



АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ «Виробництво хлібопродуктів»

Дисципліна вільного вибору
здобувача
Освітній ступінь – бакалавр
Спеціальність – 201
Агрономія



Освітня програма «Агрономія»

Кафедра технологій переробки та зберігання с.-г. продукції

Кількість кредитів ECTS – 3, курс – 4, семестр – 7, лекції – 22 год., лабораторні роботи – 20 год., практичні заняття – 2 год., самостійна робота – 46 год., форма контролю – залік.

Лектор: Карашук Геннадій Васильович, кандидат сільськогосподарських наук, Ph.D., доцент кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції.

Вивчення даної дисципліни дозволяє одержати знання щодо технології виробництва борошна, крупів, хліба, хлібобулочних і макаронних виробів, оволодіння способами виготовлення борошна, крупів, хлібобулочних, макаронних виробів, набуття навичок у вивченні технологічних схем виробництва. Відповідно набуття знань щодо вивчення методик дослідження сировини, яка використовується для виробництва борошна та крупів, вивчення технологічних схем виробництва, дослідження якості отриманого борошна та крупи, вивчення класифікації та асортименту хлібобулочних і макаронних виробів, дослідження сировини, яка використовуються для виробництва хлібобулочних і макаронних виробів, вивчення технологічного процесу виробництва хлібобулочних і макаронних виробів є важливим для формування компетентностей висококваліфікованих фахівців в галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство».

Метою дисципліни є формування у майбутніх бакалаврів здатності використовувати знання щодо технології виробництва борошна, крупів, хліба, хлібобулочних і макаронних виробів, оволодіння способами виготовлення борошна, крупів, хлібобулочних, макаронних виробів, набуття навичок у вивченні технологічних схем виробництва, що пов'язано з їх майбутньою професійною діяльністю.

Завдання вивчення дисципліни:

- дослідження якості зерна, яке використовується для виробництва борошна та крупів;
- вивчення технологічних схем виробництва;
- дослідження якості борошна та крупів;
- вивчення класифікації та асортименту хлібобулочних і макаронних виробів;
- дослідження сировини, яка використовуються для виробництва хлібобулочних і макаронних виробів;
- вивчення технологічного процесу виробництва хлібобулочних і макаронних виробів.

Компетентності здобувача, сформовані в результаті вивчення курсу:

ЗНАТИ: асортимент борошна та крупів; характеристику та стандартні показники якості сировини; фізико-технологічні і біохімічні властивості зерна та формування його помольних партій; основи підготовки зерна до процесів переробки; технологічні схеми виробництва; технологію переробки зерна окремих культур у крупу; стандартні показники якості борошна та круп; асортимент хліба і хлібобулочних виробів; харчову цінність хліба і хлібобулочних виробів; характеристику та стандартні показники якості основної і допоміжної сировини при виробництві хлібобулочних виробів; технологічний процес виробництва хліба і хлібобулочних виробів; харчову цінність та класифікацію макаронних виробів; характеристику та стандартні показники якості основної і допоміжної сировини при виготовленні макаронних виробів; технологічний процес приготування макаронних виробів.

ВМІТИ: використовуючи вимірювальне і лабораторне обладнання, нормативно-технічну документацію уміти визначити основні показники якості зерна; на основі нормативної інформації уміти розрахувати відсоток виходу борошна при переробці за умов різних технологічних схем отримання борошна; на основі нормативної інформації уміти розрахувати відсоток виходу круп при переробці за умов різних технологічних схем отримання круп; використовуючи нормативні документи уміти сформулювати помольні партії борошна; за допомогою приладів, обладнання і реактивів уміти проводити визначення якості борошна та крупів; проводити визначення якості основної та допоміжної сировини хлібобулочного і макаронного виробництва; виготовляти хліб і хлібобулочні вироби в лабораторних умовах; визначати макаронні властивості борошна; проводити аналіз якості макаронних виробів.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Фізико-технологічні і біохімічні властивості зерна та формування його помольних партій.

Тема 2. Підготовка зерна до помелу, подрібнення та сортування продуктів.

Тема 3. Асортимент борошна і технологічні схеми помелу зерна.

Тема 4. Круп'яна сировина і готова продукція.

Тема 5. Технологічні процеси виробництва круп.

Тема 6. Класифікація хлібобулочних виробів та їх харчова цінність.

Тема 7. Основна та допоміжна сировина хлібобулочного виробництва.

Тема 8. Технологічний процес приготування хлібобулочних виробів.

Тема 9. Харчова цінність та класифікація макаронних виробів.

Тема 10. Сировина та технологічний процес виробництва макаронних виробів.

Лекції включають викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій, наочні методи навчання, ілюстрування.

Лабораторні та практичні заняття проводяться в лабораторії переробки зерна лабораторного комплексу кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції і включають обговорення, виконання лабораторних робіт, аналіз отриманих результатів, дискусії, бесіди, роботи індивідуально і в малих групах тощо, робота зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень, проведення контролю якості зерна пшениці, пшеничного борошна, основної та допоміжної сировини хлібобулочного і макаронного виробництва, технологію виробництва борошна, круп, хліба, хлібобулочних і макаронних виробів.