

АНОТАЦІЯ

ВИБІРКОВОЇ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ

Назва компоненти	Сировинні ресурси 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.

Метою вивчення навчальної дисципліни «Сировинні ресурси харчових виробництв» є надання здобувачам освіти теоретичних, практичних знань при вивченні хімічного складу сировини хлібопекарського, кондитерського, макаронного виробництва та харчоконцентратів, молока та молочних продуктів, м'яса та м'ясних продуктів та інших виробництв. Лабораторний практикум передбачає лабораторні дослідження складу сировини, яка використовується для харчових виробництв.

Основними завданнями поглибити знання студентів з питань якості та безпеки сировини, яка використовується для приготування кондитерських борошняних і хлібобулочних виробів, молочних, м'ясних, рибних та інших продуктів, правил її зберігання і підготовки до виробництва.

Обсяг курсу.

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

2. Короткий зміст.

Вступ. Зміст предмету, його завдання.

РОЗДІЛ 1. Сировина хлібопекарського, кондитерського, макаронного, виробництв та харчових концентратів.

1.1. Зерно і зернобобові та їх переробка.

Зернові культури, які застосовуються для виробництва хлібопекарського, пшеничного та житнього борошна і борошна пшеничного для виробництва макаронних і кондитерських виробів. Види і гатунки хлібопекарського та макаронного борошна. Основні властивості хлібопекарського борошна. Основні

вимоги до якості борошна у відповідності з його цільовим призначенням. Стандарти на борошно.

1.2. Хімічний склад і хлібопекарські властивості борошна.

Характеристика середнього хімічного складу різних сортів житнього та пшеничного борошна. Стандарти на якість різних гатунків хлібопекарського борошна і борошна для кондитерських і макаронних виробів. Оцінка хлібопекарських властивостей пшеничного борошна за результатами пробної лабораторної випічки.

1.3 Дріжджі і хімічні розпушувачі тіста.

Види розпушувачів, які застосовуються: пресовані та сушені дріжджі, концентрована суспензія дріжджів (дріжджове молоко), їх характеристика. Середній хімічний склад дріжджів. Норми якості дріжджів. Властивості і основні показники якості хімічних розпушувачів.

1.4 Вода і кухонна сіль.

Використання води на підприємствах галузі на технологічні і інші потреби. Показники якості питної води. Кухонна сіль. Хімічний склад солі, види солі. Використання солі на харчових виробництвах. Показники якості солі.

1.5 Солод і висівки.

Характеристика неферментованого (світлого) та ферментованого (червоного) сухого солоду. Застосування солоду в хлібопекарському виробництві. Висівки пшениці і житні, характеристика, застосування у виробництві дієтичних сортів хлібобулочних виробів.

1.6 Види цукрів, які застосовуються у виробництві хлібних та кондитерських виробів.

Показники якості різних видів цукру. Максимально допустимий вміст токсичних речовин.

1.7 Крохмаль і патока.

Кукурудзяний і картопляний крохмаль, сорти крохмалю. Показники якості крохмалю, застосування його у виробництві хлібобулочних і кондитерських виробів.

Патока крохмальна. Види патоки. Вплив патоки на властивості тіста, характер його бродіння і на якість готових виробів.

1.8 Молоко і молочні продукти.

Молоко коров'яче: хімічний склад і властивості. Товарні види: молоко пастеризоване, незбиране, згущене з цукром, нежирне згущене з цукром, молоко сухе і ін., норми якості.

Короткі відомості про одержання, норми якості, застосування в виробництві хлібобулочних і кондитерських виробів.

Вершкове масло, види та норми якості. Вплив на якість виробів. Вимоги до якості.

1.9 Харчові жири, масла, яйця і яєчні продукти.

Харчові жири, як сировина для виробництва різноманітних харчових продуктів. Класифікація жирів і їх хімічний склад. Характеристика олійних культур. Способи отримання олії, їх порівняльна оцінка.

Маргарин, його склад, властивості, харчова цінність. Види маргарину. Схема отримання маргарину. Вимоги стандартів до якості маргарину.

1.10 Плодово-ягідна та овочева сировина.

Плодово-ягідна сировина (пульпа, пюре, відварка, припаси), поняття про виготовлення. Основні норми якості, харчова цінність.

1.11 Горіхи і олійні культури, кава, какао, боби і продукти їх переробки.

Характеристика різних видів горіхів (грецькі, фундук, ліщина, солодкий мигдаль, фісташки, арахіс) і зерен (ядро, соняшника, кунжутне зерно, макове зерно, зерно сої). Застосування горіхів та олійних культур в кондитерському і хлібопекарному виробництві. Какао-боби, їх характеристика, будова, хімічний склад, вимоги до якості.. Використання в виробництві шоколаду, борошняних кондитерських виробів.

1.12 Інша сировина.

Харчові кислоти. Натуральні та синтетичні харчові фарбники. Короткі відомості про виробництво харчових кислот та барвників. Застосування в виробництві кондитерських виробів. Прянощі, ароматизатори, які застосовуються в виробництві булочних, здобних і кондитерських виробів

1.13 М'ясо і м'ясопродукти.

Характеристика основної сировини. Допоміжна сировина, її призначення і вплив на якість готової продукції. Обробка і зберігання м'яса та м'ясопродуктів. Підготовка сировини перед використанням у виробництві.

1.14 Риба і рибопродуктів

Заготівля живої риби. Виробництво охолодженої і мороженої риби. Розморожування і оброблення риби. Виробництво пресервів. Підготовка до виробництва.

1.15 Взаємозамінність сировини.

Виробниче значення заміни однієї сировини іншою. Основні принципи, діючі правила взаємозамінності сировини в галузях. Правила заміни по різних групах та видах сировини.

Розділ 2. Таропакувальні матеріали.

Види тари: коробки з гофрованого та литого картону, ящики з фанери дощаті, з плетеного шпону, крафт-мішки. Класифікація зовнішньої тари: незворотна, зворотна, інвентарна.

Розділ 3. Транспортування, зберігання та підготовка сировини до виробництва.

Способи транспортування та зберігання борошна (тарний і безтарний). Економічні переваги складів БЗБ. Норми запасів борошна на складі. Процеси, які проходять в борошні при його зберіганні.

Підготовка борошна до виробництва: змішування борошна, просіювання, відокремлення металічних домішок.

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., Бужкало С. І., Капустенко П. О. та ін. – Київ: Центр учбової літератури, 2005. – 496 с.

4. Пешук Л. В. Технологія м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини : підруч. / Л. В. Пешук. – К. : «Центр учбової літератури», 2018. – 366 с.

5. 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.

6. 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.

7. 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.

8. 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.