

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ

Кафедра технології переробки, стандартизації і
сертифікації продукції тваринництва

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Д. В. Бабенко

« 11 » 05 2020 р.

Гарант освітньої програми

Т. В. Підпала

« » 2020 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів»

Галузь знань	18 – «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 – «Харчові технології»
Освітньо-наукова програма	Харчові технології
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	5
Форма здобуття освіти	(денна)
Викладачі	Петрова Олена Іванівна, кандидат с.-г. наук, доцент, oipetrova@mnaeu.edu.ua

Розглянуто на засіданні кафедри технології переробки, стандартизації і
сертифікації продукції тваринництва

Протокол № 11 від « 20 » 05 2020 року.

Завідувач кафедри

Підпала Т.В.

Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і
переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 10 від « 22 » 05 2020 року.

Голова науково-методичної комісії

Стародубець О.О.

Схвалено на засіданні вченої ради факультету технології виробництва і
переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 10 від « 25 » 05 2020 року.

Голова вченої ради

Гиль М.І.

Миколаїв
2020

1

Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів. Петрова О.І.

1. Призначення навчальної дисципліни	Вивчає технологію виробництва хлібобулочних, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів, основних стадій технологічних процесів виробництва, пошук резервів підвищення ефективності виробничого процесу та виходу якісної готової продукції, впровадження досягнень вітчизняної та зарубіжної науки та техніки у харчову галузь, оволодіння практичними навичками раціональної організації виробничих процесів на підприємствах хлібопекарної, макаронної, кондитерської та харчоконцентратної промисловості.
2. Мета навчальної дисципліни	Підготовка фахівців, здатних виготовляти високоякісну продукцію згідно з опанованими сучасними технологіями, приймати рішення щодо виконання технологічних процесів і розроблення складу і технологій виготовлення конкурентоспроможних олійно-жирових продуктів (рафінованої та нерафінованої олії, маргарину, майонезу, тваринних жирів). Результатом опанування дисципліни студентами є комплекс знань
3. Компетентності	ФК 37.1-37.5
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:
знати:	Технологію виробництва харчових продуктів з рослинної та тваринної сировини; види, хімічний склад і властивості сировини; основні властивості сировини, що впливають на технологічні процеси і якість готової продукції; асортимент і групову характеристику хлібних, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів; вимоги до якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції та основні положення відповідних національних стандартів; методи оцінювання якості продукції, ознаки недоброякісності виробів та способи підвищення якості готової продукції; санітарні вимоги до виробничих приміщень, обладнання та технологічних процесів; правила промислової безпеки харчових виробництв.

вміти:	Використовувати знання фізико-хімічних основ і загальних принципів переробки рослинної сировини в технологіях виробництва харчових продуктів; розробляти технологічні схеми виробництва продукції та підбирати обладнання; визначати витрати сировини і вихід готової продукції, розраховувати виробничі рецептури; застосовувати прикладні програми для проведення розрахунків та управління технологічним процесом на ЕОМ; розробляти заходи із попередження дефектів готових виробів; забезпечити дотримання санітарних вимог та правил гігієни при виробництві, зберіганні і реалізації хлібобулочної, макаронної, кондитерської продукції та харчоконцентратів			
5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них: - лекції - лабораторні заняття - самостійна робота	90/3,0 30/1,0 30/1,0 30/1,0		
Календарний план*				
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		лк	пз	сп
1.	Характеристика хлібопекарського виробництва	2	2	2
2.	Характеристика основної та допоміжної сировини при приготуванні хліба	2	2	2
3.	Основи приготування тіста	2	2	2
4.	Технологія здобних, сухарних та інших видів хлібобулочних виробів	2	2	2
5.	Актуальні проблеми і перспективи розвитку хлібопекарської промисловості	2	2	2
6.	Асортимент та сировина для виробництва макаронних виробів. Класифікація макаронних виробів	2	2	2
7.	Технологія виробництва макаронних виробів	2	2	2
8.	Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів	2	2	2
9.	Виробництво печива. технологічна схема виробництва. Нові види сировини для печива	2	2	2
10.	Технологія виробництва карамелі. Характеристика та класифікація карамельних виробів	2	2	2
11.	Технологія виробництва шоколаду. Класифікація і асортимент шоколадних виробів	2	2	2

12.	Технологія виробництва пастильно-мармеладних виробів та желе	2	2	2		
13.	Технологія виробництва галюрету. Вимоги до якості та зберігання	2	2	2		
14.	Технологія виробництва халви, ірису та драже	2	2	2		
15.	Технологія виробництва харчоконцентратів	2	2	2		
Всього		30	30	30		
*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу						
6. Порядок та критерії оцінювання	Викладач наводить таку інформацію: - усне опитування за темами лекційних і практичних занять; - іспит у вигляді письмових відповідей на питання теоретичного і практичного курсу за всією програмою навчальної дисципліни; - пропущені лекції відпрацьовуються усно і зараховуються, а практичні – після представлення виконаного індивідуального завдання.					
Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти						
Форма контролю		Кількість заходів	Оцінка		Сума	
			min	max	min	max
1. Аудиторна робота в т.ч.:						
- опитування на практичному занятті		1	10	15	10	15
- тестовий контроль		1	4	10	4	10
2. Самостійна робота в т.ч.:						
- опитування за програмою самостійної роботи		5	1	4	14	20
- виконання індивідуальної, наукової роботи		1	8	15	8	15
Якщо формою підсумкового контролю є екзамен, то						
Разом					36	60
Екзамен					24	40
Разом по дисципліні					60	100
Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу						
Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка EC TS	Оцінка за національною шкалою		для заліку	зараховано	
		для екзамену, курсової роботи (проєкту), звіту з практики, диференційованого заліку				
90 – 100	A	«5» – відмінно		зараховано		
75 – 89	BC	«4» – добре				
60 – 74	DE	«3» – задовільно				
35 – 59	FX	«2» – незадовільно з можливістю повторного складання		не зараховано з можливістю		

			повторного складання
1 – 34	F	«2» – незадовільно з обов'язковими повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковими повторним вивченням дисципліни
7. Політика курсу		<p>Ґрунтується на засадах академічної доброчесності та дотримання вимог, які зазначені для здобувача вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни. Основні принципи проведення занять:</p> <ul style="list-style-type: none"> - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; - курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою. 	
8. Інформаційні джерела		<ol style="list-style-type: none"> 1. Дробот В. І. Технологія хлібопекарського виробництва. К. : «Логос», 2002. 365 с. 2. Дробот В. І., Арсенєва Л. Ю., Білик О. А. та ін. Лабораторний практикум з технології хлібопекарського та макаронного виробництва : навчальний посібник. К. : Центр навчальної літератури, 2006. 341 с. 3. Пашенко Л. П., Санина Т. В., Столярова Л. И. и др. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий). М. : Колос, 2007. 215 с. 4. Лисюк Г. М., Самохвалова О. Г., Кучерук З. І. та ін. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів : навчальний посібник. Суми : ВТД «Університетська книга», 2009. 464 с. 	

5. Лисюк Г. М., Артамонова М. В., Шидакова-Каменюка О. Г. Технологічні розрахунки рецептур для хлібобулочних, макаронних, кондитерських і харчоконцентратних виробів : навч. посібник. Х. : ХДУХТ, 2009. 144 с.
6. Сидоренко Г. А., Дегтяренко Г. Н., Вострикова Р. М. Введение в технологии продуктов питания. Оренбург, 2004. 38 с.
7. Драгилев А. И. Технология кондитерских изделий. М. : Де-липринт, 2001. 484 с.
8. Карушева Н. В. Технология производства конфет. М. : Агропромиздат, 1989. 215 с.
9. Кириченко Л. С. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські вироби : підручник. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. 360 с.
10. Сирохман І. В., Лозова Т. М. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів. К. : Центр учбової літератури, 2008. 609 с.
11. Чепурной И. П. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров : учебник. М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2002. 416 с.
12. Жемела Г. П., Шемавньов В. І., Олексюк О. М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва : підручник. Полтава, 2003. 420 с.
13. Калінінський В. Д., Бабич М. Б. Переробка та зберігання сільськогосподарської продукції. Одеса, 2000. 460 с.
14. Богомолів О. В., Верешко Н. В., Сафонова О. М. та ін. Зберігання та переробка сільськогосподарської продукції. Харків : Еспада, 2008. 544 с.
15. Осокіна Н. М., Герасимчук О. П., Матвієнко Н. П. Технологія зберігання і переробки зерна : навч. посіб. К. : ТОВ «Книга-плюс», 2012. 320 с.
16. Осокіна Н. М., Гайдай Г. С. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва : підручник. Умань, 2005. 614 с.
17. Трисвятский Л. А. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов. М. : Агропромиздат, 1991. 415 с.
18. Бутковский В. А., Мельников Е. М. Технология мукомольного, крупяного и комбикормового производства. М. : Агропромиздат, 1986.
19. Жемела Г. П., Шемавньов В. І., Олексюк О. М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва : підручник. Полтава, 2003. 420 с.
20. Богомолів О. В., Верешко Н. В., Сафонова О. М. та ін.

- Зберігання та переробка сільськогосподарської продукції. Харків : Еспада, 2008. 544 с.
21. Ковальская Л. П., Шуб И. С., Мелькина Г. М. и др. Технология пищевых производств. Москва, 1997. 752 с.
 22. Маньківський А. Я., Скалецька Л. Ф., Подпратов Г. І., Сеньків А. М. Технологія зберігання і переробки с.-г. продукції. Київ, 2000. 383 с.
 23. Подпратов Г. І., Скалецька Л. Ф. Технологія виробництва борошна, круп та олії. Київ : НАУ, 2000. 202 с.
 24. Гвоздев О. В., Ялпачик Ф. Ю., Олексієнко В. О. Машини та обладнання хлібопекарського виробництва : підручник. Мелітополь : ТОВ «Видавничий будинок ММД», 2010. 312 с.
 25. Лурье И. С. Технология кондитерского производства. М. : Агропромиздат, 1992. 399 с.
 26. Драгилев А. И., Маршалкин Г. А. Основы кондитерского производства. М. : Колос, 1999. 448 с.
 27. Герасимова И. В. Сырье и материалы кондитерского производства. М. : Агропромиздат, 1991. 205 с.
 28. Цыганова Т. Б. Технология хлебопекарного производства. М. : ПрофОбрИздат, 2002. 428 с.
 29. Зубченко А. В. Технология кондитерского производства. Воронежская государственная технологическая академия. Воронеж, 1999. 432 с.
 30. Бачурская Л. Д., Гуляев В. Н. Пищевые концентраты. М. : Пищ. пром-сть, 1976. 335 с.

9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами

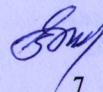
Застосовуються електронні варіанти курсу лекцій, практичних занять та індивідуальних завдань, що враховують потреби та індивідуальні можливості (<https://moodle.mnau.edu>)

10. Доступ до матеріалів навчання

Робоча програма дисципліни (<https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/rp>), її силабус (<https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/kaf-tpsspt/>) та навчально-методичний комплекс дисципліни (<https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=1511>) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (<https://www.mnau.edu.ua/>)

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Доцент



О.І.Петрова