

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 26.07.2024 14:20:10

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

## Аннотация к рабочей программе

### Дисциплины «Введение в технологию хлебопекарного производства»

#### **Цели преподавания дисциплины**

формирование знаний, необходимых для понимания технологических процессов получения продукции хлебопекарного производства, совершенствование технологии с целью улучшения качества изделий; формировании систематизированных знаний об основных закономерностях и особенностях технологических процессов; осмысление продовольственной проблемы в контексте современных глобальных проблем человечества.

#### **Задачи изучения дисциплины**

- приобретение навыков и умений по организации и эффективному осуществлению входного контроля качества сырья, производственного контроля полуфабрикатов и параметров технологического процесса, качества готовых изделий; - анализ проблемных производственных ситуаций, решения проблемных задач и вопросов, эффективного использования сырья и оборудования, использования информационных технологий при разработке новых изделий, осуществления технического контроля и управления качеством продукции.

#### **Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

ПК-4 - способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;

ПК-11 - готовность выполнить работы по рабочим профессиям.

#### **Разделы дисциплины**

Перспективы развития хлебопекарной отрасли.

Способы подготовки сырья для производства хлебобулочных изделий.

Способы приготовления пшеничного и ржаного теста.

Выпечка хлеба. Выход хлеба.

Методы определения качества хлебобулочных изделий.

Ассортимент изделий хлебопекарного производства.

Дефекты хлеба.

Болезни хлеба.

Хранение готовых изделий.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета  
государственного управления и  
международных отношений

И.В. Минакова

« 31 » 08 20 17 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Введение в технологию хлебопекарного производства  
(наименование дисциплины)

направление подготовки (специальность) 19.03.02  
(шифр согласно ФГОС)

Продукты питания из растительного сырья  
и направление подготовки (специальности)

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
наименование профиля, специализации или магистерской программы

форма обучения заочная  
(очная, очно-заочная, заочная)

Курск - 2017г

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол № 10 «30» мая 2016 г.

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертиза товаров « » августа 20 г. протокол №1

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ  Э.А. Пьяникова

Разработчик программы к.т.н., доцент  М.А. Заикина

Согласовано:

Директор научной библиотеки  В.Г. Макаровская

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол № 57 «30» 01 2017 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертиза товаров протокол №18 от 05.06.18

(наименование кафедры, дата, номер протокола)  
Зав. кафедрой ТТ и ЭТ  Э.А. Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «26» 03 2018 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертиза товаров протокол №18 от 06.06.2018

(наименование кафедры, дата, номер протокола)  
Зав. кафедрой ТТ и ЭТ  Э.А. Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол № 11 «29» 06 2020 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертиза товаров 19.06.2022 протокол №17

(наименование кафедры, дата, номер протокола)  
Зав. кафедрой ТТ и ЭТ  Э.А. Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «25» 02 2020 г. на заседании кафедры ТТчТТ №18 25.06.2021  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой 

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г. на заседании кафедры \_\_\_\_\_  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров  
\_\_\_\_\_  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров  
\_\_\_\_\_  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров  
\_\_\_\_\_  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой \_\_\_\_\_

# **1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

## **1.1 Цель дисциплины**

Целью изучения дисциплины «Введение в технологию хлебопекарного производства» является приобретение знаний, необходимых для понимания технологических процессов получения продукции хлебопекарного, производства, совершенствование технологии с целью улучшения качества изделий; формировании систематизированных знаний об основных закономерностях и особенностях технологических процессов; глубокое осмысление роли избранной ими профессии; осмысление продовольственной проблемы в контексте современных глобальных проблем человечества.

## **1.2 Задачи дисциплины**

- привитие навыков и умений по организации и эффективному осуществлению входного контроля качества сырья, производственного контроля полуфабрикатов и параметров технологического процесса, качества готовых изделий;
- формирование теоретических знаний в области технологии хлебопекарного производства;
- изучение технологических процессов получения продукции хлебопекарного производства;
- овладение методами, средствами испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции;
- получение знаний и привитие навыков в области анализа проблемных производственных ситуаций, решения проблемных задач и вопросов, эффективного использования сырья и оборудования;
- приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества хлебобулочных изделий и их безопасности для потребителя;
- освоение навыков управления технологическими процессами производства хлебобулочных изделий;
- развитие способностей к самостоятельному решению практических задач, стоящих перед отраслью.

## **1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планиваемым результатом освоения образовательной программы**

Обучающиеся должны **знать:**

- химический состав, органолептические и физико-химические свойства сырья и его хлебопекарные качества;
- современное состояние перерабатывающей промышленности и перспективы

ее развития;

- основные свойства сырья, определяющие характер и режимы процессов технологической переработки;
- характеристику сырья, используемого в производстве хлебобулочных продуктов;
- ассортимент хлебобулочных изделий, их пищевую ценность;
- основные этапы технологических процессов при производстве хлебобулочных продуктов;
- особенности технологического процесса приготовления различных видов хлебобулочных изделий;
- дефекты, причины и мероприятия по устранению нестандартных изделий;
- приемы организации рационального ведения технологического процесса;
- правила замены сырья;
- основные показатели качества пищевых продуктов;
- технологические требования к ведению технологического процесса и контролю за качеством продукции.

**уметь:**

- проводить анализы пищевых продуктов;
- осуществлять контроль над соблюдением технологических параметров процесса производства хлеба;
- оценить показатели их качества;
- согласовать параметры процесса с характеристиками сырья и готовой продукции;
- исследовать технологический процесс с целью его оптимизации и совершенствования;
- выявлять особенности отдельных технологических процессов переработки различных видов сырья в пищевые продукты;
- уметь анализировать проблемные производственные ситуации и задачи;
- проводить взаимозаменяемость различных видов сырья;
- осуществлять учет и анализ расхода сырья и упаковочных материалов;
- находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

**владеть:**

- современными методами оценки свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;
- комплексной оценкой на соответствие продукции установленным требованиям;
- методами проведения анализов по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- методикой расчета производственных рецептур, отдельных элементов технологического плана производства.

У обучающихся формируются следующие компетенции:

способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);

готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11).

## 2 Указание места дисциплины в структуре образовательной программы

«Введение в технологию хлебопекарного производства» представляет дисциплину с индексом Б1.В.ОД.3 вариативной части обязательных дисциплин учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, изучаемую на 2 курсе в 3 и 4 семестрах.

## 3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 6 зачетные единицы (з.е), 216 академических часов.

Таблица 3 – Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	216
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	24,22
в том числе:	
лекции	8
лабораторные занятия	4
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	178,78
Контроль (подготовка к экзамену и зачету)	13
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего Ат-тКР)	0,22
в том числе:	
зачет	0,1
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	0,12

## 4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

### 4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1 – Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
1	Раздел: Введение в курс. Пер-	Краткий обзор развития хлебопекарной промышленно-

	спективы развития хлебопекарной отрасли	сти России Этапы процесса производства хлебобулочных изделий
2	Раздел: Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий	Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий
3	Раздел: Пищевая ценность хлебобулочных изделий	Химический состав хлеба и пищевая ценность. Биологическая ценность хлебобулочных изделий. Энергетическая ценность хлебобулочных изделий.
4	Раздел: Зерно пшеницы и ржи	Пшеница. Строение и состав пшеницы. Особенности качества зерна пшеницы. Рожь.
5	Раздел: Хлебопекарные свойства пшеничной муки	Мука хлебопекарная. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Факторы, обуславливающие газообразующую способность муки. Сила пшеничной муки. Общая оценка факторов обуславливающих силу пшеничной муки.
6	Раздел: Хлебопекарные свойства ржаной муки	Ржаная мука. Белково-протеиновый комплекс ржаной муки. Цвет ржаной муки и её способность к потемнению в процессе приготовления хлеба. Методы определения хлебопекарного достоинства ржаной муки.
7	Раздел: Соотношение и роль в тесте отдельных видов сырья	Вода как компонент теста. Дрожжи. Соль. Жиры. Сахар.
8	Раздел: Особенности приготовления пшеничного теста	Технологический процесс производства хлеба
9	Раздел: Особенности приготовления ржаного теста	Особенности приготовления ржаного теста
10	Раздел: Процессы, происходящие при приготовлении теста и выпечке	Формирование качества хлеба при брожении теста. Процессы, происходящие при разделке и расстойке теста. Формирование качества хлеба при выпечке.
11	Раздел: Хранение хлебобулочных изделий	Формирование качества хлеба при брожении теста. Процессы, происходящие при разделке и расстойке теста. Формирование качества хлеба при выпечке
12	Раздел: Болезни и дефекты хлеба, причины их возникновения, меры предупреждения	Правила хранения хлеба. Черствение хлеба и способы его замедления. Болезни хлеба, причины их возникновения, меры борьбы. Дефекты хлеба
13	Раздел: Оценка качества хлебобулочных изделий	Органолептические и физико-химические показатели качества хлебобулочных изделий.

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., час	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
3 семестр							
1	Раздел: Введение в курс. Перспективы развития хлебопекарной отрасли	2	-	1	У1, У2, МУ2, МУ3	С1, Т2, 32, Р2	ПК-4
2	Раздел: Классификация	-	-	2	У1, У2,	С3, Т4, 35, Р6	ПК-4



	и ассортимент хлебо-булочных изделий				МУ2,МУ3		
3	Раздел: Пищевая ценность хлебобулочных изделий	-	-	-	У1, У2, МУ3	С7, Т7, 38, Р8	ПК-4
4	Раздел: Зерно пшеницы и ржи	2	1	-	У1, У2, МУ1, МУ3	С9, Т10, 310, Р11	ПК-4
5	Раздел: Хлебопекарные свойства пшеничной муки	-	-	-	У1, У2, МУ3	С12, Т13, 313, Р14	ПК-4
6	Раздел: Хлебопекарные свойства ржаной муки	-	-	-	У1, У2, МУ3	С15, Т15, 315, Р16	ПК-4, ПК-11
7	Раздел: Соотношение и роль в тесте отдельных видов сырья	-	-	-	У1, У2, МУ3	С17, Т17, 317, Р18	ПК-4, ПК-11
4 семестр							
8	Раздел: Особенности приготовления пшеничного теста	2	3	7	У1, У2, МУ-1, МУ2,МУ3	С1, Т2, 32, Р3	ПК-11
9	Раздел: Особенности приготовления ржаного теста	-	-	-	У1, У2, МУ3	С4, Т5, 35, Р6	ПК -11
10	Раздел: Процессы, происходящие при приготовлении теста и выпечке	-	-	9	У1, У2, МУ2,МУ3	С7, Т8, 38, Р9	ПК-4
11	Раздел: Хранение хлебобулочных изделий	-	-	-	У1, У2, МУ3	С10, Т11, 311, Р12	ПК-4
12	Раздел: Болезни и дефекты хлеба, причины их возникновения, меры предупреждения	-	-	-	У1, У2, МУ3	С13, Т14, 314, Р15	ПК-4
13	Раздел: Оценка качества хлебобулочных изделий	2	-	10	У1, У2, МУ2,МУ3	С16, Р17, Т18, 318	ПК-4, ПК-11

С - собеседование, Т – тест, З - задача

#### 4.2.1 Лабораторные работы и (или) практические занятия

Таблица 4.2.1 - Лабораторные занятия

№	Наименование лабораторной работы	Объем, час
1	2	3
3 семестр		
1	Работа №1 Изучение качества зерна хлебных злаков	2
4 семестр		
2	Работа №2 Определение хлебопекарных свойств пшеничной муки	2
Итого		4

Таблица 4.2.2 - Практические занятия

№	Наименование практической работы	Объем, час
1	2	3
3 семестр		
1	Работа №1 Изучение существующих методик оценки качества сырья и готовой продукции хлебопечения	2
2	Работа №2 Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности	2
Итого за 3 семестр		4
4 семестр		
3	Работа №7 Приготовление теста для пшеничного хлеба	4
4	Работа №9 Изучение влияния различных факторов на ход технологического процесса приготовления и качество хлеба	2
5	Работа №10 Оценка качества хлебобулочных изделий	2
Итого за 4 семестр		8
Итого		12

Таблица 4.3 - Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час.
1	2	3	4
3 семестр			
1	Раздел: Введение в курс. Перспективы развития хлебопекарной отрасли	1 - 2 недели	6
2	Раздел: Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий	3- 6 недели	8
3	Раздел: Пищевая ценность хлебобулочных изделий	7 - 8 недели	8
4	Раздел: Зерно пшеницы и ржи	9-11 недели	8
5	Раздел: Хлебопекарные свойства пшеничной муки	12-14 недели	10
6	Раздел: Хлебопекарные свойства ржаной муки	15-16 недели	10
7	Раздел: Соотношение и роль в тесте отдельных видов сырья	17-18 недели	12
Итого за 3 семестр			62
4 семестр			
8	Раздел: Особенности приготовления пшеничного теста	1-3 недели	18
9	Раздел: Особенности приготовления ржаного теста	4-6 недели	20
10	Раздел: Процессы, происходящие при приготовлении теста и выпечке	7-9 недели	20
11	Раздел: Хранение хлебобулочных изделий	10-12 недели	20
12	Раздел: Болезни и дефекты хлеба, причины их возникновения, меры предупреждения	13-15 недели	20
13	Раздел: Оценка качества хлебобулочных изделий	16-18 недели	18,78

Итого за 4 семестр	116,78
Итого	178,78

## **5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплины пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

*библиотекой университета:*

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;

- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

*кафедрой:*

- путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;

- путем представления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств;

- путем разработки:

- методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;

- вопросов к зачету и экзамену;

- методических указаний к выполнению практических работ и лабораторных работ и т.д.

*типографией университета:*

- помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;

- удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

## **6 Образовательные технологии**

В соответствии с требованиями ФГОС и Приказа Министерства образования и науки РФ от 5 апреля 2017 г. №301 по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» подготовки реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков студентов. В рамках дисци-

плины предусмотрены встречи со специалистами торговых предприятий г. Курска. Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет 37,1% процентов от аудиторных занятий согласно УП.

Таблица 6.1 - Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час
1	2	3	4
1	Лекция 1. Введение в курс. Перспективы развития хлебопекарной отрасли	Презентация, дискуссия	2
2	Практическая работа №1. Изучение существующих методик оценки качества сырья и готовой продукции хлебопечения	Разбор конкретной методики	2
3	Лабораторная работа №3. Определение хлебопекарных свойств пшеничной муки	Разбор конкретной методики	2
Итого			6

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован современный научный опыт человечества. Реализация воспитательного потенциала дисциплины осуществляется в рамках единого образовательного и воспитательного процесса и способствует непрерывному развитию личности каждого обучающегося. Дисциплина вносит значимый вклад в формирование профессиональной культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует профессионально-трудовому воспитанию обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

- целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для практических и (или) лабораторных занятий содержания, демонстрирующего обучающимся образцы настоящего научного подвижничества создателей и представителей данной отрасли науки (производства), высокого профессионализма ученых (представителей производства), их ответственности за результаты и последствия деятельности для человека и общества; примеры подлинной нравственности людей, причастных к развитию науки и производства, а также примеры творческого мышления;

- применение технологий, форм и методов преподавания дисциплины, имеющих высокий воспитательный эффект за счет создания условий для взаимодействия обучающихся с преподавателем, другими обучающимися, представителями работодателей (разбор конкретных ситуаций);

- личный пример преподавателя, демонстрацию им в образовательной деятельности и общении с обучающимися за рамками образовательного процесса высокой общей и профессиональной культуры.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины на учебных занятиях направлена на поддержание в университете единой развивающей образовательной и воспитательной среды. Реализация воспитательного потенциала дисциплины в ходе самостоятельной работы обучающихся способствует развитию в них целеустрем-

ленности, инициативности, креативности, ответственности за результаты своей работы – качеств, необходимых для успешной социализации и профессионального становления.

## 7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

### 7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и содержание компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули), при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4)	Технология приготовления пищи Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры Введение в технологию хлебопекарного производства Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Технология приготовления пищи Введение в технологию хлебопекарного производства Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Научно - исследовательская работа Преддипломная практика
готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11)	Технология приготовления пищи Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры Введение в технологию продуктов питания Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков	Технология приготовления пищи Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности Практика по получению профессиональных умений и опыта про-	Научно - исследовательская работа Преддипломная практика

	ков научно-исследовательской деятельности	фессиональной деятельности	
--	---	----------------------------	--

*\*Этапы для РПД всех форм обучения определяются по учебному плану очной формы обучения следующим образом:*

Этап	Учебный план очной формы обучения/ семестр изучения дисциплины		
	Бакалавриат	Специалитет	Магистратура
<i>Начальный</i>	1-3 семестры	1-3 семестры	1 семестры
<i>Основной</i>	4-6 семестры	4-6 семестры	2 семестры
<i>Завершающий</i>	7-8 семестры	7-10 семестры	3-4 семестры

**\*\*** Если при заполнении таблицы обнаруживается, что один или два этапа не обеспечены дисциплинами практиками, НИР, необходимо:

- при наличии дисциплины, изучающийся в разных семестрах, - распределить их по этапам в зависимости от № семестра изучения (начальный этап соответствует более раннему семестру, основной и завершающий – более поздним семестрами);
- при наличии дисциплин, изучающихся в одном семестре, - все дисциплины указать для всех этапов.

## **7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень (удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК - 4/ начальный, основной, завершающий	<p><i>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.1.3 РПД</i></p> <p><i>2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</i></p> <p><i>Умение применять знания, умения, навыки в</i></p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент хлебобулочных изделий, их пищевую ценность;</li> <li>- основные этапы технологических процессов при производстве хлебобулочных продуктов.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализы пищевых продуктов.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- комплексной оценкой на соответствие продукции установленным требовани-</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент хлебобулочных изделий, их пищевую ценность;</li> <li>- основные этапы технологических процессов при производстве хлебобулочных продуктов;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современное состояние перерабатывающей промышленности и перспективы ее развития;</li> <li>- характеристику</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент хлебобулочных изделий, их пищевую ценность;</li> <li>- основные этапы технологических процессов при производстве хлебобулочных продуктов;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современное состояние перерабатывающей промышленности и перспективы ее развития;</li> <li>- характеристику</li> </ul>

	<p><i>типовых и нестандартных ситуациях</i></p>	<p>ям.</p>	<p>сырью, используемого в производстве хлебобулочных продуктов.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализы пищевых продуктов;</li> <li>- исследовать технологический процесс с целью его оптимизации и совершенствования.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- комплексной оценкой на соответствие продукции установленным требованиям;</li> <li>- методами проведения анализов по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</li> </ul>	<p>сырью, используемого в производстве хлебобулочных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные свойства сырья, определяющие характер и режимы процессов технологической переработки;</li> <li>- дефекты, причины и мероприятия по устранению нестандартных изделий.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализы пищевых продуктов- исследовать технологический процесс с целью его оптимизации и совершенствования;</li> <li>- осуществлять контроль над соблюдением технологических параметров процесса производства хлеба;</li> <li>- оценить показатели качества, используемого в производстве сырья;</li> <li>- согласовать параметры процесса с характеристиками сырья и готовой продукции;</li> <li>- выявлять особенности отдельных технологических процессов переработки различных видов сырья в пищевые продукты.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- комплексной оценкой на соот-</li> </ul>
--	---	------------	--	---

				<p>ветствие продукции установленным требованиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами проведения анализов по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- современными методами оценки свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</li> </ul>
<p>ПК - 11/ начальный, основной, завершающий</p>	<p>3. Доля освоенных обучающимися знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.1.3 РПД</p> <p>4. Качество освоенных обучающимися знаний, умений, навыков</p> <p>Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные показатели качества пищевых продуктов.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять учет и анализ расхода сырья и упаковочных материалов.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методикой расчета производственных рецептур.</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные показатели качества пищевых продуктов;</li> <li>- особенности технологического процесса приготовления различных видов хлебобулочных изделий.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять учет и анализ расхода сырья и упаковочных материалов;</li> <li>- проводить взаимозаменяемость различных видов сырья.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методикой расчета производственных рецептур;</li> <li>- методикой ведения технологического процесса.</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные показатели качества пищевых продуктов;</li> <li>- особенности технологического процесса приготовления различных видов хлебобулочных изделий;</li> <li>- приемы организации рационального ведения технологического процесса;</li> <li>- правила замены сырья;</li> <li>- технологические требования к ведению технологического процесса и контролю за качеством продукции.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять учет и анализ расхода сырья и упаковочных материалов;</li> <li>- проводить взаимозаменяемость различных видов сырья;</li> <li>- уметь анализировать проблемные производ-</li> </ul>



				<p>ственные ситуации и задачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методикой расчета производственных рецептур;</li> <li>- методикой ведения технологического процесса;</li> <li>- способностью к обобщению и анализу информации применительно к технологии производственного процесса.</li> </ul>
--	--	--	--	---

**7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

Таблица 7.3 – Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее частей)	Технология формирования	Оценочное средство		Описание шкал оценивания
				Наименование	№№ Задания	
1	2	3	4	5	6	7
1	Раздел: Введение в курс. Перспективы развития хлебопекарной отрасли	ПК-4	СРС практическая работа	БТЗ Реферат Собеседование Задачи	1-7 1-2 1-6 1-2	Согласно табл.7.4
2	Раздел: Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий	ПК-4	СРС практическая работа	Реферат БТЗ Собеседование Задачи	3-7 8-13 1-9	Согласно табл.7.4
3	Раздел: Пищевая ценность хлебобулочных изделий	ПК-4	СРС	БТЗ Реферат Собеседование	14-16 8-11 1-4	Согласно табл.7.4

				Задачи	1-2	
4	Раздел: Зерно пшеницы и ржи	ПК-4	СРС, лабораторная работа	БТЗ	17-26	Согласно табл.7.4
				Реферат	12-14	
				Собеседование	1-11	
				Задачи	1-2	
5	Раздел: Хлебопекарные свойства пшеничной муки	ПК-4	СРС	БТЗ	27-43	Согласно табл.7.4
				Реферат	15-17	
				Собеседование	1-9	
				Задачи	1-2	
6	Раздел: Хлебопекарные свойства ржаной муки	ПК-4, ПК-11	СРС	БТЗ	44-55	Согласно табл.7.4
				Реферат	18	
				Собеседование	1-9	
				Задачи	1-2	
7	Раздел: Соотношение и роль в тесте отдельных видов сырья	ПК-4, ПК-11	СРС	БТЗ	56-61	Согласно табл.7.4
				Реферат	19-27	
				Собеседование	1-14	
				Задачи	1-2	
8	Раздел: Особенности приготовления пшеничного теста	ПК-11	СРС практическая работа, лабораторная работа	БТЗ	62-73	Согласно табл.7.4
				Реферат	28-40	
				Собеседование	1-5	
				Задачи	1-2	
9	Раздел: Особенности приготовления ржаного теста	ПК-11	СРС	БТЗ	74-84	Согласно табл.7.4
				Реферат	41-48	
				Собеседование	1-6	
				Задачи	1-2	
10	Процессы, происходящие при приготовлении теста и выпечке	ПК-4	СРС практическая работа	БТЗ	85-100	Согласно табл.7.4
				Реферат	49-58	
				Собеседование	1-8	
				Задачи	1-2	
11	Раздел: Хранение хлебобулочных изделий	ПК-4	СРС	БТЗ	101-104	Согласно табл.7.4
				Реферат	59-71	
				Собеседование	1-15	
				Задачи	1-2	
12	Раздел: Болезни и дефекты хлеба, причины их возникновения, меры предупреждения	ПК-4	СРС	БТЗ	105-109	Согласно табл.7.4
				Реферат	72-73	
				Собеседование	1-7	
				Задачи	1-3	
13	Раздел: Оценка качества хлебобулочных изделий	ПК-4, ПК-11	СРС практическая работа	БТЗ	110-115	Согласно табл.7.4
				Реферат	74-79	
				Задачи	1-4	

				Собеседование	1-23	
--	--	--	--	---------------	------	--

БТЗ – банк вопросов и заданий в тестовой форме.

Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

Вопросы в тестовой форме по разделу (теме) 1. «Введение в курс. Перспективы развития хлебопекарной отрасли»

1. Хлеб – это?

а) объединяющее название для группы продуктов питания, приготавливаемых путём выпечки, паровой обработки или жарки теста, состоящего из муки и воды и других ингредиентов.

б) продукт, выпекаемый из муки.

в) изделие из муки определенной формы (буханка, батон, каравай и т.п.).

г) продукт в виде крупного выпеченного изделия.

2. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:

а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;

б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода;

в) мука, дрожжи, соль, вода;

г) крахмал, мука, дрожжи, соль, вода, сахар.

Рефераты по разделу (теме) 4. «Зерно пшеницы и ржи»

1. Зерновые культуры, применяемые при производстве хлебопекарной муки.

2. Строение и химический состав зерна

3. Показатели качества, влияние на хлебопекарные свойства муки.

4. Подготовка зерна к помолу.

5. Принципиальная схема сортового помолов.

Вопросы для собеседования по разделу (теме) 8. «Особенности приготовления пшеничного теста»

1. Какие Вы знаете способы приготовления пшеничного теста?

2. Каковы особенности приготовления теста пшеничной муки?

3. Назовите способы интенсификации процесса созревания пшеничного теста.

4. Перечислить признаки готовности теста.

5. Технологические затраты при брожении теста. Какие факторы влияют на них?

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета и экзамена. Зачет и экзамен проводится в форме тестирования (бланкового и/или компью-

терного).

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

*Умения, навыки и компетенции* проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов.

Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении. В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

#### Примеры типовых заданий для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме: Какую группу хлебобулочных изделий называют «хлебными консервами»?

- а) бараночные изделия;
- б) сухарные изделия;
- в) бублики;
- г) бараночные и сухарные изделия.

Задание в открытой форме: Форма пшеницы, полученная при ее скрещивании с рожью называется \_\_\_\_\_.

Задание на установление правильной последовательности: Расположите следующие виды муки в порядке убывающей технологической ценности для получения хлеба:

- 1- пшеничная мука в/с, 2 -обойная мука, 3 - мука 2-го сорта, 4- крупчатка

Задание на установление соответствия: Установите соответствие наименова-

нию вещества определенного действия на организм человека: к каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Определение	Наименование
1) Норма содержания сырой клейковины в обойной муке	А) 20%
2) Норма содержания сырой клейковины в крупчатке	Б) 22%
3) Норма содержания сырой клейковины в муке высшего сорта	В) 24 %

Компетентностно-ориентированная задача: . По автолитической активности ржаной муки определите к какому сорту относятся представленные данные: Количество водорастворимых веществ по автолитической пробе - до 55.

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

#### **7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

- положение П 02.016 «О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ»;

- методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля успеваемости* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок исчисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
3 семестр				
Лабораторная работа №1. Изучение качества зерна хлебных злаков	4	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	8	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Практическая работа № 1. Изучение существующих методик оценки качества	4	Выполнил, доля правильных ответов	8	Выполнил, доля правильных ответов

сырья и готовой продукции хлебопечения		менее 50%		более 50%
Практическая работа № 2. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности	4	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	8	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
СРС	12		24	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Всего	24		100	
4 семестр				
Лабораторная работа №3. Определение хлебопекарных свойств пшеничной муки	3	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Практическая работа №7 Приготовление теста для пшеничного хлеба	3	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Практическая работа № 9. Изучение влияния различных факторов на ход технологического процесса приготовления и качество хлеба	3	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Практическая работа № 10. Оценка качества хлебобулочных изделий	3	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
СРС	12		24	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Экзамен	0		36	
Всего	24		100	

*Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ - 16 заданий (15 вопросов и одна задача).*

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме – 2 балла,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установление соответствия – 2 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование - 36 баллов.

## **8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### **8.1 Основная учебная литература**

1. Технология и организация производства хлебобулочных изделий [Текст]: учебник / Т. Б. Цыганова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2010. - 448 с.

2. Васюкова, А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 2-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 496 с. // Режим доступа - [http : //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453048](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453048).

### **8.2 Дополнительная учебная литература**

3. Пучкова Л. И. Технология хлеба [Текст] : учебник / Л. И. Пучкова ; Р. Д. Поландова, И. В. Матвеева. - СПб. : ГИОРД, 2005 - . Ч. 1 : Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. - 559 с.

4. Ауэрман Л.Я Технология хлебопекарного производства [Текст]: учебник / Л.Я. Ауэрман. - 9-е изд., перераб. и доп.- М.: Профессия, 2009. - 416 с.

5. Пащенко, Л.П., Жаркова И.М. Технология хлебобулочных изделий [Текст]: учебное пособие / Л.П. Пащенко, И. М. Жаркова. М.: Колос С, 2008. – 389 с.

6. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий) [Текст] : учебное пособие / под ред. Л. П. Пащенко. - М.: КолосС, 2007. - 215 с.

7. Введение в технологию хлебопекарного производства [Текст]: учебник / М.А. Заикина, А.Г.Калужских. Курск: Изд-во ЗАО «Университетская книга», 2019 – 196 с.

### **8.3 Перечень методических указаний**

1. Введение в технологию хлебопекарного производства [Электронный ресурс]: методические указания по выполнению лабораторных работ для студентов направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Запад. гос. ун-т ; сост. М.А.Заикина. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 59 с.

2. Введение в технологию хлебопекарного производства [Электронный ресурс]: методические указания по выполнению практических работ для студентов направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Запад. гос. ун-т ; сост. М.А.Заикина. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 85 с.

3. Введение в технологию хлебопекарного производства [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению самостоятельной работы для студентов направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Запад. гос. ун-т ; сост. М.А.Заикина. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 34 с.

### **8.4 Другие учебно-методические материалы**

Научные журналы: Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья; Кондитерское и хлебопекарное производство; Вопросы питания; Известия вузов «Пищевая технология»; Пищевая промышленность; Хлебопечение России и другие.

## **9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Ин-**

## **тернет», необходимых для освоения дисциплины**

Электронно-библиотечные системы:

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <http://www.biblioclub.ru>
2. Научная электронная библиотека eLibrary - <http://elibrary.ru>
3. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина - <http://www.prlib.ru>
4. Информационная система «Национальная электронная библиотека» - <http://изб.рф/>
5. Электронная библиотека ЮЗГУ - <http://library.kstu.kursk.ru>

Современные профессиональные базы данных:

1. БД «Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (ЭБД РГБ)» - <http://www.diss.rsl.ru>
2. БД «Polpred.com Обзор СМИ» - <http://polpred.com>
3. БД периодики «East View» - <http://www.dlib.estview.com/>
4. База данных Questel Orbit - <http://www.questel.com>
5. База данных Web of Science - <http://www.apps.webofknowledge.com>
6. База данных Scopus - <http://www.scopus.com/>

Информационные справочные системы:

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - <http://www.consultant.ru/>
2. Информационно-аналитическая система Science Index – электронный читальный зал периодических изданий научной библиотеки.

## **10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Основными видами аудиторной работы студента при изучении дисциплины «Введение в технологию хлебопекарного производства» являются практические и лабораторные занятия. Студент не имеет права пропускать занятия без уважительных причин.

На практических и лабораторных занятиях излагаются и разъясняются основные понятия темы, связанные с ней теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы. В ходе занятия студент должен внимательно слушать и конспектировать материал.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические и лабораторные занятия, которые обеспечивают: контроль подготовленности студента; закрепление учебного материала; приобретение опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, в том числе аргументации и защиты выдвигаемых положений и тезисов.

Практическому и лабораторному занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в учебниках и учебных пособиях, а также литературе, рекомендованной преподавателем.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты готовят рефераты по отдельным темам дисциплины, выступать на занятиях с докладами. Ос-



нову докладов составляет, как правило, содержание подготовленных студентами рефератов.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, защиты отчетов по практическим и лабораторным работам, а также по результатам докладов.

Преподаватель уже на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Введение в технологию хлебопекарного производства»: конспектирование учебной литературы, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: привлечение студентов к творческому процессу на практических и лабораторных занятиях, промежуточный контроль путем отработки студентами пропущенных занятий, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепление освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать литературу, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному усвоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Введение в технологию хлебопекарного производства» с целью усвоения и закрепления компетенций.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Введение в технологию хлебопекарного производства» - закрепить теоретические знания, полученные в процессе практических и лабораторных занятий, а также сформировать практические навыки самостоятельного анализа особенностей дисциплины.

## **11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

MSDN subscriptions: Windows 7 Договор IT000012385  
Договор «Продление подписки Microsoft Imagine Premiumz Software Download 3 года» от 30.03.2018г.

Microsoft Office 2016 Лицензионный договор №S0000000722 от 21.12.2015 г. С ООО «АйТи46», лицензионный договор №K0000000117 от 21.12.2015 г. С ООО

«СМСКанал»

Антивирус Касперского Лицензия 156А-160809-093725-387-506.

## **12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и практических занятий кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, оснащенные учебной мебелью: Стол преподавателя/1,00; Парты ученические/15,00; Стул ученический/ 29,00; Доска аудиторная; Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/14"/1024Mb/ 160GB/ сумка/ проектор infocus IN24+(39945,45)/ 1,00, экран. Баня водяная LT-TW/8 LABTEX (18769.44), Кухонная машина BOSCH 4875/1,00, весы ACCULAB VIC-210D2 разр.0.01г повер, рефрактометр ИРФ – 454 Б2М, Люминоскоп «Филин», Лактан 1- 4 мни, шкаф сушильный ШС-80 или шкаф сушильный SNOL 24/200 сталь цифер., электроплита ЭПТ -1 «Аркадия-1», мельница универсальная режущая VLM-6., химическая посуда, образцы продуктов.

## **13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

*Для лиц с нарушением слуха* возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

*Для лиц с нарушением зрения* допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

*Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения*

*опорно-двигательного аппарата*, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

