

**ПРОВЕДЕННЯ НА БАЗІ КОНСАЛТИНГОВОГО ЦЕНТРУ НДІ ОНТУ
КУРСІВ ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ
за програмою «Теоретичні основи виробництва хлібобулочних виробів»
в режимі онлайн на платформі Zoom**

З 19 по 29 лютого 2024 року на базі Консалтингового центру Науково-дослідного інституту ОНТУ було організовано та проведено курси підвищення кваліфікації за програмою «Теоретичні основи виробництва хлібобулочних виробів» в режимі онлайн на платформі Zoom.

Курси проводили висококваліфіковані викладачі Одеського національного технологічного університету кафедри технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів.

На курсах підвищення кваліфікації було розглянуто такі актуальні питання:

- Класифікація хлібобулочних виробів. Функціональна схема виробництва хлібобулочних виробів із пшеничного та житнього борошна. Вимоги до якості хлібобулочних виробів;
- Сировина хлібопекарського виробництва. Технологічна роль та значення. Вимоги до якості;
- Хлібопекарські властивості пшеничного і житнього борошна (сила борошна, газотворювальна здатність, крупність борошна, колір і здатність до потемніння, автолітична активність, водопоглинальна здатність);
- Рецептатура і заміс тіста. Класифікація способів приготування житнього і пшеничного тіста;
- Утворення та розвиток тіста. Дозрівання тіста – процеси і технологічні параметри. Вплив рецептурних компонентів та інших факторів на процеси дозрівання тіста, визначення його готовності;
- Розробка тіста при виробництві хлібобулочних виробів. Призначення і види операцій по розробці тіста. Процеси, які протікають під час розробки тіста. Поділ тіста на шматки. Округлення тістових заготовок, надання необхідної форми. Попереднє та остаточне вистоювання. Параметри процесу;
- Випікання хлібобулочних виробів, види печей. Особливості випікання пшеничних, житніх і житньо-пшеничних видів хліба;
- Технологічні розрахунки в хлібопекарському виробництві. Розрахунок рецептур хлібобулочних виробів. Загальні відомості про рецептури. Розрахунок рецептур. Розрахунок пофазних рецептур. Розрахунок виробничих рецептур. Вихід продукції, брак, відходи та втрати. Контроль виходу виробів.

По завершенню заходу, слухач отримав свідоцтво про підвищення кваліфікації державного зразка!

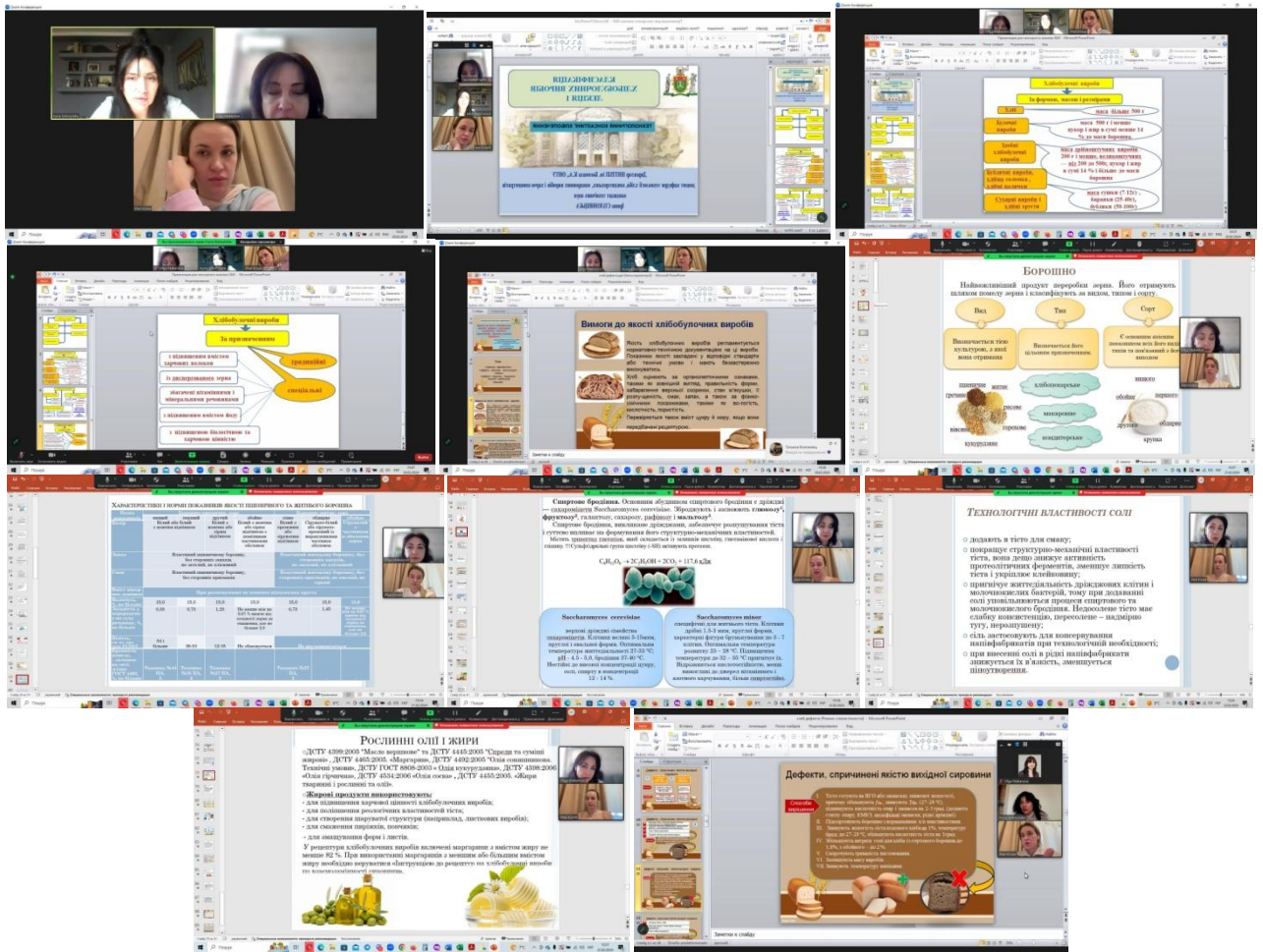
Дякуємо всім, хто були задіяні в організації та проведенні даного заходу!

Ми в свою чергу запрошуємо всіх бажаючих підвищити свою кваліфікацію за всіма напрямками, акредитованими в Одеському національному технологічному університеті. Більш детальну інформацію можна знайти на сайті Одеського національного технологічного університету в розділі «Наука» («Консалтинговий центр НДІ ОНТУ») або за посиланням https://ontu.edu.ua/consulting_center. Також ми є в соціальних мережах Facebook та Instagram.

Тримаймося!

Ми сильні!

Разом до Перемоги.



*Директор Консалтингового центру НДІ,
к.т.н., доцент Людмила ВАЛЕВЬСКА*