

АНОТАЦІЯ

Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: - одержання знань щодо технології виробництва хліба, хлібобулочних виробів, макаронних і кондитерських виробів, харчоконцентратів, оволодіння способами виготовлення хлібобулочних, макаронних і кондитерських виробів, набуття навичок у вивченні технологічних схем виробництва.

Основні завдання навчальної дисципліни: - вивчення класифікації та асортименту хлібобулочних, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів.

- дослідження сировини, яка використовується для виробництва хлібобулочних, макаронних і кондитерських виробів.
- вивчення технологічного процесу виробництва хлібобулочних, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів.

Компетентності :

Загальні:

1. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.
2. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.
3. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
5. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.
7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Фахові:

1. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів.
3. Здатність оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів та використовувати технічне, інформаційне і програмне забезпечення для управління технологічними процесами, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем.
10. Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички.
13. Здатність до ділових комунікацій з фахівцями в галузі харчових технологій, уміння вести дискусію на професійну тематику українською та іноземною мовами.
14. Здатність підвищувати ефективність виробництва та ресурсозбереження, розроблювати і впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Програмні результати навчання:

1. Демонструвати знання фундаментальних і загальноінженерних дисциплін на рівні, необхідному для розуміння технологічних процесів та закономірностей фізикохімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів під час їх перероблення і зберігання.

12. Впроваджувати мало- або безвідходні технології, організовувати процес утилізації відходів виробництва та забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства.

13. Демонструвати спеціальні знання і навички роботи у лабораторії під час виконання науково-дослідної роботи.

Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Класифікація хлібобулочних виробів та їх харчова цінність.

Тема 2. Основна та допоміжна сировина хлібобулочного виробництва.

Тема 3. Технологічний процес приготування хлібобулочних виробів.

Тема 4. Харчова цінність та класифікація макаронних виробів.

Тема 5. Система та технологічний процес виробництва макаронних виробів.

Тема 6. Технологія виробництва борошномельних кондитерських виробів.

Тема 7. Технологія виробництва карамелі, шоколаду та цукерок.

Тема 8. Технологія виробництва пастильно-мармеладних виробів та желе.

Трудовісткість:

Загальна кількість годин 90 год

Кількість кредитів 3

Форма семестрового контролю екзамен