



Қазақстан Республикасының білім және ғылым
министрлігі

С. Торайғыров атындағы Павлодар мемлекеттік университеті

Агротехнология факультеті

ЖҰМЫС БАҒДАРЛАМАСЫ

«Кондитерлік ұн тағамдарының технологиясы» пәні бойынша
050727 «Азық – түлік өнімдерінің технологиясы» мамандығының студенттеріне
арналған

Павлодар

Мамандық бойынша
элективтік пәндер каталогы
негізінде әзірленген пәннің
жұмыс бағдарламасын
бекіту парағы



Нысан
ПМУ ҰС Н 7.18.1/08

БЕКІТЕМІН

ОІ жөніндегі проректор

_____ Н.Э.Пфейфер
«___» _____ 2009ж.

Кұрастырушы:

аға оқытушы Сарлыбаева Л.М.

«Биотехнология» кафедрасы

ЖҰМЫС БАҒДАРЛАМАСЫ

«Кондитерлік ұн тағамдарының технологиясы» пәнінен
050727 «Азық-түлік –өнімдерінің технологиясы» мамандығы студенттеріне
арналған

Оқыту түрі: күндізгі

Жұмыс оқу бағдарламасы 050727 «Азық-түлік өнімдері технологиясы»
мамандығының жұмыс оқу жоспары мен элективті пәндер
каталогы негізінде әзірленген және С.Торайғыров атындағы
ПМУ Ғылыми кеңесінде бекітілген 200__ж. _____ «__» № __
хаттама.

Кафедра отырысында ұсынылған 2009 ж. қараша «18» № 5
хаттама

Кафедра меңгерушісі _____ Ж.А. Адамжанова

Агротехнологиялық факультеттің оқу-әдістемелік кеңесімен
құпталған

2009 ж. қараша «30» № 3 хаттама

ОӘК төрайымы _____ М.Е. Жагипарова

КЕЛІСІЛГЕН

ОӘБ МАҚҰЛДАҒАН

ОӘБ бастығы _____ А. А. Варакута 200__ ж. _____ «__» _____

1 Пәнді оқытудың мақсаттары

- кондитерлік өндірістің негізгі және қосымша шикізатын оқып білу;
- өңдеу режимдерінің дайын өнімдердің сапалық сипаттамаларына және азықтық құндылығына әсер етуін оқып білу;
- кондитерлік ұн тағамдары өндірісінің және шикізатты қайта өңдеу үдерісінің технологиялық негіздерін оқып білу.

Пәннің міндеттері

- студентте кең жаратылыс-ғылыми көзқарасты дамыту;
- технологқа шикізатты оңтайлы шығындауға қажет білімді беру;
- жоғары сапалы өнімді дайындаудың қалдықсыз және ресурсты сақтаушы технологияны ендіру.

Пәнді оқып білудің нәтижесінде студенттер білуі керек:

- кондитерлік ұн өнімдерінің ассортименті;
- кондитерлік өндіріс шикізатының құрамы және қасиеттері;
- кондитерлік ұн өнімдері өндірісінің жеке кезеңдеріндегі технологиялық үдерістің барысы;

- азық-түлік өнімдерінің қайта өңдеу үдерісі кезінде негізгі қасиеттерінің өзгеруі, олардың игерілуін және дайын өнімнің сапасына ықпал етуі;
- кондитерлік ұн өнімдерін сату және сақтау мерзімі, шарттары.

Пәнді оқып білудің нәтижесінде студенттердің істей білуі тиіс:

- кондитерлік ұн өнімдері өндірісінің технологиялық сұлбасын құрастыру;
- азық-түлік өнімдерін құраушы элементтерді анықтау;
- технологиялық жоғалтулар мен шығындарды анықтау;
- дайын өнімдердің сапасын анықтау.

2 Деректемелер

«Кондитерлік ұн тағамдарының технологиясы» пәнін оқып білу студенттердің «Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы», «Азық-түлік өнімдері тауарларын басқару», «Азық-түлік өнімдері өндірісінің жабдықталуы», «Азық-түлік өнімдерін сақтаудың теоретикалық негіздері» пәндері бойынша алынған білімдеріне негізделеді.



3 Пәннің мазмұны

ПӘННІҢ ТАҚЫРЫПТЫҚ ЖОСПАРЫ					
№	Тақырыптар атауы	Сағаттар саны			
		дәріс	зертх ан.	тәжіри белік	СӨЖ
1	2	3	4	5	
1	Кіріспе. Кондитерлік ұн тағамдарының ас құндылығы.	1	-	-	4
2	Кондитерлік ұн тағамдарының жіктелуі.	1	-	-	4
3	Шикізат. Негізгі және қосымша шикізат. Шикізаттың жаңа түрлері және сапасына қойылатын талаптар.	1	-	-	4
4	Кондитерлік ұн тағамдарының рецептураларының есебі.	1		3,5	4
5	Печенье даярлау технологиясы.	1	1	1	4
6	Галет және крекерлер даярлау технологиясы.	1	-	-	4
7	Тәтті нан өнімдерін даярлау технологиясы.	1	-	-	4
8	Вафли даярлау технологиясы.	1	-	-	4
9	Кекстер, бисквитті рулеттер және ромды баба даярлау технологиясы.	1	-	-	4
10	Пирожный мен торттар даярлау технологиясы. Негізгі пісірілген жартылай фабрикаттар.	1	1	1	4
11	Торттар мен пирожныйларды дайындау үшін өңдеп шығаратын жартылай фабрикаттар.	1	-	-	4
12	Өнімдерді әдемілеу үшін жартылай фабрикаттар. Өнімдерді безендіру.	1	-	-	
13	Опарасыз ашытқылы қамырды, ашытқылы опаралы қамырды және ашытқылы қабаттама етіп салынған қамырды даярлау технологиясы.	1	2	1	4
14	Диеталық кондитерлік өнімдердің және балалардың тамақтану өнімдерінің өндірісі.	1	1,5	1	4
15	Шығыс тәттілерін даярлау технологиясы.	1	2	-	4
Барлығы:		15	7,5 (15)	7,5	60

Пәннің теоретикалық бөлімінің мазмұны

1-Дәріс

Кондитерлік өнімдердің халықтың тамақтануындағы маңызы. Кондитерлік өнімдердің ас құндылығы және олардың сапасы. Кондитерлік өнімдердің химиялық құрамы және олардың игерілуі. Емдік тамақтануға арналған кондитерлік өнімдер.

2-Дәріс

Кондитерлік ұн тағамдарының жіктелуі.: печенье, крекерлер, галеттер, тәтті нан, вафлилер, пирожныйлар, торттар, рулеттер, кекстер, ромды баба, ұнды шығыс тәттілері.

3-Дәріс

Шикізат түрлері. Негізгі және қосымша шикізаттар. Кондитерлік өнімдер өндірісінде құрғақ қоспаларды қолдану және шикізатты өндіріске түсіруге дайындау. Шикізаттың жаңа түрлері.

4-Дәріс

Кондитерлік ұн тағамдарының рецептураларының есебі. Ұнның сорттылығын белгілейтін көрсеткіштер. Дайын өнімдердің шығысын есептеу. Технологиялық карталарды құрастыру.

5-Дәріс

Печенье даярлау технологиясы. Қантты, созылғыш және май мен сүтке иленген печенье. Май мен сүтке иленген печеньең түрлері. Сұлылық печенье. Ұнның сапасына қойылатын талаптар. Жабысқақтылық, ұнның күші, шыныдан көрінуі, ақуыздың мөлшері.

6-Дәріс

Галет және крекерлер даярлау технологиясы. Шашытқыш компоненттер қоспасын даярлау. Галет пен крекердің қамырын дайындаудың ашытқы қамырлы және ашытқысыз қамырлы тәсілі.

7-Дәріс

Тәтті нан өнімдерін даярлау технологиясы. Қайнатылып пісірілген және аршылмаған тәтті нандар. Коврижкалар.

8-Дәріс

Вафли даярлау технологиясы. Вафли ассортименті. Ішіне салынатын нәрселердің (начинкалардың) жіктелуі.

9-Дәріс

Кекстер. Кекстер даярлау технологиясы. Қамырды дайындау үшін химиялық қосытқыштарды және ПВА-ны пайдалану. Кекстерді әдемілеу. Бисквитті рулеттерді даярлау технологиясы. Бисквитті дайындаудың суық және жылы әдісі. Ромды баба даярлау технологиясы. Ромды баба үшін қамырды дайындаудың ашытқылы және ашытқысыз тәсілі. Ромды бабаларды әдемілеу.

10-Дәріс

Пирожный мен торттар даярлау технологиясы. Ұнтақты, бисквитті, миנדальды, қайнатылып пісірілген, негізгі пісірілген жартылай фабрикаттар., ақуызды жартылай фабрикат.

11-Дәріс

Өнімдерді әдемілеуші жартылай фабрикаттарды дайындау технологиясы. Крем, суфле, зефир, желе, глазурь, себу, қантты әдемілеуші жартылай фабрикаттар.

12-Дәріс

Өнімдерді безендіруге арналған жартылай фабрикаттар. Қантты мастика, карамельді масса, марципан, сары май кремінен жасалған әдемілеуші, шоколадтан жасалған әдемілеуші. Өнімдерді безендендіру.

13-Дәріс

Ашытқылы қамырды және одан жасалған өнімдерді даярлау. Қамырды илеу және пісіру кезінде жүретін үдерістер. Қамырды ашытқысыз дайындау әдісі. Қамырды ашытқылы дайындау әдісі. Ашудың тежетілген үдерісті қамыр. Ашудың тездетілген үдерісті қамыр. Ашытқылы қабатты етіп салынған қамырды даярлау технологиясы.

14-Дәріс

Диеталық кондитерлік өнімдердің және балалардың тамақтану өнімдерінің өндірісі. Қант ауыстырушыларды қолдану: сорбит, стевиазит, ксилит, сахарин, суказит, аспартам.

15-Дәріс

Шығыс тәттілерін даярлау технологиясы.

Пахлава, кята, Бакиндік курабье, шакер-пури, шакер-чурек, шакер-лукум, кихелах, чак-чак, хворост, самса.

Зертханалық сабақтардың мазмұны мен орындалу кестесі

№	Тақырыптар атауы	Мазмұны	Бақылау түрі	Орындау мерзімі (апта бойынша)	Сағаттар саны
1	2	3	4	5	6
1	5-тақырып Печенье даярлау технологиясы [2, стр.92]	Ұнтақты қамырды және одан өнімдерді дайындау: «Дөңгелек», «Жұлдызша» печеньеелері	Жұмысты орындау, дәптерде рәсімдеу	2	1
2	10-тақырып Пирожный мен торттар даярлау технологиясы. Негізгі пісірілген жартылай фабрикаттар [2, стр.102]	Қайнатылып пісірілген және қабат-қабат етіп салынған қамырды дайындау: ауа сақинасы, қабат-қабат етіп салынған тілдер, профитроли, қабат-қабат етіп салынған құлақтар.	Жұмысты орындау, дәптерде рәсімдеу	4	1
3	13-тақырып Опарасыз ашытқы және опаралы ашытқы қамырды даярлау технологиясы [2, стр.83, 87]	Опарсыз ашытқы қамырды даярлау: беляш, пирожки печенье, ватрушка; қабатты етіп салынған қамырды; самса, алма және кептірген өріктен қалталар	Жұмысты орындау, дәптерде рәсімдеу	6,8	2
4	14-тақырып Диеталық кондитерлік өнімдердің және балалардың тамақтану өнімдерінің өндірісі [2, стр.110]	Төмен калориялы кондитерлік өнімдерді дайындау: «Розовая» булочкасы, «Солнечный» бисквиті, алма кексі	Жұмысты орындау, дәптерде рәсімдеу	10	1,5
5	15-тақырып Шығыс тәттілерін даярлау технологиясы	«Чак-чак» ұлттық тағамын дайындау. Тұзы аз қамырды, балқантты жеміс суын дайындау. Тағамды рәсімдеу, «Хворост» ұлттық тағамын даярлау, «Самса» ұлттық тағамын даярлау, тұзы аз қамырды және фаршты дайындау	Жұмысты орындау, дәптерде рәсімдеу	12, 14	2

Зертханалық сабақтардың мазмұны мен орындалу кестесі

№	Тақырыптар ағауы	Мазмұны	Бақылау түрі	Орындау мерзімі (апта бойын-ша)	Сағаттар саны
1	2	3	4	5	6
1	4-тақырып Кондитерлік ұн тағамдарының рецептураларының есебі [1; 3, стр.70; 4; 6, стр.272]	Рецептуралар жинағымен танысу. Илеуге баратын судың мөлшерін анықтау. Технологиялық карталарды құрастыру	Дәптерді рәсімдеу және есептеу	1, 3	1,5
2	4-тақырып Кондитерлік ұн тағамдарының рецептураларының есебі [4, 5, 6, стр.272]	Шикізат шығының есептеу. Шикізаттың өзара ауысымдылығы. Міндеттер.	Дәптерді рәсімдеу және есептеу	5	2
3	5-тақырып Печенье даярлау технологиясы [2, стр.92]	Шикізат мөлшерін есептеу. Барлық өнімдерге технологиялық карта мен технологиялық сұлбаны құрастыру	Дәптерді рәсімдеу және есептеу	7	1
4	10-тақырып Пирожный мен торттар даярлау технологиясы. Негізгі пісірілген жартылай фабрикаттар [2, 102]	Шикізат мөлшерін есептеу. Барлық өнімдерге технологиялық карта мен технологиялық сұлбаны құрастыру	Дәптерді рәсімдеу және есептеу	9	1
5	13-тақырып Опарасыз ашытқылы қамырды, ашытқылы опаралы қамырды және ашытқылы қабаттама етіп салынған қамырды даярлау технологиясы. [2, стр.83, 87]	Шикізат мөлшерін есептеу. Барлық өнімдерге технологиялық карта мен технологиялық сұлбаны құрастыру	Дәптерді рәсімдеу және есептеу	11	1
6	14-тақырып Диеталық кондитерлік өнімдердің және балалардың тамақтану өнімдерінің өндірісі [2, стр.110]	Шикізат мөлшерін есептеу. Барлық өнімдерге технологиялық карта мен технологиялық сұлбаны құрастыру	Дәптерді рәсімдеу және есептеу	13	1
7	15-тақырып Шығыс тәттілерін даярлау технологиясы	Барлық өнімдерге технологиялық карта мен технологиялық сұлбаны құрастыру	Дәптерді рәсімдеу және есептеу	15	1

СӨЖ мазмұны

№	СӨЖ түрі	Есеп беру түрі	Бақылау түрі	Сағаттар саны
1	2	3	4	5
1	Дәріс сабақтарына дайындық	Жұмыс дәптері	Сабақтарға қатысуы	1*15=15
1	Тәжірибе сабақтарына дайындық	Жұмыс дәптері	Сабақтарға қатысуы	2*7,5=15
2	Зертхана сабақтарына дайындық	Жұмыс дәптері	Сабақтарға қатысуы	2*7,5=15
3	Аудиторлық сабақтардың құрамына кірмеген материалдарды оқу	Конспект	конспектіні тексеру	0,5*60=30
4	Рубеждік бақылауға дайындық	Ауызша сұрау	коллоквиум РБ1, РБ2,	15
Барлығы				90

Студенттерге өздік оқып білу үшін ұсынылатын тақырыптар

1. Кондитерлік өндірістің даму тарихы. Кондитерлік өнеркәсіптің даму болашағы [«Қазақстанның азық-түлік және қайта өңдеу өнеркәсібі», «Азық-түлік технологиясы және сервис», «Нан өнімдері» журналдары, internet].

2. Қант және ұнды кондитерлік өнімдер рецептураларының Жинағы қосымшасын оқып білу [4,5].

3. Ұнды кондитерлік өнімдер ассортиментіндегі жаңашылдық [«Қазақстанның азық-түлік және қайта өңдеу өнеркәсібі», «Азық-түлік технологиясы және сервис», «Нан өнімдері» журналдары, internet].

4. Торттар мен пирожныйлардың өндірісінде құрғақ дайын қоспаларды қолдану [6, бет.35-39; internet].

5. Кондитерлік өнімдерді безендіру. Жеміс-жидектер мен жаңғақтан жартылай фабрикалар [6, бет.186-202, 214-219; 8, бет.64-69, 174].

6. Мاستика, марципан, шоколадтан, кремнен жасалған безендендірушілер [6, бет.209-214; 8, бет.51-64, 176-190; 10, бет. 298-323].

7. Балалар тамақтануының арнайы өнімдері. Минералды заттар мен дәрумендер бойынша бабалар тамақтануының баланстылығы. [6, бет.231-238].

8. Халва, пахлава, шакер-лукума өндірісі [8, бет.98, 157;10, бет.199-209].

9. Фарштар мен ішіне салынатын нәрсе (начинкалардың) ассортименті. Етті, балық, жемісті, жидекті және жармалы фарштар [8, бет.43-50].

10. Жүгеріден, арпа жармасынан, тарыдан тәттілерді өндіру [«Қазақстанның азық-түлік және қайта өңдеу өнеркәсібі», «Азық-түлік технологиясы және сервис», «Нан өнімдері» журналдары, internet].

Мамандықтың (тардың)
жұмыс бабындағы оқу
жоспарынан үзінді көшірме



Нысан
ПМУ ҰС Н 7.18.1/10

**050727 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
мамандығы бойынша жұмыс оқу жоспарынан көшірме**

Пәннің атауы «Кондитерлік ұн тағамдарының технологиясы»

Оқу түрі	Бақылау түрі						Оқушылардың жұмыс көлемі, сағатта			Курс және семестр бойынша сағаттарды бөлу (сағат)			
	емтихан	сынақ	к. жоба	к. жұмыс	егж (ргр)	бақылау жұмысы	барлығы			дәріс	тәж	зерт	СӨЖ
							жалпы	ауд	СӨЖ				
ЖОБ негізінде 2007 жылы түскендер, күндізгі	6	-	-	-	-	-	90	30	60	4 семестр			
										15	7,5	7,5 (15)	60

Әдебиеттердің тізімі

Негізгі:

1. Лурье И.С. Технология кондитерского производства. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981. - 420с.
2. Сарлыбаева Л.М., Малдыбаева М.Н. Технология продуктов общественного питания. Павлодар, 2005. - 94с.
3. Сарлыбаева Л.М., Малдыбаева М.Н. Технология хлебопекарных, макаронных и кондитерских изделий. Павлодар, 2005. - 114с
4. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. Санкт-Петербург: Профикс, 2007. – 294 с.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Экономика, 1983. - 720 с.
6. Кузнецова Л.С, Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М: «Высшая школа», 2001. - 320с.
7. Лурье И.С. Технология и теххимический контроль кондитерского производства. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981. - 328с.
8. Бутейкис Н.Г., Кенгис Р.П. Приготовление мучных кондитерских изделий. М.: Государственное издательство торговой литературы, 1963. -215с.
9. Пола Фигони. Профессиональная выпечка. Теория и практика. М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2004. - 374с.

Қосымша:

10. Барановский В.А. Справочник кондитера. Ростов-на-Дону: Феникс, 2003.-350с.
11. Сарычев Б.Г. Технология и теххимический контроль хлебопекарного производства. М.: Пищепромиздат, 1960. - 395с.
12. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. М.: Академия, 2003. - 107с.
13. Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. М.: «Дашков и К», 2002. - 414с.