

Технології борошняного та кондитерського виробництва

ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ ЗА ВИБОРОМ ДЛЯ ЗДОБУВАЧІВ

ОСВІТИ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОГО СТУПЕНЯ «ФАХОВИЙ МОЛОДШИЙ БАКАЛАВР»

СПЕЦІАЛЬНОСТІ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»
(ОПІ ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ)



Обсяг освітнього компонента:

VI-VII семестр;

загальна кількість годин – 120;

кількість кредитів ЄКТС – 4.



Метою освітнього компонента: - надати здобувачам освіти системні знання, практичні навички та компетентності, необхідні для розуміння, аналізу та вдосконалення технологічних процесів виробництва кондитерських, хлібобулочних, борошняних виробів, а також для прийняття технологічних рішень із урахуванням сучасних вимог до якості, безпеки, енергоефективності та інновацій в харчовій промисловості.



Завдання освітнього компонента:

1. Ознайомити здобувачів освіти із класифікацією, сировинною базою та характеристиками кондитерської та борошняної продукції.
2. Вивчити основи технологічних процесів виробництва борошняних виробів: хлібобулочних, кондитерських, макаронних.
3. Засвоїти принципи добору та застосування технологічного обладнання.
4. Навчити методам контролю якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції.
5. Сформувати навички аналізу та оптимізації технологічних процесів відповідно до чинних стандартів.
6. Ознайомити з інноваційними підходами та сучасними технологіями у галузі.
7. Сприяти формуванню відповідального ставлення до питань безпеки харчових продуктів, сталого виробництва та енергоефективності.



Компетентності освітнього компонента передбачають:

- Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- Навички здійснення безперервного навчання та саморозвитку.
- Здатність працювати в команді та автономно.

Фахові компетентності (ФК):

Здатність володіти теоретичними основами технологічних процесів виробництва хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів.

Здатність ідентифікувати та оцінювати якість сировини, напівфабрикатів і готової продукції.

Здатність розробляти, моделювати та вдосконалювати технологічні процеси на підприємствах харчової промисловості.

Здатність обґрунтовувати вибір технологічного обладнання для виробництва кондитерських і борошняних виробів.

Здатність дотримуватися вимог техніки безпеки, санітарії, охорони праці та екології у виробничому процесі.

Здатність застосовувати стандарти якості та безпеки (НАССР, ISO, ДСТУ) у технологічній практиці.

Здатність використовувати сучасні інженерні та інформаційні технології у сфері харчового виробництва.

Після вивчення освітнього компонента здобувач освіти повинен уміти:

Пояснювати технологічні особливості виробництва основних видів хлібобулочних, кондитерських і макаронних виробів.

Оцінювати якість сировини та готової продукції згідно з нормативними документами.

Розробляти та вдосконалювати технологічні схеми виробництва з урахуванням типу продукції та виробничих умов.

Підбирати обладнання для реалізації конкретного технологічного процесу.

Використовувати технічну документацію, нормативи, ГОСТи, ДСТУ, НАССР у технологічній практиці.

Застосовувати знання для забезпечення стабільної якості та безпеки харчових продуктів.

Виконувати розрахунки витрат сировини, енергії, тривалості процесів у рамках заданої технології.

Інтегрувати інноваційні технології у виробництво відповідно до сучасних тенденцій у харчовій промисловості.



Основні теми вивчення курсу:

Вступ до технології борошняних та кондитерських виробів

- Класифікація продукції
- Сировинна база та її вимоги
- Загальні технологічні підходи

Хлібобулочне виробництво: технологія виробництва

- Основні види хліба та булочних виробів
- Рецептури, розстоювання, випікання
- Ферментація тіста: види, параметри, значення
- Технологічні схеми і стадії виробництва

Кондитерське виробництво: борошняні та цукристі

- Печиво, бісквіти, вафлі, кекси
- Цукерки, карамель, ірис, шоколад
- Особливості рецептур і технологічних процесів
- Темперування, глазурування, формування

Контроль якості сировини і готової продукції

- Органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні методи
- Вимоги стандартів (ДСТУ, ISO, HACCP)

Техніка безпеки, санітарні вимоги та екологічні аспекти у харчовому виробництві

- Санітарно-гігієнічні вимоги
- HACCP-системи

