



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ:ТЕХНОЛОГІЯ
ХЛІБА,КОНДИТЕРСЬКИХ,МАКАРОННИХ ВИРОБІВ І
ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Спеціальність: 181 Харкові технології

Освітньо-професійна програма: Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів

Викладачі: Солоницька Ірина Валеріївна, доцент кафедри Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, кандидат технічних наук, доцент

Коркач Ганна Володимирівна, доцент кафедри Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, доктор технічних наук, доцент

Гордієнко Людмила Василівна, доцент кафедри Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, кандидат технічних наук, доцент

Павловський Сергій Миколайович, доцент кафедри Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, кандидат технічних наук, доцент

Котузаки Олена Миколаївна доцент кафедри Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, кандидат технічних наук, доцент

Кафедра: Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, т. 712-41-44

Профайл викладача

Контакт:е-mail:

irynasolonytska@gmail.com,

kor2007@ukr.net

Gorluda17@ukr.net

pavlovskijs80@gmail.com,

elena1kotuzaki@gmail.com

048-7124144

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – обов'язкова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на третьому курсі у п'ятому семестрі для денної форми навчання та на четвертому курсі у восьмому семестрі заочної форми навчання

Кількість кредитів ECTS- 3,5, годин - 105

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	42	26	16
заочна	24	14	10
Самостійна робота, годин	Денна -63		Заочна - 81

2. Анотація навчальної дисципліни

Хліб, кондитерські, макаронні вироби займають величезне місце в харчовому раціоні людини, особливо в нашій країні, де виробництво харчових продуктів пов'язане з глибокими і давніми традиціями. Український хліб здавна славився багатим смаком, ароматом, поживністю, різноманітністю асортименту. Асортимент вироблюваної продукції, представлений підприємствами нашої країни, величезний. Зараз можна придбати не тільки різні види

формового і подового хліба, а й також велику кількість батоноподібних виробів, виробів з борошна, а саме макаронного виробництва, борошняних кондитерських виробів та іншу продукцію кондитерського виробництва та харчоконцентратів. Хоча асортимент переліченої продукції величезний, останнім часом гостро стоїть питання збільшення та розширення асортименту.

У сучасних умовах при виробництві хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів ведення технологічного процесу немислимо без знань технологічних властивостей борошна і додаткової сировини, технології, параметрів технологічного процесу. Тому провідна роль відведена інженеру-технологу, здатному побудувати процес виробництва з найбільшим технологічним ефектом.

Оволодіння технологіями виробництва, способами виготовлення, набуття навичок у вивченні технологічних схем виробництва, вивчення класифікації та асортименту, дослідження сировини, яка використовується для виробництва, вивчення технологічного процесу виробництва хлібобулочних, макаронних, кондитерських виробів та харчо концентратів – ці навички та знання на сьогоднішній день одні з найзатребуваніші у харчовій промисловості,

Знання та навички, які будуть одержані при вивченні даної дисципліни, забезпечать майбутнім фахівцям високу затребуваність роботодавцями та відкриють широкі можливості у світовому просторі виробництва харчової продукції.

3. Мета навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни “Технології харчових виробництв: Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів» полягає у тому, щоб формувати у студентів комплекс теоретичних та практичних знань про характеристику та переробку сировини, основу технологічних процесів виробництва харчових продуктів в галузі технології хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів, а також застосування отриманих знань в майбутній виробничій діяльності.

В результаті вивчення дисципліни **ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ:** Технологія хліба, кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів студенти повинні **знати:**

- стан виробництва харчових продуктів в Україні та загальну характеристику основних галузей харчових виробництв;
- призначення та технологічні властивості основної сировини відповідних виробництв;
- основні фізико-хімічні процеси, які відбуваються при виробництві хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів на різних стадіях технологічного процесу;
- принципові технологічні схеми, технологічні параметри виробництва та головні технологічні процеси відповідних виробництв;
- показники якості готових виробів.

Вміти:

- характеризувати технологічні властивості основної сировини, технологічні процеси окремих технологій, їх вплив на якість готових виробів;
- пояснити та науково обґрунтувати окремі технологічні процеси з позицій хімії та біохімії;
- дати оцінку технологічним процесам виробництва продуктів та раціональної переробки сировини; застосовувати сучасні методи контролю властивостей сировини, напівфабрикатів та готової продукції.
- управляти технологічними процесами та впроваджувати нові прогресивні способи виробництва;
- використовувати новітні досягнення науки та техніки, працюючи на виробництві;

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: поточний, підсумковий.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), [«Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету»](#) [«Положення про організацію освітнього процесу»](#).

Викладач

_____ Л.В.Гордієнко
підпис

_____ І.В.Солоницька
підпис

_____ Г.В.Коркач
підпис

_____ С.М.Павловський
підпис

_____ О.М.Котузаки
підпис

Завідувач кафедри

_____ К.Г. Іоргачова
підпис