



**Дисципліна вільного
вибору здобувача
Освітній ступінь –
бакалавр
Спеціальність –
201 Агронія
Освітня програма
«Агронія»**

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ «Виробництво хлібопродуктів»



**Кількість кредитів ECTS – 3,
курс – 4, семестр – 7, лекції – 20 год.,
практичні заняття – 18 год.,
самостійна робота – 52 год.,
форма контролю – залік**

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



**Кафедра 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 використовується 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 крупи; 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 крупи 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 крупи.
- 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.
- **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, крупи, хліба, хлібобулочних і макаронних виробів.

