

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ОСНОВИ ХЛІБОПЕКАРСЬКОГО МИСТЕЦТВА

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів	факультет	Переробних і харчових виробництв
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	технології хлібопродуктів і кондитерських виробів

ВИКЛАДАЧ

Степанькова Галина Вячеславівна



Вища освіта – спеціальність «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів»
Науковий ступінь - кандидат технічних наук 05.18.01 Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів

Вчене звання - доцент кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів

Досвід роботи – більше 17 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка методичних розробок;
- співавторка більше 7 тематичних публікацій;
- співавторка 8 тематичних патентів;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	+380958259780	електронна пошта	stepankova_galina@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle
---------	---------------	------------------	---------------------------	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	отримання теоретичних знань та набуття практичного досвіду з виробництва хлібобулочних виробів, ознайомлення з основними процесами виробництва, контролю якості сировини та напівфабрикатів
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • розуміння теоретичних основ виробництва хлібобулочних виробів, знання основних способів їх виробництва (K15, K17, K19, ПР05, ПР08, ПР11 / лекції, індивідуальні завдання • вміння організувати та контролювати технологічний процес виробництва хлібобулочних виробів, забезпечувати якість готової продукції (K07, K08, K09, K017, ПР05, ПР08, ПР11, ПР19 / лекції, практичні завдання • здатність впроваджувати у виробництво технології хлібобулочних виробів урахувавши світові тенденції розвитку галузі (K15, K19, ПР08) / практичні завдання • вміння доносити результати своєї діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою висвітлення ідей, проблем, рішень і власного досвіду (K026; ПР021) / практичні завдання
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин практичні; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетенції	<p>K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>K07. Здатність працювати в команді.</p> <p>K08. Здатність працювати автономно.</p> <p>K09. Навички здійснення безпечної діяльності</p> <p>K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів, у тому числі хліба, на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>K17. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів, у тому числі хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, із застосуванням сучасних методів.</p> <p>K19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі</p>	Програмні результати навчання	<p>ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв, у тому числі технологій хліба та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності, у тому числі хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини,</p>
-------------	--	-------------------------------	---

харчові технології, у тому числі технології хліба з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів

K26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій та ресторанній індустрії, вести професійну дискусію.

напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам.

ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПР021. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1.	Вступ. Харчова цінність хлібобулочних виробів, їх класифікація та асортимент	Лабораторне заняття 1 (ЛЗ 1)	Технологія хліба пшеничного	Самостійна робота	Огляд розвитку хлібопекарської галузі України.
Лекція 2.	Основна і додаткова сировини хлібопекарського виробництва	ЛЗ 2	Технологія житньо-пшеничних сортів хліба		Хлібопекарські властивості борошна. Нормативні документи на сировину.
Лекція 3.	Біотехнологічні основи приготування тіста	ЛЗ 3	Технологія булочних виробів		Вплив компонентів рецептури на процеси дозрівання тіста
Лекція 4.	Способи приготування тіста. Технологічна схема виготовлення.				Нетрадиційні способи приготування тіста
Лекція 5.	Оброблення та випікання. Оцінка якості хлібобулочних виробів.				Процеси, що відбуваються під час випікання. Вимоги до якості хлібобулочних виробів
Лекція 6.	Зберігання, дефекти і хвороби хліба.				

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

1. Харчові технології. Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів: навч. посібник / за ред. О.В. Самохвалової. Х.: ФОП Бровін О.В., 2019. 284 с.
2. Дробот В.І. Технологія хлібопекарського виробництв. К.: Логос, 2002. 366 с.
3. Артамонова М.В, Шидакова-Каменюка О.Г. Технологічні розрахунки та контроль безпеки у хлібопекарському, макаронному, кондитерському та харчоконцентратному виробництві: навч. посібник . – Х. : ДБТУ, 2022. – 173 с.
4. Дж. Хамельман. Хліб. Технологія і рецептури. – Професія., 2022. – 528 с.
5. Чинні нормативні документи на продукцію хлібопекарської, кондитерської, макаронної та харчоконцентратної галузей

1. Сучасні тенденції у хлібопекарському виробництві : методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт для студентів освітнього ступеня магістр спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» / укладачі : Степанькова Г. В., Олійник С. Г. – Х. : ХДУХТ, 2019. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM) ; 12 см. – Назва з тит. екрана.
2. Методичні рекомендації до виконання лаб. робіт та робочий зошит з дисципліни «Технологія галузі» розділ «Технологія хліба» для студентів СВО бакалавр спеціальності 181 Харчові технології, спеціалізації «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів», Харків : ДБТУ, 2021. –78 с.
3. Самченко Н.М. Основи пекарської справи. Міні-навчальний посібник для учнів ЗП (ПТ)О з професії «Пекар». – Решитилівка, 2021. – 107 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 60	60% від усередненої оцінки за модулі
		до 40	екзамен
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.