

АНОТАЦІЯ

ВИБІРКОВОЇ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ

Назва компоненти	Загальна технологія харчових виробництв
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітньо-професійна програма	Зберігання, консервування та переробка м'яса
Назва циклової комісії	Дисциплін харчових технологій [05]
Викладач	Чуйкова Світлана Вікторівна
Контакти викладача	Тел. 073 27 88 275 099 27 88 275 e-mail: chukova.s@ukr.net

1. Мета та завдання.

Мета: вивчення основних видів сировини, напівфабрикатів, готових виробів, сучасних технологічних схем приготування хлібних, макаронних, кондитерських виробів, а також ознайомлення з технологічними схемами виробництва цукристих речовин, жирів, консервів, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв, лікєро-горілочаних виробів, спирту, харчових концентратів, м'ясо-молочних продуктів.

Завдання дисципліни поглибити знання студентів з питань основних вимог до якості основної і допоміжної сировини, принципів дотримання технологічних процесів виробництва харчових продуктів, шляхів їх вдосконалення, підвищення безпеки і якості продукції та зниження її собівартості, перспективи розвитку галузі, екологічний стан діючих виробництв.

2. Обсяг курсу.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 120 години/4 кредити ECTS. 1-й рік 2-й семестр. Аудиторних – 58 год; з них лекцій – 28 год, практично-семінарські – 8 год, лабораторні -22 год; самостійної роботи студента – 62 год.

3. Короткий зміст.

Вступ

Зміст дисципліни «Загальна технологія харчових виробництв».

Тема № 1 ТЕХНОЛОГІЯ ХЛІБОПЕКАРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА

Сировина хлібопекарського виробництва. Види та сорти хлібопекарського борошна. Хімічний склад та хлібопекарські властивості борошна. Технологічна характеристика виробництва хлібобулочних виробів. Зберігання хліба.

Тема № 2 ТЕХНОЛОГІЯ МАКАРОННОГО ВИРОБНИЦТВА

Класифікація і асортимент макаронних виробів, основна і додаткова сировина для їх виробництва. Технологія приготування макаронних виробів.

Режими зберігання макаронних виробів

Тема № 3 ТЕХНОЛОГІЯ КОНДИТЕРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА

Асортимент та класифікація кондитерських виробів. Технологічні схеми виробництва карамелі. Приготування шоколадних мас, складання рецептурної суміші. Технологічні схеми виробництва цукерок. Виробництво борошняних кондитерських виробів та їх класифікація. Виробництво тортів і тістечок.

Тема № 4 ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ КОНЦЕНТРАТІВ

Асортимент харчових концентратів. Класифікація і особливості харчових концентратів. Технологічні схеми виробництва харчових концентратів (напівфабрикатів, обідніх перших і других страв, сухих продуктів дитячого і дієтичного харчування, вівсяних дієтичних продуктів, сухих сніданків, кави та інших продуктів).

Тема № 5 ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

Загальна технологія молока і молочних продуктів. Харчова та біологічна цінність молока. Технологія виробництва пастеризованого і стерилізованого молока та пастеризованих вершків. Загальна технологічна схема виробництва сирів. Особливості технології твердих, м'яких, розсільних і плавлених сирів.

Види склад та властивості різних видів масла. Технологічний процес виробництва масла способом збивання вершків та способом перетворення високожирних вершків.

Тема № 6 ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА І М'ЯСОПРОДУКТІВ

Характеристика основної сировини. Підготовка сировини перед використанням у виробництві. Асортимент і технологічні схеми виробництва ковбас. Особливості виробництва деяких видів ковбаси.

Тема № 7 «ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКА РИБИ І РИБОПРОДУКТІВ»

Заготівля живої риби. Виробництво охолодженої і мороженої риби. Розморожування і оброблення риби. Виробництво пресервів. В'ялення і сушка риби. Виробництво рибних консервів

Тема № 8 ТЕХНОЛОГІЯ ЦУКРОВОГО ВИРОБНИЦТВА

Технологічна схема цукрового виробництва. Технологічна схема цукрорафінадного виробництва. Показники якості рафінаду.

Тема № 9 ТЕХНОЛОГІЯ КРОХМАЛЬНО-ПАТОКОВОГО ВИРОБНИЦТВА

Картопляний крохмаль, характеристика сировини. Технологічна схема приготування крохмалю. Вимоги до якості крохмалю.

Основна і додаткова сировина для виробництва патоки. Технологічні схеми виробництва крохмальної патоки з картопляного крохмалю.

Тема № 10 ТЕХНОЛОГІЯ ОЛІЙНО-ЖИРОВОГО ВИРОБНИЦТВА

Сировина для отримання рослинних олій. Пресований спосіб вилучення олії. Екстракційний спосіб вилучення олій. Рафінація олії. Вимоги до якості олії. Технологічна схема виробництва гідрогенізованих жирів. Харчова цінність маргарину. Технологічна схема виробництва маргарину. Вимоги до якості маргарину.

Тема № 11 ТЕХНОЛОГІЯ ПИВО-БЕЗАЛКОГОЛЬНОГО ВИРОБНИЦТВА.

Асортимент виробів. Сировина, яку використовують для виробництва пива і її характеристика. Технологічна схема виробництва пива. Вимоги до якості пива.

Класифікація безалкогольних напоїв. Основні види сировини. Виробництво напоїв з газом. Виробництво хлібного квасу.. Показники якості готового квасу.

4. Система оцінювання.

Поточний контроль: оцінювання виконання завдань на лабораторних заняттях, оцінювання виконання модульної контрольної роботи, виконання творчих індивідуальних завдань. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється у 12-бальній системі оцінювання:

Підсумковий контроль: залік у II семестрі.

5. Основні інформаційні джерела.

1. Дробот В. І. Технологія галузі (хлібопекарське виробництво) : курс лекцій / Дробот В. І., Степаненко Т. О. – Київ : НУХТ, 2006. – 547 с.
2. Дробот В. І. Технологія хлібопекарського виробництва : підруч. / В. І. Дробот. – Київ : Логос, 2002. – 364 с.
3. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах: підруч. / ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л. Л., БУХКАЛО С. І., КАПУСТЕНКО П. О. та ін. – Київ: Центр учбової літератури, 2005. – 496 с.
4. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Книга 1. Технологія виробництва хлібобулочних виробів : підруч. / О. В. Новікова. – Харків : Світ книг, 2019. – 376 с.
5. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Книга 2. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів : підруч. / О. В. Новікова. – Харків : Світ книг, 2019. – 398 с.
6. Пешук Л. В. Технологія м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини : підруч. / Л. В. Пешук. – К. : «Центр учбової літератури», 2018. – 366 с.
7. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби : підруч. / Перцевий Ф. В., Терешкін О. Г., Гурський П. В. та ін.; за ред. Ф. В. Перцевого, О. Г. Терешкіна, П. В. Гурського. – Київ : Інкос, 2014. – 340 с.
8. Ростовський В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. / Ростовський В. С., Новікова О. В. – Київ : Ліра-К, 2009. – 574 с.

9. Технологія продукції харчових виробництв: навч. посіб. / Ф. В. Перцевий, Н. В. Камсуліна, М. Б. Колеснікова та ін.; під ред. Ф. В. Перцевого. – Харків : ХДУХТ, 2006. – 318 с.
10. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. посіб. / за ред. Г. М. Лисюк. – Суми : Університетська книга, 2009. – 464 с.
11. Технологія молока та молочних продуктів з елементам НАССР: навч. посіб. / Головка М. П., Власенко І. Г., Головка Т. М., Семко Т. В. – Харків: Світ Книг, 2021. – 290 с.
12. Технологія м'яса та м'ясопродуктів з елементам НАССР: навч. посіб. / М. П. Головка, І. Г. Власенко, Т. М. Головка, Т. В. Семко. – Харків: Світ Книг, 2021. – 404 с.
13. Технологія м'яса та м'ясних продуктів : підруч. / М. М. Клименко, Л. Г. Віннікова, І. Г. Береза та ін.; за ред. М. М. Клименка. – Київ : Вища освіта, 2006. – 640 с.: іл.
14. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посіб. / Г. І. Шумило. – Київ : Кондор, 2003. – 506 с.