

АНОТАЦІЯ
ВИБІРКОВОЇ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ

Назва компоненти	«Новітні технології в галузі»
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітньо-професійна програма	Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів
Назва циклової комісії	05 Харчових технологій
Викладач	Варибрус Вікторія Павлівна
Контакти викладача	+380999494570, varibrus.v@ukr.net

1. Мета та завдання.

Основна мета полягає у підготовці висококваліфікованих спеціалістів, які мають глибокі теоретичні знання і здатні грамотно вирішувати проблеми, що стоять перед хлібопекарською, кондитерською, макаронною і харчоконцентратною галузями промисловості в ринкових умовах

Завдання дисципліни розширити знання студентів з питань удосконалення технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, для одержання продукції підвищеної конкурентоздатності; підготувати студентів для більш глибокого оволодіння технікою та технологією фахового спрямування.

2. Обсяг курсу.

На вивчення дисципліни відводиться 90 годин (3 кредити), з яких: лекційних – 26 год., лабораторних – 12 год., семінарських – 4 год., самостійної роботи студентів – 48 год. Дисципліна викладається у VIII семестрі.

3. Короткий зміст.

Тема 1. Вступ. Шляхи розширення асортименту продуктів галузі, що виготовляються за новітніми технологіями. Нормативно-технічна документація. Перспективні технології виробництва хлібобулочних, макаронних, кондитерських виробів і харчових концентратів.

Тема 2. Хлібопекарське виробництво. Сучасний стан і технічне переоснащення хлібопекарських підприємств. Необхідність і умови виробництва конкурентоспроможної продукції. Шляхи технічного переоснащення підприємств. Інноваційні технології приготування тіста. Особливості технології виробництва замороженого тіста, виробів із замороженого тіста. Технології створення якісно нових харчових продуктів з направлено зміненим хімічним складом. Сутність мікробіологічного псування хліба і заходи щодо його запобігання. Харчові добавки та їх функціональна роль у хлібопекарському виробництві. Інноваційні технології

нових видів спеціального хліба. Актуальні причини можливого зниження якості хлібобулочних виробів і утворення дефектів, шляхи запобігання цих проблем.

Тема 3 Макаронне виробництво. Технологія макаронних виробів швидкого приготування та виробів, які не потребують варіння. Поліпшення якості макаронних виробів із хлібопекарського борошна та з макаронного борошна зі зниженими технологічними властивостями. Удосконалення технологічних режимів тістоприготування та сушіння макаронних виробів. Технології макаронних виробів профілактичного та функціонального призначення.

Тема 4 Кондитерське виробництво. Сучасний стан і технічне оснащення кондитерських фабрик. Інноваційні технології виробництва кондитерських виробів із статусом «функціональний продукт». Обґрунтування особливостей нетрадиційних видів рослинних добавок у виробництві борошняних кондитерських виробів. Інноваційні технології виробництва кондитерських виробів для всіх груп населення, у тому числі для хворих на цукровий діабет.

Інноваційні технології кондитерських виробів подовженого терміну зберігання.

Тема 5 Виробництво харчових концентратів. Сучасний стан розвитку харчоконцентратної галузі. Тенденції розвитку. Актуальні проблеми галузі. Розроблення принципово нових технологій і продуктів. Розширення сировинної бази. Виробництво продуктів оздоровчого і профілактичного призначення. Інноваційні технології продуктів швидкого і миттєвого приготування. Сучасні технології екструзійних продуктів. Способи виготовлення швидкорозчинних продуктів. Новітні технології подовження термінів зберігання харчових концентратів як продуктів тривалого зберігання.

4. Система оцінювання.

Поточний контроль: оцінювання виконання завдань на лабораторних заняттях, оцінювання 2-х модульних контрольних робіт, виконання творчих індивідуальних завдань.

Підсумковий контроль: залік у VIII семестрі.

5. Основні інформаційні джерела.

1. Капрельянц Л.В. Функціональні продукти / Капрельянц Л.В., Іоргачова К.Г. – Одеса: Друк, 2003. – 312 с.

2. Наукові підходи та практичні аспекти оптимізації асортименту продуктів спеціального призначення: Монографія / Рудавська Г.Б., Тищенко Є.В., Притульська Н.В. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. – 371 с.

3. Сірохман І.В., Лозова Т.М. Якість і безпечність зерно-борошняних продуктів. навч. посібник. – Київ : Центр навч. літератури, 2006. – 384 с.

Електронні ресурси:

4. Харчові технології: пекарські, кондитерські, м'ясні та молочні

URL: <https://harch.tech/stt/> (дата звернення: 20.04.2023).

5. Електронний журнал «Ефективна економіка» включено до переліку наукових фахових видань України з питань економіки

URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=3661> (дата звернення: 20.04.2023).

6. Вісник Львівського торгово-економічного університету. Технічні науки

URL: <http://journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyk-tech/issue/view/95> (дата звернення: 20.04.2023).