

**Для нотаток**

**Міністерство освіти і науки України  
Національний університет харчових технологій  
Навчально-науковий інститут харчових технологій  
Кафедра технології хлібопекарських і кондитерських виробів**

## **Технологія східних солодоців**

**Сертифікатна програма**

**Київ, 2018**

Сертифікатна освітня програма «*Технологія східних солодоців*» розроблена для студентів бакалаврату та магістратури Національного університету харчових технологій, а також для інших слухачів, які цікавляться технологіями кондитерських виробів з метою поглиблення знань з технології східних солодоців.

Дана програма рекомендована також співробітникам підприємств, науково-дослідних установ та організацій усіх форм власності з *метою підвищення кваліфікації* з питань виробництва східних солодоців.

**Ключові переваги програми:**

1. Розширення знань про нові види сировини, що використовуються у виробництві традиційних східних солодоців та східних солодоців спеціального та функціонального призначення. Використання нових цукрів та цукрозамінників в технологіях східних солодоців зниженої калорійності та глікемічності.

2. Відпрацювання технологій різних видів східних солодоців в лабораторних умовах та надання рекомендацій до впровадження у виробництво на підприємствах малої потужності.

3. Удосконалення технологій та розроблення рецептур східних солодоців для підвищення їх конкурентоспроможності.

По завершенні навчання слухачам видається **сертифікат Національного університету харчових технологій**.

Організаторами і викладачами сертифікатної програми «Технологія східних солодоців» є провідні лектори кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів Навчально-наукового інституту харчових технологій НУХТ.

**Керівник програми** – професор кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів, д.т.н., професор Дорохович Антонелла Миколаївна

**Менеджер** – професор кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів, д.т.н., доцент Дорохович Вікторія Віталіївна

**Програма передбачає такі види занять:**

- лекційні – зі застосуванням мультимедійних засобів (презентації);
- практичні – розрахунок рецептур, розроблення технологічних інструкцій та функціонально-технологічних схем;
- лабораторні – виготовлення різних видів східних солодоців та аналіз показників якості.

Інформаційний пакет із сертифікатної програми «Технологія східних солодоців» містить:

- програму всіх навчальних модулів;
- тематику лекцій, план практичних та лабораторних занять;
- список рекомендованої літератури.

**Тривалість програми – 1,5 місяці.**

**Початок занять – 26 березня 2018 р.**

**Вартість навчання** – 1500 грн. на одного слухача для групи 10 і більше слухачів з числа студентів НУХТ і 3000 грн. для сторонніх осіб.

**Формування навчальних груп** відбудеться на кафедрі технології хлібопекарських і кондитерських виробів.

**Записатись на сертифікатну програму** можна у завідувача кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів Ковбаси Володимира Миколайовича Ж-217 або у викладача сертифікатної програми Дорохович Вікторії Віталіївни Ж-211; dora@nuft.edu.ua

## Програма передбачає вивчення таких модулів:

### 1. Виробництво східних солодоців цукристої групи:

- халва (соняшникова, тахінна),
- грильяз та казинаки,
- лукум,
- рахат-лукум,
- фешмак,
- нуга,
- шербет,
- ойла.



### 2. Виробництво східних солодоців борошняної групи:

- пахлава,
- бадам-бура,
- кіхелах,
- нан,
- курабье бакінське,
- трубочки мигдальні, горіхові.



### 3. Виробництво східних солодоців спеціального та функціонального призначення

Технологічні аспекти застосування низькоглікемічних цукрів і цукрозамінників та фізіологічно-функціональних інгредієнтів у технологіях східних солодоців.

- виробництво східних солодоців мало розповсюджено в Україні,
- технологія багатьох видів східних солодоців не потребує складного устаткування;
- доступність сировинної бази;

**НАБУТТЯ ЗНАТЬ З ТЕХНОЛОГІЇ СХІДНИХ СОЛОДОЦІВ – ШЛЯХ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ВЛАСНОГО БІЗНЕСУ**

Менеджмент програми відкритий для спілкування і врахує всі зауваження та побажання слухачів щодо змісту навчальних програм та якості роботи викладачів.