

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ОСНОВИ ХЛІБОПЕКАРСЬКОГО МИСТЕЦТВА

спеціальність	181 (G13) Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	технології харчових виробництв	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 19 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	<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 урахуваючи світові тенденції розвитку галузі (K15, K19, ПР08) / 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

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	<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 харчові технології, у тому числі технології хліба з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів</p>	Програмні результати навчання	<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, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам.</p>
-------------	--	-------------------------------	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1.	Вступ.	Харчова цінність	Лабораторне	Технологія хліба пшеничного	Огляд розвитку хлібопекарської галузі
-----------	--------	------------------	-------------	-----------------------------	---------------------------------------

	хлібобулочних виробів, їх класифікація та асортимент	заняття 1 (ЛЗ 1)		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

Література

1. Харчові технології. Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів: навч. посібник / за ред. О.В. Самохвалової. Х.: ФОРМ 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

Методичне забезпечення

1. Основи хлібопекарського мистецтва. Робоча програма з дисципліни.
2. Основи хлібопекарського мистецтва : курс лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форми здобуття освіти зі спеціальності G13 «Харчові технології» (освітня програма «Технології харчових виробництв») / укладач: Г.В. Степанькова; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2026. – 57 с.
3. Основи хлібопекарського мистецтва : навчально-методичний посібник до виконання лабораторних робіт та самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форми здобуття освіти зі спеціальності G13 «Харчові технології» (освітня програма «Технології харчових виробництв») / укладач: Г.В. Степанькова; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2026. – 51 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 100	сумарні результати поточного оцінювання
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.