Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 08:25:43
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л. В. Крылова
(подпись)
«25» 03 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.14 ТЕХНОЛОГИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
(название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (код, наименование)
Профиль	Технология мучных и кондитерских изделий (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 3 курс заочная/очно-заочная форма, 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Технология кондитерских изделий»
для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (Профиль: Технология мучных и кондитерских изделий), разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Попова Т. Н., старший преподаватель кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
Протокол от «24» 02 2026 года № 26

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
_____ К.А. Антошина
(подпись)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
_____ И.В. Кощавка
(подпись)

Дата «24» 02 2026 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «25» 03 2026 года № 8
Председатель _____ Л.В. Крылова
(подпись)

© Попова Т.Н., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="4">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td colspan="2">Очная форма обучения</td><td colspan="2">Заочная/ очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 7</td><td>Укрупненная группа19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="4" rowspan="2">Дисциплины (модули)
часть, формируемая участниками образовательных отношений

Б1.В.14</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</td></tr>
<tr><td>Модулей -2</td><td rowspan="4">Профиль
Технология мучных и кондитерских изделий</td><td colspan="4">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей - 4</td><td colspan="2">3-й</td><td colspan="2">4-й</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="4">Семестр:</td></tr>
<tr><td>Общее количество часов – 252/252</td><td>5-й</td><td>6-й</td><td>7-й</td><td>8-й</td></tr>
<tr><td rowspan="10">Количество часов в неделю для очной формы обучения:
аудиторных -4
самостоятельной работы студента -3,5</td><td rowspan="10">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="4">Лекции</td></tr>
<tr><td>16</td><td>32</td><td>6</td><td>6</td></tr>
<tr><td colspan="4">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>48</td><td>64</td><td>6</td><td>6</td></tr>
<tr><td colspan="4">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>13,8</td><td>14</td><td>84,7</td><td>117,7</td></tr>
<tr><td colspan="4">Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)</td></tr>
<tr><td colspan="4">Экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 160/ 27,8

для заочной формы – 24 / 202,4

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цели дисциплины:

освоение терминологии в соответствии с ГОСТ, виды сырья, химический состав, требования к качеству в соответствии с ГОСТ и особенностями производства кондитерских изделий, требования к условиям хранения; классификацию кондитерских изделий и ассортимент; технология производства полуфабрикатов и кондитерской продукции; устройства и принцип работы технологического оборудования, механизированных и автоматизированных линий производства кондитерских изделий; правила безопасной эксплуатации оборудования; показатели качества кондитерских полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий в соответствии с ГОСТ (органолептические, физико-химические); пищевую ценность и безвредность кондитерских изделий, новые виды кондитерских изделий (функциональные продукты, диетические изделия); направления развития инновационных технологий кондитерских изделий; виды отходов, меры по их устранению, регенерация отходов.

Задачи дисциплины:

уметь пользоваться технической документацией, справочной литературой для разработки технологического процесса подбора оборудования, рассчитывать рецептуры, проводить пересчет расхода сырья с учетом фактического содержания сухих веществ; рассчитывать расход полуфабрикатов; рассчитать рабочую рецептуру и изготовить образцы кондитерских изделий, оценить качество и соответствие ГОСТ.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.14 Технология кондитерских изделий относится к профессиональному циклу обязательной части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана ОПОП ВО.

Дисциплина базируется на знаниях дисциплин:

Общие технологии пищевых производств

Химия

Изучается параллельно:

Микробиология пищевых продуктов

Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения

Является основополагающей для

Подготовке к процедуре защиты выпускной квалификационной работы.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-4. Способен управлять организационно-технологического процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-2$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Дополнительными компетенциями, которые должны освоить обучающиеся, являются:

Знания, умения и навыки обучающийся приобретает на лекциях, семинарских, практических занятиях, производственной практике, при самостоятельной работе над

учебниками и нормативными материалами.

знать: характеристику технологических свойств основного сырья; обоснование технологических процессов с позиций химии, микробиологии, физики, теоретических основ технологии; технологию приготовления сахарных, марципановых отделочных полуфабрикатов; современные технологии отделочных полуфабрикатов, кремов; современные технологии слоеного п/ф и изделий из него, кексов, рулетов и пряничных изделий; технологические аспекты приготовления заварного, песочного, орехового, воздушного п/ф и изделий из них; особенности технологического процесс приготовления дрожжевого, пресного и сдобного пресного полуфабрикатов, изделия из них; требования к качеству; условия и сроки хранения готовой продукции.

уметь: организовать и управлять технологическим процессом производства полуфабрикатов, готовых мучных и кондитерских изделий; научно обосновать выбор параметров и хода технологических процессов производства продукции, обеспечивающих высокую эффективность производства и качество готовой продукции;

давать оценку технологическим процессам производства полуфабрикатов, готовых мучных и кондитерских изделий с точки зрения возможности обеспечения их высокого качества.

владеть: практическими навыками приготовления мучных и кондитерских изделий, тестовых и отделочных полуфабрикатов.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Введение. Сахаристые изделия и шоколад. Сырье и полуфабрикаты. Технология карамели, конфет и ириса.

Тема 1. Введение Значение курса в подготовке инженеров-технологов.

Тема 2. Классификация кондитерских изделий.

Тема 3. Сырье для производства сахаристых кондитерских изделий.

Тема 4. Производство сиропов и их хранение.

Тема 5. Производство карамели.

Тема 6. Производство конфет.

Тема 7. Производство ириса

Смысловой модуль 2. Технология мармеладно-пастильных изделий, драже и шоколада

Тема 8. Производство мармелада

Тема 9. Производство пастилы и зефира

Тема 10. Производство драже

Модуль 2.

Смысловой модуль 3. Мучные кондитерские изделия. Сырье и полуфабрикаты. Технология печенья, пряников и кексов.

Тема 1. Общая характеристика мучных кондитерских изделий

Тема 2. Сырье для производства мучных кондитерских изделий.

Тема 3. Технология производства сахарного, затяжного, сдобного печенья, крекера и галет.

Тема 4. Технология производства пряничных изделий.

Тема 5. Технология производства кексов, рулетов и ромовых баба

Смысловой модуль 4. Технология вафель, тортов, мучных восточных сладостей. Технологические схемы поточных линий.

Тема 6. Технология производства вафель

Тема 7. Технология производства тортов и пирожных и отделочных полуфабрикатов

Тема 8. Технология производства мучных восточных сладостей.

Тема 9. Технологические схемы поточных линий производства кондитерских изделий

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная /очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	п	лаб	СР	Пр		л	п	лаб	СР.	Пр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Технология кондитерских изделий												
Смысловой модуль 1. Введение. Сахаристые изделия и шоколад. Сырье и полуфабрикаты. Технология карамели, конфет и ириса.												
Тема 1. Введение Значение курса в подготовке инженеров-технологов.	4	1	2		1		5	0,5	0,5		4	
Тема 2. Классификация кондитерских изделий.	4	1	2		1		5	0,5	0,5		4	
Тема 3. Сырье для производства сахаристых кондитерских изделий.	4	1	2		1		5	0,5	0,5		4	
Тема 4. Производство сиропов и их хранение.	6	1	4		1		8	0,5	0,5		7	
Тема 5. Производство карамели.	6	1	4		1		8	0,5	0,5		7	
Тема 6. Производство конфет.	6	2	6		2		9	1	1		7	
Тема 7. Производство ириса	6	1	4		1		8	0,5	0,5		7	
Итого по смысловому модулю 1	**40**	**8**	**24**		**8**		**48**	**4**	**4**		**40**	
Смысловой модуль 2. Технология мармеладно-пастильных изделий, драже и шоколада												
Тема 8. Производство мармелада	10	2	6		2		12	0,5	0,5		11	
Тема 9. Производство пастилы и зефира	9	2	6		1		12	0,5	0,5		11	

Тема 10. Производство драже	9	2	6		1		12	0,5	0,5		11	
Тема 11. Производство шоколада, шоколадных изделий, шоколадных полуфабрикатов и какао-порошка	9.8	2	6		1,8		12,7	0,5	0,5		11,7	
Итого по смысловому модулю 2	**37,8**	**8**	**24**		**5,8**		**48,7**	**2**	**2**		**44,7**	
Катт	***0,8***					***0,8***	***0,9***					***0,9***
СРэк	***-***					***-***	***-***					***-***
ИК	***-***					***-***	***-***					***-***
КЭ	***2***					***2***	***2***					***2***
Каттэк	***0,4***					***0,4***	***0,4***					***0,4***
Контроль	***27***					***27***	***8***					***8***
Всего часов за 1 модуль	***108***	***16***	***48***	***-***	***13,8***	***30,2***	***108***	***6***	***6***	***-***	***84,7***	***11,3***
Модуль 2. Технология кондитерских изделий												
Смысловой модуль 3. Мучные кондитерские изделия. Сырье и полуфабрикаты. Технология печенья, пряников и кексов.												
Тема 1. Общая характеристика мучных кондитерских изделий	7	4	2		1		10				10	
Тема 2. Сырье для производства мучных кондитерских изделий	8	4	2		2		9				10	
Тема 3. Технология производства сахарного, затяжного, сдобного печенья, крекера и галет.	8	4	2		2		10	1	1		10	
Тема 4. Технология производства пряничных изделий.	8	4	2		2		10	1	1		10	
Тема 5. Технология производства кексов, рулетов и ромовых баба	8	4	2		2		9	1	1		12	

Итого по смысловому модулю 3	**39**	**20**	**10**		**9**		**48**	**3**	**3**		**52**	
Смысловой модуль 4. Технология вафель, тортов, мучных восточных сладостей. Технологические схемы поточных линий.												
Тема 6. Технология производства вафель	7	4	2		1		10	0,5	0,5		16	
Тема 7. Технология производства тортов и пирожных и отделочных полуфабрикатов	7	4	2		1		10	1	1		16	
Тема 8. Технология производства мучных восточных сладостей.	7	4	2		1		10	0,5	0,5		16	
Тема 9. Технологические схемы поточных линий производства кондитерских изделий.	8	4	2		2		11,4	1	1		17,7	
Итого по смысловому модулю 4	**29**	**16**	**8**		**5**		**41,4**	**3**	**3**		**65,7**	
Всего часов												
Катт	***3,6***					***3,6***	***2,9***					***2,9***
СРэк	***-***					***-***						
ИК	***1***					***1***	***1***					***1***
КЭ	***2***					***2***	***2***					***2***
Каттэк	***0,4***					***0,4***	***0,4***					***0,4***
Контроль	***27***					***27***	***8***					***8***
Всего за 2 модуль	***144***	***32***	***64***	***-***	***14***	***34***	***144***	***6***	***6***	***-***	***117,7***	***14,3***

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/ очно-заочная форма
	1 модуль		
1	Тема 1. Введение Значение курса в подготовке инженеров-технологов.	4	1
2	Тема 2. Классификация кондитерских изделий.	4	1
3	Тема 3. Сырье для производства сахаристых кондитерских изделий.	4	1
4	Тема 4. Производство сиропов и их хранение.	4	1
5	Тема 5. Производство карамели.	5	
6	Тема 6. Производство конфет.	5	
7	Тема 7. Производство ириса	4	
8	Тема 8. Производство мармелада	4	0,5
9	Тема 9. Производство пастилы и зефира	5	0,5
10	Тема 10. Производство драже	5	0,5
11	Тема 11. Производство шоколада, шоколадных изделий, шоколадных полуфабрикатов и какао-порошка	4	0,5
	Всего	**48**	**6**
	2 модуль		
1	Тема 1. Общая характеристика мучных кондитерских изделий	6	0,5
2	Тема 2. Сырье для производства мучных кондитерских изделий	6	0,5
3	Тема 3. Технология производства сахарного, затяжного, сдобного печенья, крекера и галет.	6	0,5
4	Тема 4. Технология производства пряничных изделий.	8	1
5	Тема 5. Технология производства кексов, рулетов и ромовых баба	8	0,5
6	Тема 6. Технология производства вафель	6	0,5
7	Тема 7. Технология производства тортов и пирожных и отделочных полуфабрикатов	8	1
8	Тема 8. Технология производства мучных восточных сладостей.	8	0,5
9	Тема 9. Технологические схемы поточных линий производства кондитерских изделий.	8	1
Всего:		**64**	**6**

ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ –

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная	заочная/ очно-заочная форма
	Курсом не предусмотрены		

10. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная	заочная/ очно-заочная форма
	1 модуль		
1	Тема 1. Введение Значение курса в подготовке инженеров-технологов.	1	4
2	Тема 2. Классификация кондитерских изделий.	1	4
3	Тема 3. Сырье для производства сахаристых кондитерских изделий.	1	4
4	Тема 4. Производство сиропов и их хранение.	1	7
5	Тема 5. Производство карамели.	1	7
6	Тема 6. Производство конфет.	2	7
7	Тема 7. Производство ириса	1	7
8	Тема 8. Производство мармелада	2	11
9	Тема 9. Производство пастилы и зефира	1	11
10	Тема 10. Производство драже	1	11
11	Тема 11. Производство шоколада, шоколадных изделий, шоколадных полуфабрикатов и какао-порошка	1,8	11,7
	Всего	**13,8**	**84,7**
	2 модуль		
1	Тема 1. Общая характеристика мучных кондитерских изделий	1	10
2	Тема 2. Сырье для производства мучных кондитерских изделий	2	10
3	Тема 3. Технология производства сахарного, затяжного, сдобного печенья, крекера и галет.	2	10
4	Тема 4. Технология производства пряничных изделий.	2	10
5	Тема 5. Технология производства кексов, рулетов и ромовых баба	2	12
6	Тема 6. Технология производства вафель	1	16
7	Тема 7. Технология производства тортов и пирожных и отделочных полуфабрикатов	1	16
8	Тема 8. Технология производства мучных восточных сладостей.	1	16
9	Тема 9. Технологические схемы поточных линий производства кондитерских изделий.	2	17,7
Всего:		**14**	**117,7**

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

11. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по дисциплине на очно/ заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование	5	25
- тестирование	7	35
Промежуточная аттестация	*Экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы к экзамену

1. Ассортимент мучных кондитерских изделий.
2. Общая характеристика мучных кондитерских изделий.
3.Сырье мучных кондитерских изделий, его характеристика.
4. Подготовка сырья к производству.
5. Влияние технологических факторов на образование теста.
6. Способы разрыхления теста.
7. Влияние дополнительных рецептурных компонентов на свойства
8. Особенности приготовления сахарного печенья.
9. Упаковка и условия хранения сахарного печенья.
10. Физико-химические процессы при выпечке сахарного печенья.
11. Выпечка сахарного печенья.
12. Затяжное печенье, особенности тестоприготовления.
13. Формирование затяжного печенья.
14. Технология изготовления затяжного печенья.
15. Режимы выпечки затяжного печенья.
16. Отделка, расфасовка, упаковка затяжного печенья. Виды сдобного печенья.
17. Технология приготовления сдобного печенья.
18. Режимы выпечки, отделка, расфасовка, упаковка и хранение.
19. Технология приготовления овсяного печенья.
20. Режимы выпечки овсяного печенья, расфасовка, упаковка и хранение.
21. Технология тестоприготовления галет и крекеров.
22. Расфасовка, упаковка и хранение галет и крекеров.
23. Особенности приготовления сырцовых пряников.
24. Особенности приготовления заварных пряников.
25. Формование пряничных изделий.
26. Особенности выпечки и хранения пряничных изделий.
27. Особенности тестоведения вафель.
28. Формование и выпечка вафель.
29. Начинки для вафель.
30. Хранение вафельных изделий.
31. Диагностика производства бисквитного выпечного полуфабриката. Анализ ассортимента и способы их оформления.
32. Технологическая схема производства, ассортимент и современные способы оформления песочного полуфабриката.
33. Ассортимент и принципиальная технологическая схема производства кремов для оформления кондитерских изделий. Анализ точек риска.
34. Ассортимент изделий и технология производства пресного слоенного выпечного полуфабриката.
35. Ассортимент и принципиальная технологическая схема производства отделочных полуфабрикатов
36. Способы подачи и оформления изделий из песочного полуфабриката.
37. Принципиальная технологическая схема производства белкового и белково-орехового полуфабриката. Анализ точек риска.
38. Принципиальная технологическая схема производства заварного выпечного полуфабриката. Анализ точек риска.
39. Ассортимент и принципиальная технологическая схема производства кремов белково-сбивных. Анализ точек риска.
40. Принципиальная технологическая схема производства дрожжевого слоенного выпечного полуфабриката.

41. Ассортимент и принципиальная технологическая схема производства изделий из дрожжевого теста.
42. Ассортимент изделий из пресного полуфабриката. Способы подачи и оформления.
43. Ассортимент и технологическая схема производства сиропов. Использование в кондитерском производстве.
44. Ассортимент и принципиальная технологическая схема производства заварного полуфабриката. Анализ технологических режимов приготовления теста и сущность физико-химических процессов.
45. Ассортимент и принципиальная технологическая схема производства слоенного полуфабриката. Анализ технологических режимов приготовления теста и сущность физико-химических процессов.
46. Ассортимент и принципиальная технологическая схема производства пресного и пресного сдобного полуфабриката. Ассортимент изделий из них.
47. Анализ технологии приготовления пресного, пресного сдобного теста и сущность физико-химических процессов.
48. Современные способы оформления кондитерских изделий.
49. Современные способы оформления мучных изделий

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

1 Модуль

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу		**Максимальная сумма баллов**		
Смысловой модуль 1	**Смысловой модуль 2**			
Т1-Т7	Т8-Т11	**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды учебной деятельности**
20	20	40	60	100

Т1-Т7 – темы смысловой модуля 1.
Т8- Т11 – темы смысловой модуля 2.

2 модуль

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу		**Максимальная сумма баллов**		
Смысловой модуль N 3	**Смысловой модуль N 4**			
Т1-Т5	Т6-Т9	**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды учебной деятельности**
20	20	40	60	100

Т1- Т5 – темы смыслового модуля 3.
Т6, Т7, Т8, Т9 – темы смысловой модуля 4.

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично»
75-89	4 «хорошо»
60-74	3 «удовлетворительно»
менее 60	2 «неудовлетворительно»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Мучные кулинарные и кондитерские изделия [Электронный ресурс]/ А.С. Ратушный [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2019.— 82 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/85329.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Апет Т.К. Технология приготовления мучных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Апет Т.К.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016.— 351 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67759.html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Технология мучных кулинарных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Н.С. Родионова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014.— 220 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/47462.html.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная:

1. Размыслович Г.П. Кондитерское дело. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Размыслович Г.П., Якубовская С.И.— Электрон.текстовые данные.— Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016.— 364 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67639.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие/ З.Ш. Мингалеева [и др.].— Электрон.текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016.— 104 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/79482.html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Шапкарина А.И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Шапкарина А.И., Минаева С.В., Янпольская Н.А.— Электрон.текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государ-ственный университет инженерных технологий, 2016.— 184 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/64415.html.— ЭБС «IPRbooks»

4. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: справочник/ — Электрон.текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2017.— 194 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/70892.html.— ЭБС «IPRbooks»

5. Сергачёва Е.С. Анализ сырья для производства хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Сергачёва Е.С., Соболева Е.В.— Электрон.текстовые данные.— СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015.— 98 c.—Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/65774.html.— ЭБС «IPRbooks»

6. Меледина Т.В. Дрожжи Saccharomycescerevisiae. Морфология, химический состав, метаболизм [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Меледина Т.В., Давыденко С.Г.— Элек-трон.

текстовые данные.— СПб.: Университет ИТМО, 2015.— 90 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/66443.html.— ЭБС «IPRbooks»

7. Сергачева Е.С. Технология мучных кондитерских изделий. Лабораторные работы [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Сергачева Е.С., Андреев А.Н.— Электрон.текстовые данные.— СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2013.— 68 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/68211.html.— ЭБС «IPRbooks»

Учебно-методическое обеспечение:

1. Попова Т.Н. Технология мучных и кондитерских изделий:(электронный ресурс): конспект лекций для студ. направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания очн. и заоч. форм обучения / Т.Н. Попова - Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Ми-хаила Туган-Барановского», 2020.

2. Попова Т.Н.. Технология мучных и кондитерских изделий. Методические указа-ния для выполнения лабораторных работ для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного пи-тания» /Сост.: Т.Н. Попова; ГОВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», каф. технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф. – Донецк: Изд. ДонНУЭТ, 2020. – 57с.

3. Лёвкина В.Е. Технология мучных и кондитерских изделий. Методические ука-зания для самостоятельного изучения курса и выполнения контрольной работы по дисциплине для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания очной и заочной форм обучения / В.Е. Лёвкина, Л.В.Чёрный–Швец; ГОВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», каф.технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф. – Донецк: ДонНУЭТ, 2019. – 27с.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1.Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец.нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с про-цессором ; Windows ; транспорт.протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.

2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru. – Загл. с экрана.

3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон.б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- .– Режим доступа: https://elibrary.ru. – Загл. с экрана.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва: ООО «Итеос»,2012-]. – Режим доступа : http://cyberleninka.ru. – Загл. с экрана.

5. Национальная Электронная Библиотека.

«Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва :ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : https://polpred.com. – Загл. с экрана.

2. Bookonlime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа: https://bookonlime.ru.– Загл. с экрана.

3. Университетская библиотека ONLINE :Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон.текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа: https://biblioclub.ru**.** – Загл. с экрана.

4. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономи-ки и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон.дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: http://catalog.donnuet.education.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ОПОП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием мультимедийного демонстрационного комплекса кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой (проектор, ноутбук).

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Попова Татьяна Николаевна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель	ДонГУЭТ им. М.И. Туган-Барановского 2001г специальность «Технология питания» квалификация: инженер-технолог	1. Удостоверение о повышении квалификации № 340000181969 от 14.11.2022г., «Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования», 72 час, ФГАОУВО "Крымский федеральный университет имени В.И. Вернадского", Ялта 2. Удостоверение о повышении квалификации №771802830046 от 27.05.2022., «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова, г. Москва. 3. Удостоверение о повышении квалификации

				QB № 612400037448 от 29.09.2023г., «Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки Промышленная экология и биотехнология», 36 часов, ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет, г. Ростов-на-Дону» 4. Диплом о профессиональной переподготовке № 110400003078 от 23 марта 2024г «Экономика и управление на предприятии», 506 часов, Ухтинский государственный технический университет, г. Усинск

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.14 ТЕХНОЛОГИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(Профиль Технология мучных и кондитерских изделий)
Количество зачетных единиц – 7
Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: характеристику технологических свойств основного сырья; обоснование технологических процессов с позиций химии, микробиологии, физики, теоретических основ технологии; технологию приготовления сахарных, марципановых отделочных полуфабрикатов; современные технологии отделочных полуфабрикатов, кремов; современные технологии слоеного п/ф и изделий из него, кексов, рулетов и пряничных изделий; технологические аспекты приготовления заварного, песочного, орехового, воздушного п/ф и изделий из них; особенности технологического процесс приготовления дрожжевого, пресного и сдобного пресного полуфабрикатов, изделия из них; требования к качеству; условия и сроки хранения готовой продукции.

уметь: организовать и управлять технологическим процессом производства полуфабрикатов, готовых мучных и кондитерских изделий; научно обосновать выбор параметров и хода технологических процессов производства продукции, обеспечивающих высокую эффективность производства и качество готовой продукции;
давать оценку технологическим процессам производства полуфабрикатов, готовых мучных и кондитерских изделий с точки зрения возможности обеспечения их высокого качества.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-4. Способен управлять организационно-технологического процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-2$_{пк-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Основные смысловые модули и темы дисциплины:

Смысловой модуль 1. Введение. Сахаристые изделия и шоколад. Сырье и полуфабрикаты. Технология карамели, конфет и ириса.

Тема 1. Введение Значение курса в подготовке инженеров-технологов.

Тема 2. Классификация кондитерских изделий.

Тема 3. Сырье для производства сахаристых кондитерских изделий.

Тема 4. Производство сиропов и их хранение.

Тема 5. Производство карамели.

Тема 6. Производство конфет.

Тема 7. Производство ириса

Смысловой модуль 2. Технология мармеладно-пастильных изделий, драже и шоколада

Тема 8. Производство мармелада

Тема 9. Производство пастилы и зефира

Тема 10. Производство драже

Тема 11. Производство шоколада, шоколадных изделий, шоколадных полуфабрикатов и какао-порошка

Модуль 2.

Смысловой модуль 3. Мучные кондитерские изделия. Сырье и полуфабрикаты. Технология печенья, пряников и кексов.

Тема 1. Общая характеристика мучных кондитерских изделий

Тема 2. Сырье для производства мучных кондитерских изделий.

Тема 3. Технология производства сахарного, затяжного, сдобного печенья, крекера и галет.

Тема 4. Технология производства пряничных изделий.

Тема 5. Технология производства кексов, рулетов и ромовых баба

Смысловой модуль 4. Технология вафель, тортов, мучных восточных сладостей. Технологические схемы поточных линий.

Тема 6. Технология производства вафель

Тема 7. Технология производства тортов и пирожных и отделочных полуфабрикатов

Тема 8. Технология производства мучных восточных сладостей.

Тема 9. Технологические схемы поточных линий производства кондитерских изделий

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Разработчик

__Попова Т.Н., ст. преподаватель_____ _____

(ФИО, ученая степень, ученое звание) *(подпись)*

Заведующий кафедрой

_Антошина К.А., д.э.н., доцент_____ _____

(ФИО, ученая степень, ученое звание) *(подпись)*