

ПАСПОРТ СПЕЦІАЛЬНОСТІ

05.18.01 – Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів

І. Формула спеціальності

Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських і макаронних виробів та харчових концентратів - галузь науки і техніки, яка займається науковим обґрунтуванням, розробкою та удосконаленням технологій виробництва та зберігання хлібопекарських продуктів, кондитерських і макаронних виробів та харчових концентратів, вивченням закономірностей та ефективності функціонування технологічних процесів хлібопекарських, кондитерських і харчоконцентратних виробництв, забезпеченням оптимального використання сировинних, розширенням асортименту готових виробів та поліпшенням їх якості.

Об'єктами спеціальності є: технології, технологічні процеси виробництва та зберігання хлібопекарських продуктів, кондитерських і макаронних виробів та харчових концентратів; властивості, якісний та кількісний склад сировини і готової продукції, обладнання та системи управління технологічними процесами та якістю продукції.

II. Напрямки досліджень

1. Наукове обґрунтування та розробка технологій і технологічних режимів виробництва і зберігання хлібопекарських продуктів, кондитерських і макаронних виробів та харчових концентратів, що забезпечують енергоресурсозбереження, екологічну безпеку, підвищення технічного і технологічного рівня виробництва, зменшення втрат, збереження та покращення показників якості сировини і готової продукції.
2. Встановлення механізму і кінетичних закономірностей хімічних, фізичних та біохімічних явищ, які відбуваються при виробництві та зберіганні хлібопекарських продуктів, кондитерських і макаронних виробів та харчових концентратів.
3. Наукове обґрунтування нових видів сировини, розробка нового асортименту і технологій виробництва хлібопекарських продуктів, кондитерських і макаронних виробів та харчових концентратів покращеної якості.
4. Дослідження закономірностей функціонування, моделювання та оптимізація технологічних процесів виробництва хлібопекарських продуктів, кондитерських і макаронних виробів та харчових концентратів.
5. Дослідження властивостей та якості сировини і хлібопекарських продуктів, кондитерських і макаронних виробів та харчових концентратів, удосконалення оцінки їхньої харчової цінності.
6. Розробка теоретичних і практичних основ перспективних методів і систем контролю якості і безпеки сировини, напівфабрикатів і готової продукції на різних етапах технології хлібопекарських продуктів, кондитерських і макаронних виробів та харчових концентратів.

III. Галузь науки, з якої присуджуються наукові ступені:

технічні науки

Затвер. пост. президії ВАК України
від 22.12.2010р. № 35-08/8