

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, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	- розуміння теоретичних основ виробництва хлібобулочних виробів, знання основних способів їх виробництва (K15, K17, K19, PR05, PR08, PR11 / лекції, індивідуальні завдання - вміння організовувати та контролювати технологічний процес виробництва хлібобулочних виробів, забезпечувати якість готової продукції (K07, K08, K09, K017, PR05, PR08, PR11, PR19 / лекції, практичні завдання - здатність впроваджувати у виробництво технології хлібобулочних виробів ураховуючи світові тенденції розвитку галузі (K15, K19, PR08) / лабораторні заняття - вміння доносити результати своєї діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою висвітлення ідей, проблем, рішень і власного досвіду (K026; PR021) / лабораторні заняття
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин лабораторні; підсумковий контроль – залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування на освітню компоненту	вільне зарахування

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. Хлібопекарські властивості борошна. Нормативні документи на сировину. Вплив компонентів рецептури на процеси дозрівання тіста Нетрадиційні способи приготування тіста. Процеси, що відбуваються під час випікання. Вимоги до якості хлібобулочних виробів. Підготовка до лабораторних занять. Опрацювання лекційного матеріалу. Підготовка до підсумкового контролю.
Лекція 2.	Основна і додаткова сировини хлібопекарського виробництва				
Лекція 3.	Біотехнологічні основи приготування тіста	ЛЗ 2	Технологія житньо-пшеничних і житніх сортів хліба		
Лекція 4.	Способи приготування тіста. Технологічна схема виготовлення.				
Лекція 5.	Оброблення та випікання. Оцінка якості хлібобулочних виробів.	ЛЗ 3	Технологія булочних і здобних 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 виробництва. К.: ПрофКнига, 2024. 516 с.
3. Артамонова М.В, Шидакова-Каменюка О.Г. Технологічні розрахунки та контроль безпеки у хлібопекарському, макаронному, кондитерському та харчоконцентратному виробництві: навч. посіб. Х. : ДБТУ, 2022. 173 с.
4. Дж. Хамельман. Хліб. Технологія і рецептури. Професія., 2022. 528 с.
5. Самченко Н.М. Основи пекарської справи. Міні-навчальний посібник для учнів ЗП (ПТ)О з професії «Пекар». Решитилівка, 2021. 107 с.
6. Лисюк Г. М. та ін. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. посібник. Харків : ХДУХТ, 2015. 412 с.
7. Чинні нормативні документи на сировину та продукцію хлібопекарської, кондитерської, макаронної та харчоконцентратної галузей

1. Основи хлібопекарського мистецтва. Конспект лекцій.
2. Основи хлібопекарського мистецтва. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт
3. Основи хлібопекарського мистецтва. Робоча програма з дисципліни

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 60	60% від усередненої оцінки за поточне оцінювання
		до 40	залік
Поточне 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.