

Министерство Образования Азербайджанской Республики
Азербайджанский Государственный Экономический Университет(UNEC)

Факультет: “Инженерия ”

Подтверждаю: _____  _____

Заведующий кафедры **“Инженерии и прикладных наук ”**

Ф.ф.д., Т.Г.Нагиев

Руководитель специальности **“Пищевой инженерии ”**



доц. М. Г. Магеррамова

РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

по предмету **“ТЕХНОЛОГИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ”**

(Силлабус)

I. Информация о предмете

Код предмета:	<u>00691</u>
Тип предмета:	выборочный
Учебный год:	2025/2026
Учебный семестр:	<i>II семестр</i>
Форма обучения:	<i>очный /</i>
Факультет:	Инженерия
Учебная нагрузка:	<i>60 часов (30/60)</i>
Число кредитов:	<u>6</u>
Кафедра:	Инженерия и прикладные науки

III. Описание предмета

Формирование теоретических знаний и практических умений в области технологии производства кондитерских изделий, изучение процессов, лежащих в основе производства кондитерских изделий, изучение принципов организации производства этих изделий.

IV. Цели и задачи предмета

Основные задачи предмета

Основными задачами курса «Технология кондитерских изделий» являются изучение специалистами степени бакалавра ассортимента, технологии, основ организации кондитерских изделий; Основной целью дисциплины является формирование готовности и способности обучающегося использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии производства кондитерских изделий, закрепляются такие общепредметные умения как классификация, оценивание, моделирование и др.

Задачи: - освоение теоретических знаний о характеристике пищевого сырья, технологии производства и требований к качеству кондитерских изделий; - овладение приемами организации осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов; - приобретение умений по ведению технологических процессов производства кондитерской продукции с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, функционале технологического оборудования, инновационных технологий.

В процессе преподавания этого предмета широко используются такие методы обучения как чтение лекций, проведение интерактивных собеседований, реализация командных проектов, работа в небольших группах, обучение и анализ в виде практических игр специальных образцов (кейсстадиев), написание самостоятельных работ и выполнение тестовых заданий.

V. Результаты обучения

В процессе преподавания этого предмета широко используются такие методы обучения как чтение лекций, проведение интерактивных собеседований, реализация командных проектов, работа в небольших группах, обучение и анализ в виде практических игр специальных образцов (кейсстадиев), написание самостоятельных работ и выполнение тестовых заданий.

После прохождения курса и освоения всех тем студенты

Должны знать

- специфику основных технохимических и микробиологических методов анализа и контроля сырья, полуфабрикатов и готовых мучных кондитерских изделий;
- требования, предъявляемые к сырью, материалам и готовой продукции,
- методические и нормативные материалы по подготовке растительного сырья, требования к обеспечению качества и безопасности мучных кондитерских изделий

VI. Темы лекций по предмету

Тема 1. Кондитерские изделия в сфере пищевой промышленности

Общая характеристика кондитерских изделий. Роль кондитерских изделий в питании человека. Ассортимент сахарных кондитерских изделий. Ассортимент мучных кондитерских изделий

Тема2. Роль и значение пищевого сырья в кондитерском производстве

Основные виды пищевого сырья. Остаточное содержание влаги в изделиях. Сахаросодержащее сырье. Химические разрыхлители. Пищевые красители

Тема3.Технология производства шоколада

История шоколада. Первичная переработка какао-бобов. Приготовление шоколадной массы и шоколада. Ассортимент шоколадных изделий и полуфабрикатов

Тема4.Технология производства карамели

Виды карамели. Технологический процесс приготовления карамели. Состав, рецептура и технологическая схема производства карамели. Потери и отходы в карамельном производстве

Тема5.Технология производства конфет

Характеристика и технологическая схема производства конфет. Производство помадных конфет. Производство фруктовых, желеино-фруктовых конфет. Производство сбивных конфет. Производство ликерных конфет. Производство кремовых конфет. Производство ореховых конфет. Производство грильяжных конфет.

Тема 6.Технология производства мармелада и пастилы

Технология производства мармелада . Технология производства желеиноного мармелада. Производство фруктово-ягодного мармелада. Производство желеиноного и желеино-фруктового мармелада. Состав и структура пастильных изделий. Производство зефира

Тема7.Технология производства драже и ириса

Производство драже

Производство ириса

Тема8.Технология производство халвы

Виды халвы. Основное сырье и его подготовка к переработке. Состав и калорийность халвы. Вымешивание халвы, расфасовка и упаковка

Тема 9. Научные основы образования теста для кондитерских изделий

Классификация, ассортимент, химический состав и пищевая ценность муки. Основы тестообразования. Влияние основных технологических факторов на процесс тестообразования. Обработка и формование кондитерского теста

Тема 10.Технология производства печенья

Классификация печенья. Характеристика сырья и продукции . Особенности приготовления теста для печенья. Особенности технологии производства сахарного печенья

Тема 11.Технология производства пряника

Основные группы пряничных изделий. Специфическое сырье и его характеристика. души. Приготовление жженки и сиропа для глазирования пряников.

Технологические схемы производства сырцовых и заварных пряников. Характеристика технологических операций: приготовление теста, формование, выпечка, охлаждение, подсушка и выстойка пряников. Расфасовка и упаковка.

Тема 12.Технология производства вафель

Сырье используемое в производстве вафель

Производства вафель.. Способы приготовления вафельного теста. Начинки для приготовления вафель. Прослаивание листов начинкой. Требование предъявляемое к качеству вафель

Тема 13.Технология производства кексов, ромовых бобов и рулетов

Технология приготовления кекса на дрожжах. Технология приготовления кексов на химических разрыхлителях. Производство ромовых баб. Бисквитный рулет с начинкой

Тема 14.Технология производства тортов и пирожных

Классификация тортов и основные процессы их отделки. Классификация пирожных и основные процессы их отделки. Условия хранения и реализации тортов и пирожны

Тема 15.Отделка кондитерских изделий

Отделочные полуфабрикаты, их классификация. Приготовление различных видов кремов. Приготовление помады, сиропа для пропитки, желе, мастики, карамели. Санитарные требования к производству кремом. Условия, сроки хранения и реализации кремовых изделий.

VII.Пререквизы

Заранее существует предметы для обучения курса .

Этот курс изучается взаимно с другими предметами, как «Введение в пищевую промышленность», Технология охлаждения пищевых продуктов», «Технохимический контроль пищевых продуктов», «Пищевая биотехнологии», «Пищевая химия» , Пищевая биохимия» и т. д

VIII. Методология преподавания предмета

В процессе преподавания этого предмета широко используются такие методы обучения как чтение лекций, проведение интерактивных собеседований, реализация командных

проектов, работа в небольших группах, обучение и анализ в виде практических игр специальных образцов (кейс-стадиев), написание самостоятельных работ и выполнение тестовых заданий.

IX. Основные учебники и литература

1. Артемова Е., Новицкая Е., Поташникова О. Мучные кондитерские изделия с ржаной обдирной мукой // Хлебопродукты. – 2006. – № 6. – С. 52-53.
2. Балашов В.В., Балашов А.В., Патрин И.Т. Нут - зерно здоровья: учеб.-практ. пособие. - Волгоград: Перемена, 2002. - 88 с.
3. Бисквитное тесто с использованием пшеничной и тритикалевой муки / В.П. Корячкин, С.Я. Корячкина, Е. Холодова [и др.] // Хлебопродукты. – 2008. – № 2. – С. 60–61.
4. Бориева Л. Оптимизация приготовления теста при производстве крекера // Хлебопродукты. – 2008. – № 1. – С. 60-61.
5. Бориева Л.З., Черных В.Я., Лебедев А.В. Оптимизация технологических операций производства крекера // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2008. – № 6. – С. 29-31.
6. Бульчук Е. Экстракт люцерны в технологии крекера / Е. Бульчук, А. Царьков, Л. Асадуллина // Хлебопродукты. – 2008. – № 2. – С. 62-63.
7. Бульчук Е., Аксенов П., Скобельская З. Пищевая и биологическая ценность мучных кондитерских изделий // Хлебопродукты. – 2006. – № 7. – С. 54-55.
8. Быстров А., Изосимов В. Взаимосвязь свойств пшеничной муки и качества мучных кондитерских изделий // Хлебопродукты. – 2007. – № 7. – С. 42-43.
9. Валишина Г.Л. Расширение ассортимента пищевых продуктов путем применения муки функционального назначения // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2006. – № 11. – С. 30-32.
10. Васькина В., Вайншенкер Т. Влияние растительных жиров на качество печенья // Хлебопродукты. – 2007. – № 12. – С. 56-57.
11. Васькина В., Вайншенкер Т. Влияние растительных жиров на качество печенья // Хлебопродукты. – 2008. – № 1. – С. 62.
12. Вафли с функциональными свойствами / И.Б. Красина, О.И. Джахимова, Н.А. Тарасенко [и др.] // Известия вузов. Пищевая технология. – 2008. – № 1. – С. 41-42.
13. Влияние аскорбилпальмитата на длительность хранения мучных кондитерских изделий / М.В. Подольская, Л.С. Малофеева, И.В. Матвеева [и др.] // Хлебопечение России. – 2001. – № 3. – С. 36-37.

X.Тексты лекций по предмету

Все лекционные тексты по теме и презентации, а также необходимые учебные материалы предоставляются в электронном формате на сайте Университета в разделе “Virtual universitet

Адрес Виртуального Университета **unec.edu.az**

Тесты по предмету составлены из этих текстов

XI. Содержание тем и учебно-тематическое разделение

<i>Не дел я</i>	Названия тем	Содержание	Литература
1	Кондитерские изделия в сфере пищевой промышленности	Общая характеристика кондитерских изделий. Роль кондитерских изделий в питании человека. Ассортимент сахарных кондитерских изделий. Ассортимент мучных кондитерских изделий	1,2,3,8
2	Роль и значение пищевого сырья в кондитерском производстве	Основные виды пищевого сырья. Остаточное содержание влаги в изделиях. Сахаросодержащее сырье. Химические разрыхлители. Пищевые красители	4,7,5
3	Технология производства шоколада	История шоколада. Первичная переработка какао-бобов. Приготовление шоколадной массы и шоколада. Ассортимент шоколадных изделий и полуфабрикатов	13,12,5.
4	Технология производства карамели	Виды карамели. Технологический процесс приготовления карамели. Состав, рецептура и технологическая схема производства карамели. Потери и отходы в карамельном производстве	13,12,11
5	Технология производства конфет	Характеристика и технологическая схема производства конфет. Производство помадных конфет. Производство фруктовых, желеино-фруктовых конфет. Производство сбивных конфет. Производство ликерных конфет. Производство кремовых конфет. Производство ореховых конфет. Производство грильяжных конфет	13,4,6

6	Технология производства мармелада и пастилы	Технология производства мармелада . Технология производства желейного мармелада. Производство фруктово-ягодного мармелада. Производство желейного и желейно-фруктового мармелада. Состав и структура пастильных изделий. Производство зефира	10,7,6.
7	Технология производства драже и ириса	Производство драже Производство ириса	13,1,3
8	Технология производства халвы	Виды халвы. Основное сырье и его подготовка к переработке. Состав и калорийность халвы. Вымешивание халвы, расфасовка и упаковка	8,5,11
9	Научные основы образования теста для кондитерских изделий	Классификация, ассортимент, химический состав и пищевая ценность муки. Основы тестообразования. Влияние основных технологических факторов на процесс тестообразования. Обработка и формование кондитерского теста	.13,14,9
10	Технология производства печенья	Классификация печенья. Характеристика сырья и продукции . Особенности приготовления теста для печенья. Особенности технологии производства сахарного печенья	1,7,8
11	Технология производства пряника	Основные группы пряничных изделий. Специфическое сырье и его характеристика. духи. Приготовление жженки и сиропа для глазирования пряников. Технологические схемы производства сырцовых и заварных пряников. Характеристика технологических операций:	. 3,7,9

		приготовление теста, формование, выпечка, охлаждение, подсушка и выстойка пряников. Расфасовка и упаковка.	
12	Технология производства вафель	Сырье используемое в производстве вафель Производства вафель.. Способы приготовления вафельного теста. Начинки для приготовления вафель. Прослаивание листов начинкой. Требование предъявляемое к качеству вафель	12,1, 9
13	Технология производства кексов, ромовых бобов и рулетов	Технология приготовления кекса на дрожжах. Технология приготовления кексов на химических разрыхлителях. Производство ромовых баб. Бисквитный рулет с начинкой	3,12,4
14	Технология производства тортов и пирожных	Классификация тортов и основные процессы их отделки. Классификация пирожных и основные процессы их отделки. Условия хранения и реализации тортов и пирожных	5,3,7
15	Отделка кондитерских изделий	Отделочные полуфабрикаты, их классификация. Приготовление различных видов кремов. Приготовление помады, сиропа для пропитки, желе, мастики, карамели. Санитарные требования к производству кремом. Условия, сроки хранения и реализации кремовых изделий.	1,3,10

ХII. Семинары или лаборатория

Лабораторные темы по предмету

1	Приготовление мармелада
2	Приготовления инвертного сиропа
3	Приготовление шоколадного конфета

4	Приготовление зефира и пастилы
5	Приготовление сахарного печенья
6	Приготовление пряника
7	Приготовление кекса
8	Приготовление различных видов пирожных и тортов.

XIII. Курсовая работа по предмету

По этому не предназначена курсовая работа

XIV. Самостоятельные работы: студенты и оценка

В течении семестра дается 10 самостоятельных работ. Выполнение каждого задания оценивается соответствующим баллом. Плагиат не допустим так как каждая самостоятельная работа является результатом личного мнения студента.

XV. Посещаемость курса

Студент должен участвовать во всех лекционных и лабораторных занятиях. Посещаемость студента оценивается 10 бальной системой. Количество не присутствующих уроков студента влияет на посещаемость. Каждое упущенное 3 урока (6 часов) приводит потерю 1 балла . Если студент не присутствует более 25 % общей учебной нагрузки (более 14 часов), то ему /ей не будет разрешено сдать итоговой экзамен. В этом случае студент не заслуживает кредит по этому предмету и его академический долг остается.

XVI. Оценка по лабораторным работам

В процессе преподавания предмета текущая активность студента оценивается по 30 бальной системе

XVII. Оценка по предмету

Окончательное знание предмета студентами оценивается по 100-бальной системе. Максимальное количество баллов -100.

После итогового экзамена все баллы ,набранные студентом по предмету собираются и рассчитывается итоговая оценка.(баллы).

Направление	Бал	Процент
-------------	-----	---------

Экзамен	50	50 %
По результатам семинара и лабораторных занятий	30	30 %
По самостоятельным работам студента	10	10%
Посещаемость	10	10 %
Всего :	100	100 %

Примечание:

Если на экзамене не соберется 17 баллов, то баллы собранные до экзамена не будут учтены.

Баллы собранные до экзамена суммируются и итоговое число оценивается следующим образом:

А – «Отлично»	- 91 – 100 бал
В - «Очень хорошо»	- 81 – 90 бал
С – « Хорошо »	- 71 – 80 бал
D – «Достаточно»	- 61 – 70 бал
Е – « Удовлетворительно »	- 51 – 60 бал
F – «Не достаточно»	- менее 51 бал

Если набранный бал студента ниже 51 , то в этом случае не заслуживает кредита по этому предмету и его академический долг остается.