

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 13.07.2022 11:50:22

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

Аннотация к рабочей программе

Дисциплины «Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии

хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»

Цели преподавания дисциплины формирование знаний, необходимых для понимания технологических процессов получения продукции хлебопекарного, кондитерского и макаронного 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;

- проведение анализа 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

ОПК-2 - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

ПК-3 - способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

ПК-13 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования.

Разделы дисциплины

Новые виды растительного и животного сырья в технологии хлеба.

Технологическая схема производства хлеба.

Хранение и подготовка сырья.

Замес теста.

Способы приготовления пшеничного и ржаного теста.

Разделка теста.

Выпечка хлеба.

Хранение готовых изделий.

Выход хлеба.

Сырье кондитерского производства.

Производство сиропов, карамели, конфет.

Макаронные изделия.

Их классификация.

Сырье для производства макаронных изделий.

Технологические процессы получения продуктов макаронного производства.

Требования к качеству макаронных изделий.

МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

государственного управления
международных отношений
(наименование факультета)



И.В. Минакова

(подпись, инициалы, фамилия)

« 31 » 08 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
(наименование дисциплины)

направление подготовки (специальность) 19.03.02
(цифры согласно ФГОС)

Продукты питания из растительного сырья
(наименование направления подготовки (специальности))

(наименование профиля, специализации или магистерской программы)

форма обучения заочная

(очная, очно-заочная, заочная)

Курск – 2016

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» 05 2016г.

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 товароведение, технология и экспертиза товаров «31» 08 2016г. протокол № 1.

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ Пьяникова Э.А. Пьяникова

Разработчик программы к. с/х. н., доцент Бывалец О.А. Бывалец
разработчик программы к.т.н. доцент С.А. Замешко

Согласовано:

Директор научной библиотеки Макаровская В.Г. Макаровская

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02, одобренного Ученым советом университета протокол №10 «30» 05 2016г. на заседании кафедры ТТ и ЭТ протокол № 31 от 08.08.17
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ Пьяникова Э.А. Пьяникова

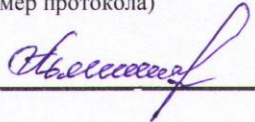
Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02, одобренного Ученым советом университета протокол №10 «30» 06 2016г. на заседании кафедры ТТ и ЭТ протокол № 18 от 21.06.18
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ Пьяникова Э.А. Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02, одобренного Ученым советом университета протокол № 249 « 03 2019г. на заседании кафедры ТТ и ЭТ протокол № 18 от 29.06.2019
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ Пьяникова 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 № 11/20 06.2020 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров 19.06.2020, 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 № « » 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров
(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 № « » 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров
(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 № « » 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров
(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 № « » 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой ТТ и ЭТ _____ Э.А.Пьяникова

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

1.1 Цель дисциплины

Формирование систематизированных знаний об основных закономерностях и особенностях технологических процессов при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, приобретение знаний и профессиональных навыков, необходимых для совершенствования технологии производства с целью улучшения качества сырья.

1.2 Задачи дисциплины

- обучение организации и эффективному контролю параметров технологического процесса;
- овладение методикой проведения входного контроля качества сырья;
- формирование навыков в области анализа проблемных производственных ситуаций, решения проблемных задач и вопросов;
- изучение технологических процессов производства продукции хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- получение опыта участия в разработке планов, программ и методик проведения исследований сырья и готовой продукции;
- овладение приемами эффективного использования сырья и оборудования, использования информационных технологий при разработке новых изделий, осуществления технического контроля и управления качеством продукции.
- обучение приемам комплексного анализа качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Обучающиеся должны знать:

- современное состояние перерабатывающей промышленности и перспективы ее развития;
- ассортимент хлеба, кондитерских и макаронных изделий, их пищевую ценность; химический состав, органолептические и физико-химические свойства сырья и его хлебопекарные качества;
- способы повышения качества и пищевой ценности изделий;
- дефекты, причины и мероприятия по устранению нестандартных изделий;

- приемы организации рационального ведения технологического процесса;
- технику замены сырья;
- проблемы научно-технического развития сырьевой базы хлебопекарной, кондитерской и макаронной отраслей, технологические особенности и параметры производства продуктов соответствующей отрасли.

уметь:

- осуществлять контроль над соблюдением технологических параметров процесса производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- анализировать проблемные производственные ситуации и задачи;
- проводить взаимозаменяемость различных видов сырья;
- осуществлять учет и анализ расхода сырья и упаковочных материалов;
- получать, обрабатывать и сохранять источники информации;

- преобразовывать информацию в знание, осмысливать процессы производства в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности;
- находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

владеть:

- современными методами оценки свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;
- проводить испытания на соответствие продукции установленным требованиям;
- методами проведения испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

У обучающихся формируются следующие компетенции:

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2);
- способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);
- способностью изучать и анализировать научно - техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13).

2 Указание места дисциплины в структуре образовательной программы

Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий представляет дисциплину с индексом Б1.В.ОД. 7 профессионального цикла учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, изучаемую на 1 курсе во 2 семестре.

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 зачетных единицы (з.е.), 288 академических часов.

Таблица 3.1 –Объём дисциплины по видам учебных занятий

Объём дисциплины	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	288
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	16,12 ^{17,12}
в том числе:	
лекции	6
лабораторные занятия	0
практические занятия	10
экзамен	0,12
зачет	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена

расчетно-графическая (контрольная) работа	не предусмотрена
Аудиторная работа (всего):	16
в том числе:	
лекции	6
лабораторные занятия	0
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	263
Контроль/экс (подготовка к экзамену)	9

расчетно-графическая (контрольная) работа	не предусмотрена
Аудиторная работа (всего):	16
в том числе:	
лекции	6
лабораторные занятия	0
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	268 26188
Контроль/экс (подготовка к экзамену)	36 9

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
2	Новые виды сырья растительного и животного происхождения в технологии хлеба.	Характеристика основного сырья. Характеристика дополнительного сырья. Характеристика полуфабрикатов, используемых в хлебопекарном производстве Технологическая схема производства хлеба, хранение и подготовка сырья
3	Технологическая схема производства хлеба. Хранение и подготовка сырья.	Технологическая схема производства хлеба. Характеристика основных производственных отделений. Хранение сырья для производства хлеба. Подготовка сырья хлебопекарного производства.

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	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
1	Новые виды сырья растительного и животного происхождения в технологии хлеба.	2	-	1,2	У-1,У-2, У-3 МУ1,2,3	С1,Т1	ОПК-2, ПК-3, ПК-13
2	Технологическая схема производства хлеба. Хранение и подготовка сырья.	4	-	3	У-1,У-2, У-3 МУ1,2,3	С2, РЗ	ОПК-2, ПК-3, ПК-13

С – собеседование, Т – тестирование, РЗ – задачи

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

Таблица 4.2.1- Практические занятия

№ п/п	Наименование практического занятия	Объём, час.
1	2	4
1	Продукты хлебопекарной промышленности.	2
2	Новые виды животного и растительного сырья в технологии хлеба.	4
4	Сырье кондитерского производства.	4
Итого		10

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 Самостоятельная работа студентов

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час
1	2	3	4
1	Технологическая схема производства хлеба. Хранение и подготовка сырья.	Первая неделя	14
2	Замес и разделка теста. Способы приготовления пшеничного и ржаного теста.	Вторая неделя	14
3	Выпечка хлеба. Хранение готовых изделий. Выход хлеба.	Третья неделя	14
4	Дефекты хлеба. Болезни хлеба.	Четвертая неделя	14

5	Ассортимент изделий хлебопекарного производства. Бараночные и сухарные изделия.	Пятая неделя	14
6	Качество хлеба. Пищевая ценность хлеба. Хранение и транспортировка хлеба. Пути снижения затрат в производстве.	Шестая неделя	14
7	Сырье кондитерского производства.	Седьмая неделя	14
8	Производство сиропов.	Восьмая неделя	15
9	Производство шоколада и какао-порошка.	Девятая неделя	15
10	Производство пастильных изделий, драже и халвы.	Десятая неделя	15
11	Учет расхода сырья и материалов на производство кондитерских изделий.	Одиннадцатая неделя	15
12	Макаронные изделия. Их классификация.	Двенадцатая неделя	15
13	Технологические процессы получения продуктов макаронного производства.	Тринадцатая неделя	15
14	Производство карамели.	Четырнадцатая неделя	15
15	Производство конфет.	Пятнадцатая	15

		неделя	
16	Производство ириса.	Шестнадцатая неделя	15
17	Производство мармелада.	Семнадцатая неделя	15
18	Производство мучных кондитерских изделий.	Восемнадцатая неделя	18,88
Итого			263,88

②

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

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин 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 предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.

- путем разработки:

- методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;
- заданий для самостоятельной работы;
- тем рефератов и докладов;
- тем курсовых работ и методические рекомендации по их выполнению;
- вопросов к экзамену;
- методических указаний к выполнению практических 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» реализация компетентного подхода должна предусматривать широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков студентов. В рамках курсов предусмотрена встречи со специалистами АО «Проект «Свежий хлеб», ОАО «Курскхлеб», ЗАО «Конти-Рус». Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет 33% процентов аудиторных занятий

согласно УП. Перечень интерактивных образовательных технологий по видам аудиторных занятий оформляется в виде таблицы 6.1

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	Новые виды сырья растительного и животного происхождения в технологии хлеба (лекция).	Лекция-визуализация	2
2	Сырье для кондитерского производства (практическое занятие).	Решение ситуационных задач. Учебная дискуссия	4
Итого			6

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

Код и содержание компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули), при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических	расчет рецептур в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных	процессы и аппараты пищевых производств технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных	технология производства хлебных, кондитерских и макаронных

<p>процессов производства изделий</p> <p>продуктов питания из</p> <p>растительного сырья</p> <p>(ОПК-2)</p>		<p>изделий</p> <p>технологические расчеты</p> <p>при производстве</p> <p>хлебобулочных,</p> <p>кондитерских и макаронных</p> <p>изделий</p> <p>порошковая технология в</p> <p>пищевом производстве</p>	<p>изделий для</p> <p>лечебного и</p> <p>профилактического</p> <p>питания</p> <p>государственная</p> <p>итоговая</p> <p>аттестация</p>
		<p>сырье и новые сырьевые компоненты в технологии</p> <p>хлебобулочных, кондитерских и макаронных</p> <p>изделий</p>	
<p>Способностью владеть</p> <p>методами</p> <p>технохимического</p> <p>контроля качества</p> <p>сырья, полуфабрикатов</p> <p>и готовых изделий (ПК-3)</p>	<p>физико-</p> <p>химические</p> <p>основы и общие</p> <p>принципы</p> <p>переработки</p> <p>растительного</p> <p>сырья</p>	<p>пищевая</p> <p>микробиология</p> <p>пищевая химия</p>	<p>медико-биологические</p> <p>требования и</p> <p>санитарные нормы</p> <p>качества пищевых</p> <p>продуктов</p> <p>методы исследования</p> <p>качества и безопасности</p> <p>сырья, полуфабрикатов</p>

			и готовой продукции системы менеджмента безопасности пищевой продукции
		сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Способностью изучать и анализировать научно - техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13).	история развития пищевой промышленности в России	патентование и защита интеллектуальной собственности научные основы рационального потребления продуктов питания	санитарно- гигиенический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий научно- исследовательская работа государственная итоговая аттестация
		сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах

их формирования, описание шкал оценивания

Код	Показатели	Критерии и шкала оценивания компетенций
-----	------------	---

компетенции/ этап	оценивания компетенций	Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
		3	4	5
ОПК2/ начальный, основной, завершающий	1.Доля освоенных обучающимс я знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленн ых в п. 1.3 РПД 2.Качество освоенных обучающимс я знаний, умений,	Знать: ассортимент хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, их пищевую ценность, химический состав, органолептические и физико-химические свойства сырья. Уметь: воспринимать, обобщать и анализировать информацию, использовать понятия	Знать: основные понятия технологического процесса производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, их ассортимент и пищевую ценность; химический состав, органолептические и физико- химические свойства сырья и	Знать: химический состав, органолептические и физико- химические свойства сырья, способы повышения качества и пищевой ценности изделий, правила замены сырья, проблемы научно- технического развития сырьевой базы

	<p>навыков</p> <p>3. Умение</p> <p>применять</p> <p>знания,</p> <p>умения,</p> <p>навыки в</p> <p>типовых и</p> <p>нестандартн</p> <p>ых</p> <p>ситуациях</p>	<p>и терминологию</p> <p>технологического</p> <p>процесса</p> <p>теоретической точки</p> <p>зрения.</p> <p>Владеть:</p> <p>способностью</p> <p>постановке целей</p> <p>выбору путей</p> <p>достижения.</p>	<p>его хлебопекарные</p> <p>качества, способы</p> <p>повышения</p> <p>качества и пищевой</p> <p>ценности изделий.</p> <p>Уметь:</p> <p>воспринимать,</p> <p>обобщать</p> <p>и анализировать</p> <p>информацию,</p> <p>информацию,</p> <p>использовать</p> <p>использовать</p> <p>понятия</p> <p>терминологию</p> <p>технологического</p> <p>технологического</p> <p>процесса</p> <p>процесса</p> <p>практических</p> <p>целях.</p> <p>Владеть:</p> <p>способностью</p> <p>способностью</p> <p>постановке целей и</p> <p>постановке целей и</p> <p>выбору путей</p> <p>выбору путей</p> <p>их</p> <p>достижения.</p> <p>инженерным</p> <p>инженерным</p> <p>подходом</p> <p>подходом</p> <p>решениям</p> <p>решениям</p> <p>различных задач</p>	<p>хлебопекарной,</p> <p>кондитерской</p> <p>макаронной</p> <p>отраслей.</p> <p>Уметь:</p> <p>воспринимать,</p> <p>обобщать</p> <p>и анализировать</p> <p>информацию,</p> <p>использовать</p> <p>понятия</p> <p>и терминологию</p> <p>технологического</p> <p>процесса</p> <p>в теоретических</p> <p>практических целях</p> <p>Владеть:</p> <p>способностью</p> <p>к постановке целей и</p> <p>к постановке целей и</p> <p>к выбору путей</p> <p>к достижения,</p> <p>инженерным</p> <p>инженерным</p> <p>подходом</p> <p>к решениям</p> <p>к решениям</p> <p>технических</p> <p>технологических</p> <p>задач</p> <p>пищев</p>
--	---	--	--	--

				промышленности
ПК-3/ начальный, основной, завершающий	1.Доля освоенных обучающимс я знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленн ых в п.1.3 РПД 2.Качество освоенных обучающимс я знаний, умений, навыков 3.Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартн	Знать: основные приемы технохимического контроля качества сырья. Уметь: осуществлять контроль над соблюдением контроля качества хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. Владеть: современными методами технохимического контроля.	Знать: основные приемы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Уметь: осуществлять контроль над соблюдением контроля качества хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий получать, обрабатывать и сохранять источники информации. Владеть: современной технологией производства,	Знать: основные прием технохимического контроля качест сырья, полуфабрикатов готовых издели проблемы научн технического развития сырьев базы хлебопекарной, кондитерской макаронной отраслей, технологические особенности параметры производства продуктов соответствующей отрасли. Уметь: осуществлять

	<p>ых ситуациях</p>		<p>методами оценки потребительских свойств готовых изделий.</p>	<p>контроль н соблюдением контроля качест хлебобулочных, кондитерских макаронных изделий получают обрабатывать сохранять источники информации, преобразовывать информацию знание, осмысливать процессы производства в динамике взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности. Владеть: современной технологией производства,</p>
--	-------------------------	--	---	---

				методами оцен потребительских свойств готов изделий, методик получения готов изделий заданными свойствами.
ПК-13/ начальный, основной, завершающий	1.Доля освоенных обучающимс я знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленн ых в п.1.3 РПД 2.Качество освоенных обучающимс я знаний, умений, навыков	Знать: основные положения естественнонаучных дисциплин (химии, физики), применяемые при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. Уметь: применять знания для решения профессиональных задач. Владеть: современной	Знать: основные положения естественнонаучны х дисциплин (химии, физики), применяемые при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, а также выбора основного и дополнительного сырья для их производства. Уметь:	Знать: основные положения естественнонаучны х дисциплин (химии, физики), применяемые при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, а также выбора основного дополнительного сырья для их производства с учетом его состава

	<p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p>технологией производства.</p>	<p>применять знания для решения профессиональных задач, установить зависимость между качеством сырья и готовых изделий.</p> <p>Владеть: современными методами оценки свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, проводить испытания на соответствие установленным требованиям.</p>	<p>структуры и физико-химических и механических свойств.</p> <p>Уметь: применять знания для решения профессиональных задач, установить зависимость между качеством сырья и готовых изделий, проводить взаимозаменяемость различных видов сырья.</p> <p>Владеть: современными методами оценки свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, проводить испытания на соответствие требованиям</p>
--	---	----------------------------------	---	--

				установленным требованиям, методами проведения испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
--	--	--	--	--

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 части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описан ие шкал оценива ния
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
	Новые виды сырья	ОПК-2, ПК-3,	Лекция, СРС, практические	собеседование	1-3	Согласн о табл.
				РЗ	1-4	

	растительного и животного происхождения в технологии хлеба.	ПК-13	занятия	контрольные вопросы к пр №1	1-5	7.2
2	Технологическая схема производства хлеба. Хранение и подготовка сырья.	ОПК-2, ПК-3, ПК-13	Лекция, СРС, практические занятия	собеседование	1-2	Согласно табл. 7.2
				тестирование Т1	1-20	
				контрольные вопросы к пр2	1-3	

Примеры типовых контрольных заданий для текущего контроля

Тест по разделу (теме) 1. «Новые виды сырья растительного и животного происхождения в технологии хлеба»

1. 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.

2. К дополнительному сырью хлебопекарного производства относятся:

- а) молоко, яйца, жиры и масла, пряности, пищевые добавки, хлебопекарные улучшители;
б) молоко, яйца, жиры и масла, хлебопекарные улучшители;
в) жиры и масла, пряности, пищевые добавки, хлебопекарные улучшители;
г) молоко, яйца, жиры и масла, пряности, пищевые добавки.

3. Как называется сахаристый продукт, который получают путем осахаривания крахмала разбавленными кислотами?

- а) солод;
- б) патока;

- в) инвертный сахар;
- г) мед.

4. Как называется сахар, который получают при гидролизе сахарозы и состоящий из равных количеств глюкозы и фруктозы?

- а) сахар – рафинад;
- б) жидкий сахар; в) инвертный сахар; г) солод.

5. Пищевой продукт, представляющий собой смесь растительных масел и животных жиров, молока, вкусовых, ароматических и некоторых других веществ.

- а) саломас;
- б) пекарский жир;
- в) масло коровье;
- г) маргарин.

Собеседование

1. Новые виды сырья растительного и животного происхождения в технологии хлеба.
2. Технологическая схема производства хлеба. Хранение и подготовка сырья.

Полностью оценочные средства представлены в учебно-методическом комплексе дисциплины.

Типовые задания для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена. Экзамен проводится в форме тестирования (бланкового и/или компьютерного).

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – 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.

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 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.

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 02.016–2015 «О балльно-рейтинговой системе оценки качества освоения образовательных программ»;

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

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

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание

1	2	3	4	5
Практическое занятие №1 (Продукты хлебопекарной промышленности.)	0	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	8	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №2 (Новые виды животного и растительного сырья в технологии хлеба.)	0	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	8	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №3 (Сырье кондитерского производства.)	0	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	8	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
СРС	0		12	
Итого	18		36	
Посещаемость	0		14	
Экзамен	0		60	
ИТОГО	18		100	

Для промежуточной аттестации, проводимой в форме 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 – 3 балла,
- задание в открытой форме – 3 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 3 балла,
- задание на установление соответствия – 3 балла,
- решение задачи – 15 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование - 60 баллов.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1 Основная учебная литература

1. Ауэрман, Л. Я. Технология хлебопекарного производства [Текст] : учебник / Лев Янович Ауэрман. - 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Профессия, 2009. - 416 с.
2. Бывалец, О. А. Общая технология кондитерского производства [Текст] : уч. пос./ О. А. Бывалец, И. А. Авилова, А. Г. Беляев. - Юго-Зап. гос.ун-т. – Курск : ЮЗГУ, 2016. – 138с.
3. Кажаяева, О. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. И. Кажаяева, Л. А. Манихина; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2014. - 211 с. - Режим доступа: biblioclub.ru

8.2 Дополнительная учебная литература

4. Медведев, Г. М. Технология макаронных изделий [Текст] : Ч.3 технология макаронных изделий / Г. М. Медведев. – СПб.: ГИОРД, 2006. – 312 с.
5. Медведев Г. М. Технология макаронных изделий [Текст] : в 3 ч. / Г. М. Медведев. - 15

СПб. : ГИОРД, 2006 - .Ч. 3 : Технология макаронных изделий. - 312 с.

6. Олейников, А. Я. Практикум по технологии кондитерских изделий [Текст]: учебное пособие / А. Я. Олейников, Т. Н. Магамедов, Т. Н. Мирошникова. – СПб.: ГИОРД. –2005.- 480 с.

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

8.3 Перечень методических указаний

1. Сырьевые компоненты в технологии продуктов питания [Электронный ресурс] : методические указания к проведению лабораторных работ / ЮЗГУ; сост.: И.А. Авилова, А.Г. Беляев, О.А. Бывалец. – Курск : ЮЗГУ, 2014. - 32 с.

2. Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению практических занятий / Юго-Зап. Гос. ун-т; сост.: О. А. Бывалец, А. Г. Беляев, И. А. Авилова. - Курск : ЮЗГУ, 2016.- 89 с.

3. Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению самостоятельной работы / Юго-Зап. гос. ун-т; сост.: О. А. Бывалец, А. Г. Беляев, И. А. Авилова. - Курск : ЮЗГУ, 2016. - 28 с.

4. Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению курсовых работ / Юго-Зап. гос. ун-т; сост.: О. А. Бывалец. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 37 с.

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», 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.prilib.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 студентов являются лекции, практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а

также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации на практические занятия и указания на самостоятельную работу. Практические занятия завершают изучение наиболее важных тем учебной дисциплины. Они служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине. Практическое занятие начинается со вступительного слова преподавателя, формулирующего цель занятия и характеризующего его основную проблематику. В каждой работе предусмотрены два типа заданий, одни задания студент выполняет самостоятельно, другие - совместно с преподавателем. По окончании работы студент делает вывод, в котором отражает достигнутые цели. В целях контроля подготовленности студентов и привития им навыков краткого письменного изложения своих мыслей преподаватель

в ходе практических занятий может осуществлять текущий контроль знаний в виде тестовых заданий. При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия, выставляя в рабочий журнал текущие оценки. Студент имеет право ознакомиться с ними.

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

Операционная система Windows 7 Libre office 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 156A-160809-093725-387-506.

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

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и лабораторных занятий кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, оснащенные учебной мебелью: Стол преподавателя/1,00; парта ученическая/10,00; стул ученический/ 20,00; доска аудиторная; мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/14"/1024Mb/160GB/сумка/проектор infocus IN24+(39945,45)/1,00; Микроскоп Gelestron LCD Digital Microscope/1,00; Микроскоп Н604Т тринокулярный/1,00; электроплита ЭПТ -1 «Аркадия-1», Весы ACCULAB VIC-210D2 разр.0.01г. повер (11919,18)/1,00; Весы ACCULAB VIC-710D1(7839,15)/1,00; набор гирь НГ (10мг-100г)-2010/2,00; весы ВСМ-100-2 (со штативом)-885/4,00; плитка электрическ. с закрытой спиралью (1322,90)/1,00 – 3 штуки, рН – метр РН 410/1,00, рефрактометр ИРФ-454Б2М/1,00, вискозиметр ВПЖ-2 1,31/1,00.

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).

14. Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			
1		4	-	-	1	31.08.17	Приказ № 576 от 31.08.17
2		7	-	-	1	31.08.17	Приказ № 301 от 05.04.17
3	4	-	-	-	1	25.06.18	Увед. приказ № 26 от 26.03.18 Мин. Совета Иова
4	6, 7	-	-	-	1	25.06.18	Увед. приказ № 26 от 26.03.18 Мин. Совета Иова

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 экспертизы товаров 19.06.2020, 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 «29» 03.2018 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров ТТчЭТ №18 от 25.06.2021
(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 товароведения, технологии и экспертизы товаров ТТчЭТ протокол №18 от 29.06.2022
(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 № « » 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров
(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 № « » 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой ТТ и ЭТ _____ Э.А.Пьяникова