

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 27.07.2023 10:44:48

Уникальный программный ключ: хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий»

0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

## **Аннотация к рабочей программе**

### **Дисциплины «Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии**

**Целью изучения дисциплины «Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» является формирование систематизированных знаний об сырье и новых сырьевых компонентов, используемых при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, приобретение знаний и профессиональных навыков, необходимых для совершенствования технологии производства.**

### **Задачи изучения дисциплины**

1. Изучение методов осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции,.

2. Формирование навыков осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья.

3. Обучение способам учета сырья и качества готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями.

4. Получение опыта участия в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний.

5. Овладение навыками проведения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья.

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

ПК-2.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК-2.2 Обеспечивает учет сырья и качества готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями.

### **Разделы дисциплины**

Введение в курс. Основные направления развития пищевой промышленности

Сырье для хлебопекарного производства.


Сырье кондитерского производства.

Сырье макаронного производства.

## МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:  
 Декан факультета  
 государственного управления и  
 международных отношений  
 (наименование ф-та полностью)

 И.В. Минаикова  
 (подпись, инициалы, фамилия)

« 18 » 06 2021 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

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

ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья,  
 шифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания»  
 наименование направленности (профиля, специализации)

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

Курск -2021

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета (протокол № 9 «25» июня 2021 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания» на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров №17 «7» июня 2021 г.

*(наименование кафедры, дата, номер протокола)*

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Э.А. Пьяникова

Разработчик программы

к.т.н., доцент \_\_\_\_\_ М.А. Заикина

*(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)*

Согласовано:

/Директор научной библиотеки \_\_\_\_\_ В.Г. Макаровская

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06 2021 г., на заседании кафедры ТТч ЭТ протокол №12 от 01.03.2021.

*(наименование кафедры, дата, номер протокола)*

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «19» 02 2021 г., на заседании кафедры ТТч ЭТ протокол №11 от 16.02.2021 г.

*(наименование кафедры, дата, номер протокола)*

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г., на заседании кафедры \_\_\_\_\_

*(наименование кафедры, дата, номер протокола)*

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

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

### 1.1 Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины «Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» является формирование систематизированных знаний об сырье и новых сырьевых компонентов, используемых при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, приобретение знаний и профессиональных навыков, необходимых для совершенствования технологии производства.

### 1.2 Задачи дисциплины

1. Изучение методов осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции,.

2. Формирование навыков осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья.

3. Обучение способам учета сырья и качества готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями.

4. Получение опыта участия участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний.

5. Овладение навыками проведения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья.

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

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из	ПК-2.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья,	<b>Знать:</b> входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотношенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
	растительного сырья	полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья	<p>параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Уметь:</b> осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками осуществления входного и технологического контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		ПК-2.2 Обеспечивает учет сырья и качества готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями	<p><b>Знать:</b> способы учета сырья, методы определения качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями</p> <p><b>Уметь:</b> применять способы учет сырья, методы определения качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			инструкциями <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками обеспечения учета сырья, качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями

## 2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания». Дисциплина изучается на 2 и 3 курсе.

## 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 9 зачетные единицы (з.е.), 324 академических часа.

Таблица 3 – Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	324
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	27,22
в том числе:	
лекции	12
лабораторные занятия	14
практические занятия	0

Виды учебной работы	Всего, часов
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	283,78
Контроль (подготовка к экзамену и зачету)	13
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	1,22
в том числе:	
зачет	0,1
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	1
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 1: Введение в курс. Основные направления развития пищевой промышленности	Предмет, цели и задачи дисциплины. Определения технологических терминов. Современное состояние и основные направления пищевой промышленности. Актуальные проблемы и пути развития хлебопекарной, кондитерской и макаронной отраслей.
2	Раздел 2: Сырье для хлебопекарного производства.	Характеристика основного и дополнительного сырья. Характеристика полуфабрикатов, используемых в хлебопекарном производстве. Характеристика основных производственных отделений. Хранение сырья для производства хлеба. Подготовка сырья для хлебопекарного производства. Пути снижения затрат и потерь в производстве. Учет расхода сырья и материалов на производство хлебобулочных изделий. Применение нетрадиционного сырья в технологии хлебопекарного производства.
3	Раздел 3: Сырье кондитерского производства.	Характеристика основного и дополнительного сырья. Характеристика полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве. Характеристика основных производственных отделений. Хранение сырья для производства кондитерских изделий. Подготовка сырья. Пути снижения затрат и потерь в производстве. Учет расхода сырья и материалов на производство кондитерских изделий. Применение нетрадиционного сырья в технологии кондитерского производства.

4	Раздел 4: Сырье макаронного производства.	Характеристика основного и дополнительного сырья. Характеристика основных производственных отделений. Хранение сырья для производства макаронных изделий. Подготовка сырья. Пути снижения затрат и потерь в производстве. Учет расхода сырья и материалов на производство макаронных изделий. Применение нетрадиционного сырья в технологии макаронного 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
2 курс							
1	Раздел 1: Введение в курс. Основные направления развития пищевой промышленности	2	1	-	У-2,6-8, МУ1, МУ2, МУ3	С2-6, Т7-13,	ПК-2.1 ПК-2.2
2	Раздел 2: Сырье для хлебопекарного производства.	6	2	-	У-2-8, МУ1, МУ2, МУ3	С14, 315, Т 16-17	ПК-2.1 ПК-2.2
3 курс							
3	Раздел 3: Сырье кондитерского производства.	2	3,4	-	У-1,2,6-8, МУ1, МУ2, МУ3	С2-6, 37-13, Т 14	ПК-2.1 ПК-2.2
4	Раздел 4: Сырье макаронного производства.	2	5,6	-	У-2,6-8, МУ1, МУ2, МУ3	С15, 316, Т 17	ПК-2.1 ПК-2.2

К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – защита (проверка) рефератов

## 4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

### 4.2.1 Лабораторные работы

Таблица 4.2.1 – Лабораторные работы

№	Наименование лабораторной работы	Объем, час.
1	2	3
2 курс		
1	Лабораторная работа №1 Новые виды животного и растительного сырья в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	2
2	Лабораторная работа №2 Входной и технологический контроль пшеничной и ржаной муки.	2
3 курс		
3	Лабораторная работа №3 Входной и технологический контроль основного сырья для кондитерского производства.	2



4	Лабораторная работа №4 Входной и технологический контроль дополнительного сырья и полуфабрикатов для кондитерского производства.	2
5	Лабораторная работа №5 Входной и технологический контроль основного и дополнительного сырья для макаронного производства.	2
6	Лабораторная работа №6 Влияние нетрадиционного сырья на качество готовых хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	4

### 4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час
1	2	3	4
2 курс			
1	Раздел 1: Введение в курс. Основные направления развития пищевой промышленности	2 – 14 неделя	27,9
2	Раздел 2: Сырье для хлебопекарного производства.	15-17 неделя	68
Итого за 2 курс			95,9
3 курс			
3	Раздел 3: Сырье кондитерского производства.	2 – 14 неделя	134
4	Раздел 4: Сырье макаронного производства.	15-17 неделя	53,88
Итого за 3 курс			187,88
Итого			283,78

## 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;
- тем рефератов;
- вопросов к зачету и экзамену;
- методических указаний к выполнению 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. Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины**

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования профессиональных компетенций обучающихся. В рамках дисциплины предусмотрены встречи с экспертами и специалистами пищевой промышленности Курской области.

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

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час.
1	2	3	4
<b>2 курс</b>			
1	Раздел 1: Введение в курс. Основные направления развития пищевой промышленности	лекция- презентация, обсуждение	2
2	Лабораторная работа №2 Входной и технологический контроль пшеничной и ржаной муки.	разбор конкретной методики	2
Итого за 2 курс			4
<b>3 курс</b>			
3	Раздел 3: Сырье кондитерского производства.	лекция- презентация, обсуждение	2
4	Лабораторная работа №4 Входной и	разбор конкретной методики	2

	технологический контроль дополнительного сырья и полуфабрикатов для кондитерского производства.		
5	Лабораторная работа №5 Входной и технологический контроль основного и дополнительного сырья для макаронного производства.	разбор конкретной методики	2
6	Лабораторная работа №6 Влияние нетрадиционного сырья на качество готовых хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	разбор конкретной ситуации	2
Итого за 3 курс			8
Итого:			12

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован исторический и (или) 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 гражданскому, правовому, экономическому, профессионально-трудовому воспитанию обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

- целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для лабораторных занятий содержания, демонстрирующего обучающимся высокого профессионализма ученых (представителей производства), их ответственности за результаты и последствия деятельности для природы, человека и общества; примеры подлинной нравственности людей, причастных к развитию науки и производства, а также примеры гражданственности;

- 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 и методик, обсуждение лекции);

- 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 целеустремленности, 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 основной профессиональной образовательной программы**

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули)и практики, при изучении/прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
ПК-2.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья	Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Технико-химический контроль продуктов питания		Идентификация и фальсификация товаров Производственная преддипломная практика
ПК-2.2 Обеспечивает учет сырья и качества готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями	Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий Технико-химический контроль продуктов питания		Производственная преддипломная практика

### **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 (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ПК-2 / основной, завершающий	<p>ПК-2.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-2.2 Обеспечивает учет сырья и качества готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поверхностные знания входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;</li> <li>- поверхностные знания способов учета сырья, методов определения качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- испытывает затруднения при осуществлении входного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;</li> <li>- испытывает затруднения при применении способов учета сырья, методов определения качества сырья и готовых продуктов питания из растительного</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания способов учета сырья, методов определения качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфаб-</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- глубокие знания входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- глубокие знания способов учета сырья, методов определения качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими и инструкциями.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способен самостоятельно осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продук-</li> </ul>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>сырья на производстве в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- элементарными навыками осуществления входного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;</li> <li>- элементарными навыками обеспечения учета сырья, качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии с технологическими инструкциями</li> </ul>	<p>рикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способен применять на практике способы учета сырья, методы определения качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии с технологическими инструкциями.</li> </ul> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основными навыками осуществления входного и технологического контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного</li> </ul>	<p>ции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способен самостоятельно применять способы учета сырья, методы определения качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии с технологическим и инструкциями.</li> </ul> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уверенно владеет навыками осуществления входного и технологического контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья, с</li> </ul>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			сырья; - основными навыками обеспечения учета сырья, качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями.	целью обеспечение выпуска высококачественной продукции из растительного сырья; - уверенно владеет навыками обеспечения учета сырья, качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическим и инструкциями.

**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 основной профессиональной образовательной программы**

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
2 курс						
1	Раздел 1: Введение в курс. Основные направления развития пищевой промышленности	ПК-2.1 ПК-2.2	Лекция, СРС, лабораторная работа	Собеседование БТЗ	1-32 1-30	Согласно табл.7.2

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
2 курс						
2	Раздел 2: Сырье для хлебопекарного производства.	ПК-2.1 ПК-2.2	Лекция, СРС, лабораторная работа	Собеседование	1-35	Согласно табл.7.2
				БТЗ	31-60	
				Задачи	1-5	
3 курс						
3	Раздел 3: Сырье кондитерского производства.	ПК-2.1 ПК-2.2	Лекция, СРС, лабораторные работы	Собеседование	1-15	Согласно табл.7.2
				БТЗ	61-85	
				Задачи	1-5	
4	Раздел 4: Сырье макаронного производства.	ПК-2.1 ПК-2.2	Лекция, СРС, лабораторные работы	Собеседование	1-10	Согласно табл.7.2
				БТЗ	86-100	
				Задачи	1-4	

БТЗ – банк вопросов и заданий в тестовой форме.

#### Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

Вопросы в тестовой форме по разделу (теме) 2. «Сырье для хлебопекарного производства.»

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.

5. Кто осуществляет оценку качества?

- а) изготовитель;
- б) потребитель;
- в) любые субъекты рыночных отношений;
- г) сотрудники испытательных лабораторий.

Задачи по разделу (теме) 2. «Сырье для хлебопекарного производства.» На предприятие поступила мука, в которой обнаружили червячков и «куколки». К кому обращаться? Кто виноват? Какие могут быть причины появления такого дефекта, на какой стадии жизненного цикла продукции? И дефект ли это? Разрешить в письменном виде.

Вопросы для собеседования по разделу (теме) 2. «Сырье для хлебопекарного производства.»

1. Технологическая схема производства хлеба.
2. Характеристика основных производственных отделений.
3. Хранение сырья для производства хлеба.
4. Подготовка сырья хлебопекарного производства.

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

Темы курсовых работ (проектов).

1. Сырье и новые сырьевые компоненты, применяемые в технологии инновационных кондитерских изделий

2. Анализ сырья и новых сырьевых компонентов, применяемых в технологии хлеба функционального назначения

3. Сырье и нетрадиционные сырьевые компоненты, используемые в технологии приготовления пшенично – ржаного хлеба

4. Анализ сырья и нетрадиционных сырьевых компонентов, используемых в технологии приготовления ржано – пшеничного хлеба

5. Сырье и новые сырьевые компоненты, используемые в технологии приготовления мучных кондитерских изделиях с заменителями сахара
6. Анализ сырья и новых сырьевых компонентов, используемых в технологии приготовления ржаного хлеба с нетрадиционными заквасками
7. Сырье и новые сырьевые компоненты в рецептуре хлеба деликатесного
8. Сырье и новые сырьевые компоненты в рецептуре хлеба «Минский»
9. Сырье и новые сырьевые компоненты в рецептуре зерновых макаронных изделий
10. Сырье и новые сырьевые компоненты в рецептуре батона простого из пшеничной муки 1-го и 2-го сортов
11. Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии пастилы
12. Основное и дополнительное сырье для производства булочки «Бельцкая» из пшеничной муки 1-го сорта
13. Основное и дополнительно сырье при производстве булочек (куклид) соленые из пшеничной муки высшего сорта
14. Основное и дополнительное сырье для производства мучных кондитерских изделий
15. Основное и дополнительно сырье при производстве цельнозернового хлеба
16. Нетрадиционные виды сырья для производства мармелада
17. Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии производства ржаного заварного хлеба
18. Сырье и сырьевые компоненты при производстве печенья на сорбите
19. Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии безглютенового хлеба
20. Основное и дополнительно сырье при производстве шоколадных конфет с начинкой.

Требования к структуре, содержанию, объему, оформлению курсовых работ (курсовых проектов), процедуре защиты, а также критерии оценки определены в:

- стандарте СТУ 04.02.030-2017 «Курсовые работы (проекты). Выпускные квалификационные работы. Общие требования к структуре и оформлению»;
- положении П 02.016-2018 «О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ»;
- методических указаниях по выполнению курсовой работы (курсового проекта).

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

## обучающихся

*Промежуточная аттестация* по дисциплине проводится в форме зачета и экзамена. Зачет и экзамен проводится в форме компьютерного тестирования.

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 (или опыт деятельности) 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: 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.

Задание в открытой форме: Способность муки образовывать при прогреве водно-мучной суспензии определенное количество водорастворимых веществ 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 наименованию 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 начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
2 курс				
Лабораторная работа №1 Новые виды животного и растительного сырья в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	0	Не выполнил и «не защитил»	12	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №2 Входной и технологический контроль пшеничной и ржаной муки.	0	Не выполнил и «не защитил»	12	Выполнил и «защитил»
СРС	0		12	
Итого	0		36	
Посещаемость	0		14	
Зачет	0		60	
Итого	0		100	
3 курс				
Лабораторная работа №3 Входной и технологический контроль основного сырья для кондитерского производства.	0	Не выполнил и «не защитил»	6	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №4 Входной и технологический контроль дополнительного сырья и полуфабрикатов для кондитерского производства.	0	Не выполнил и «не защитил»	6	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №5 Входной и технологический контроль основного и дополнительного сырья для макаронного производства.	0	Не выполнил и «не защитил»	6	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №6 Влияние нетрадиционного сырья на качество готовых хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	0	Не выполнил и «не защитил»	6	Выполнил и «защитил»
СРС	0		12	
Итого	0		36	
Посещаемость	0		14	
Зачет	0		60	
Итого	0		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 –3 балла,
  - задание в открытой форме – 3 балла,
  - задание на установление правильной последовательности – 3 балла,
  - задание на установление соответствия – 3 балла,
  - решение компетентностно-ориентированной задачи – 15 баллов.
- Максимальное количество баллов за тестирование – 60 баллов.

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

### **8.1 Основная учебная литература**

1. Бывалец, О. А. Общая технология кондитерского производства [Текст] : учебное пособие / О. А. Бывалец, И. А. Авилова, А. Г. Беляев. - Юго-Зап. гос.ун-т. – Курск : ЮЗГУ, 2016. – 138 с.

2. Мамедова, Т. Д. Сырьё и материалы для потребительских товаров. Учебный модуль 1. Сырьё для производства продовольственных товаров : учебное пособие для студентов специальности 080115.65 Таможенное дело / Т. Д. Мамедова. — Владивосток : Владивостокский филиал Российской таможенной академии, 2011. — 188 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=25789> (дата обращения: 27.09.2021). — Режим доступа: по подписке. – Текст: электронный.

3. Бывалец, Оксана Анатольевна. Технология хлебобулочного производства [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов всех форм обучения направления подготовки 19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья" / О. А. Бывалец, А. Г. Беляев ; Юго-Зап. гос. ун-т. - Курск : ЮЗГУ, 2018. - 115 с. - ISBN 978-5-7681-1319-3 : - Текст : электронный.

### **8.2 Дополнительная учебная литература**

4. Ауэрман, Л. Я. Технология хлебопекарного производства [Текст] : учебник / Л. Я. Ауэрман. - 9-е изд., перераб. и доп. - СПб. : Профессия, 2003. - 416 с. - ISBN 5-93913-032-1 : 143.00 р. - Текст : непосредственный.

5. Темникова, О. Е. Технология хлебопекарных дрожжей : учебное пособие / О. Е. Темникова, П. А. Чалдаев. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2019. — 60 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=111660> (дата обращения: 27.09.2021). — Режим доступа: по подписке. – Текст: электронный.

6. Лобосова, Л. А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и

запаха пищевых продуктов из растительного сырья (теория и практика) : учебное пособие / Л. А. Лобосова, Т. Н. Малютина, С. Н. Крутских. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-00032-454-7. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=106455> (дата обращения: 27.09.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст: электронный.

7. Романова, Н. К. Технология продукции общественного питания. Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд / Н. К. Романова, Д. В. Хрундин. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. — 92 с. — ISBN 978-5-7882-1023-0. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=63502> (дата обращения: 27.09.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст: электронный.

8. Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания : учебное пособие / Р. С. Омаров, С. Н. Шлыков. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2018. — 64 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=93000> (дата обращения: 27.09.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст: электронный.

### **8.3 Перечень методических указаний**

1. Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий : методические указания по выполнению лабораторных работ для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. М. А. Заикина. - Курск : ЮЗГУ, 2022. - 60 с. - Текст : электронный.

2. Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства : методические указания по планированию и выполнению самостоятельной работы для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. М. А. Заикина. - Курск : ЮЗГУ, 2023. - 19 с. - Текст : электронный.

3. Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий : методические указания по выполнению курсовой работы для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. М. А. Заикина. - Курск : ЮЗГУ, 2022. - 25 с. - Текст : электронный.

### **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 «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.пф/>
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 «Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий» являются лекции и лабораторные занятия. Студент не имеет права пропускать занятия без уважительных причин.

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

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают 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.



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, выступают на занятиях с докладами. Основу докладов составляет, как правило, содержание подготовленных студентами рефератов.

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

Преподаватель уже на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, отработку студентами пропущенных лекций, 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 закрепления 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 конспект лекций, 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 освоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий» с целью освоения и закрепления компетенций.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий» - закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных 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 ученическая/15,00; Стул ученический/ 29,00; Доска аудиторная; Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/14"/1024Мб/ 160GB/ сумка/ проектор infocus IN24+(39945,45)/ 1,00, экран. Баня водяная LT-TW/8 LAVTEX (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).

**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			

## МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета  
государственного управления и  
международных отношений  
*(наименование ф-та полностью)*

 И.В. Минакова  
*(подпись, инициалы, фамилия)*

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

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

ОПОП ВО \_\_\_\_\_ 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья,  
*шифр и наименование направления подготовки (специальности)*

направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания»  
*наименование направленности (профиля, специализации)*

форма обучения \_\_\_\_\_ очная \_\_\_\_\_  
*(очная, очно-заочная, заочная)*

Курс -20 \_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета (протокол № 7 «28» 02 2022 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания» на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров № 12 «01» 03 2022 г.  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Пьяникова Э.А. Пьяникова

Разработчик программы

к.т.н., доцент \_\_\_\_\_ Заикина М.А. Заикина

(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

Согласовано:

Директор научной библиотеки \_\_\_\_\_ Макаровская В.Г. Макаровская

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «27» 02 2021 г., на заседании кафедры ТТ и ТТ товароведения №11 от 16.02.2023 г.  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Пьяникова Пьяникова Э.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20  г., на заседании кафедры \_\_\_\_\_  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20  г., на заседании кафедры \_\_\_\_\_  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

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

### **1.1 Цель дисциплины**

Целью изучения дисциплины «Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» является формирование систематизированных знаний об сырье и новых сырьевых компонентах, используемых при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, приобретение знаний и профессиональных навыков, необходимых для совершенствования технологии производства.

### **1.2 Задачи дисциплины**

1. Изучение методов осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции,.

2. Формирование навыков осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья.

3. Обучение способам учета сырья и качества готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями.

4. Получение опыта участия в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний.

5. Овладение навыками проведения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья.

### **1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы**

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотношенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-2.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья	<b>Знать:</b> входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья <b>Уметь:</b> осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья
		ПК-2.2 Обеспечивает учет сырья и качества готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями	<b>Знать:</b> способы учета сырья, методы определения качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями <b>Уметь:</b> применять способы учета сырья, методы определения



Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками обеспечения учета сырья, качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями

## 2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания». Дисциплина изучается на 1 курсе во 2 семестре и на 2 курсе в 3 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 9 зачетные единицы (з.е.), 324 академических часа.

Таблица 3 – Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
---------------------	--------------

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	324
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	200,25
в том числе:	
лекции	90
лабораторные занятия	108
практические занятия	0
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	96,75
Контроль (подготовка к экзамену и зачету)	27
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	2,25
в том числе:	
зачет	0,1
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	1
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	1,15

#### **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 1: Введение в курс. Основные направления развития пищевой промышленности	Предмет, цели и задачи дисциплины. Определения технологических терминов. Современное состояние и основные направления пищевой промышленности. Актуальные проблемы и пути развития хлебопекарной, кондитерской и макаронной отраслей.
2	Раздел 2: Сырье для хлебопекарного производства.	Характеристика основного и дополнительного сырья. Характеристика полуфабрикатов, используемых в хлебопекарном производстве. Характеристика основных производственных отделений. Хранение сырья для производства хлеба. Подготовка сырья для хлебопекарного производства. Пути снижения затрат и потерь в производстве. Учет расхода сырья и материалов на производство хлебобулочных изделий. Применение нетрадиционного сырья в технологии хлебопекарного производства.

3	Раздел 3: Сырье кондитерского производства.	Характеристика основного и дополнительного сырья. Характеристика полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве. Характеристика основных производственных отделений. Хранение сырья для производства кондитерских изделий. Подготовка сырья. Пути снижения затрат и потерь в производстве. Учет расхода сырья и материалов на производство кондитерских изделий. Применение нетрадиционного сырья в технологии кондитерского производства.
4	Раздел 4: Сырье макаронного производства.	Характеристика основного и дополнительного сырья. Характеристика основных производственных отделений. Хранение сырья для производства макаронных изделий. Подготовка сырья. Пути снижения затрат и потерь в производстве. Учет расхода сырья и материалов на производство макаронных изделий. Применение нетрадиционного сырья в технологии макаронного 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
2 курс							
1	Раздел 1: Введение в курс. Основные направления развития пищевой промышленности	8	1,2	-	У-2,6-8, МУ1, МУ2, МУ3	С2-6, Т7-13,	ПК-2.1 ПК-2.2
2	Раздел 2: Сырье для хлебопекарного производства.	28	3-10	-	У-2-8, МУ1, МУ2, МУ3	С14, 315, Т 16-17	ПК-2.1 ПК-2.2
3 курс							
3	Раздел 3: Сырье кондитерского производства.	28	11-21	-	У-1,2,6-8, МУ1, МУ2, МУ3	С2-6, 37-13, Т 14	ПК-2.1 ПК-2.2
4	Раздел 4: Сырье макаронного производства.	26	22-25	-	У-2,6-8, МУ1, МУ2, МУ3	С15, 316, Т 17	ПК-2.1 ПК-2.2

К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – защита (проверка) рефератов

## 4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

### 4.2.1 Лабораторные работы

Таблица 4.2.1 – Лабораторные работы

№	Наименование лабораторной работы	Объем, час.
1	2	3
2 семестр		

1	Лабораторная работа №1 Продукты хлебопекарной промышленности	2
2	Лабораторная работа №2 Новые виды животного и растительного сырья в технологии хлеба	2
3	Лабораторная работа №3 Химический состав муки	2
4	Лабораторная работа №4 Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки	8
5	Лабораторная работа №5 Вода – как компонент теста	2
6	Лабораторная работа №6 Исследование показателей качества хлебопекарных дрожжей	4
7	Лабораторная работа №7 Пищевая поваренная соль	2
8	Лабораторная работа №8 Сахар и мед	4
9	Лабораторная работа №9 Солод и отруби	2
10	Лабораторная работа №10 Комплексные добавки из растительного и животного сырья в технологии хлеба	8
Итого за 2 семестр		36
3 семестр		
1	Лабораторная работа №11 Жиры.	4
2	Лабораторная работа №12 Молоко и молочные продукты	4
3	Лабораторная работа №13 Плодово - ягодное сырье	4
4	Лабораторная работа №14 Орехи, масличные семена	4
5	Лабораторная работа №15 Пищевые красители	4
6	Лабораторная работа №16 Химические разрыхлители и пищевые кислоты	4
7	Лабораторная работа №17 Подслащивающие вещества	4
8	Лабораторная работа №18 Общая характеристика ароматизаторов, классификация и применение	2
9	Лабораторная работа №19 Консерванты пищевых продуктов	4
10	Лабораторная работа №20 Технологические добавки, применяемые для производства кондитерских изделий	6
11	Лабораторная работа №21 Сырье для кондитерского производства	8
12	Лабораторная работа №22 Основное сырье для макаронного производства	6
13	Лабораторная работа №23 Дополнительное сырье для макаронного производства	8
14	Лабораторная работа №24 Технологические добавки, применяемые для макаронного производства	6
15	Лабораторная работа №25 Контроль безопасности пищевых добавок и БАД	4
Итого за 3 семестр		72

### 4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час
1	2	3	4
2 семестр			

1	Раздел 1: Введение в курс. Основные направления развития пищевой промышленности	2 – 14 неделя	15
2	Раздел 2: Сырье для хлебопекарного производства.	15-17 неделя	20,9
Итого за 2 семестр			35,9
3 курс			
3	Раздел 3: Сырье кондитерского производства.	2 – 14 неделя	30
4	Раздел 4: Сырье макаронного производства.	15-17 неделя	30,85
Итого за 3 семестр			60,85
Итого			96,75

## **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;

- тем рефератов;

- вопросов к зачету и экзамену;

- методических указаний к выполнению 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. Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины**

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования профессиональных компетенций обучающихся. В рамках дисциплины предусмотрены встречи с экспертами и специалистами пищевой промышленности Курской области.

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

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час.
1	2	3	4
1	Раздел 3: Сырье кондитерского производства.	лекция- презентация, обсуждение	2
2	Лабораторная работа №4 Входной и технологический контроль дополнительного сырья и полуфабрикатов для кондитерского производства.	разбор конкретной методики	2
3	Лабораторная работа №5 Входной и технологический контроль основного и дополнительного сырья для макаронного производства.	разбор конкретной методики	2
4	Лабораторная работа №6 Влияние нетрадиционного сырья на качество готовых хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	разбор конкретной ситуации	2
Итого:			12

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован исторический и (или) 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 гражданскому, правовому, экономическому, профессионально-трудовому воспитанию обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

– целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для лабораторных занятий содержания, демонстрирующего обучающимся высокого профессионализма ученых (представителей производства), их ответственности за результаты и

последствия деятельности для природы, человека и общества; примеры подлинной нравственности людей, причастных к развитию науки и производства, а также примеры гражданственности;

– 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 и методик, обсуждение лекции);

– 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 целеустремленности, 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 основной профессиональной образовательной программы**

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули) и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
ПК-2.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья	Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Технико-химический контроль продуктов питания Идентификация и фальсификация товаров Производственная преддипломная практика
ПК-2.2 Обеспечивает учет сырья и качества	Сырье и новые сырьевые	Методы исследования	Технико-химический

готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями	компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства	контроль продуктов питания Производственная преддипломная практика
---	--	--	---

## 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 (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ПК-2 / основной, завершающий	ПК-2.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья ПК-2.2 Обеспечивает учет сырья и	<b>Знать:</b> - поверхностные знания входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; - поверхностные знания способов учета сырья, методов определения качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими	<b>Знать:</b> - сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья; - сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания способов	<b>Знать:</b> - глубокие знания входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья; - глубокие знания способов учета сырья, методов определения



Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п. 7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	качества готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями	инструкциями. <b>Уметь:</b> - испытывает затруднения при осуществлении входного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; - испытывает затруднения при применении способов учета сырья, методов определения качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями. <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> - элементарными навыками осуществления входного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; - элементарными навыками обеспечения учета сырья, качества сырья и готовых продуктов питания	учета сырья, методов определения качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями. <b>Уметь:</b> - способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья; - способен применять на практике способы учета сырья, методы определения качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии	качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическим и инструкциями. <b>Уметь:</b> - способен самостоятельно осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья; - способен самостоятельно применять учет сырья, методы определения качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями	технологическими инструкциями. <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> - основными навыками осуществления входного и технологического контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья; - основными навыками обеспечения учета сырья, качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями.	технологическим и инструкциями. <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> - уверенно владеет навыками осуществления входного и технологического контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья, с целью обеспечение выпуска высококачественной продукции из растительного сырья; - уверенно владеет навыками обеспечения учета сырья, качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическим и инструкциями.

**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 основной профессиональной образовательной программы**

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
2 курс						
1	Раздел 1: Введение в курс. Основные направления развития пищевой промышленности	ПК-2.1 ПК-2.2	Лекция, СРС, лабораторные работы	Собеседование	1-32	Согласно табл.7.2
				БТЗ	1-30	
2	Раздел 2: Сырье для хлебопекарного производства.	ПК-2.1 ПК-2.2	Лекция, СРС, лабораторные работы	Собеседование	1-35	Согласно табл.7.2
				БТЗ	31-60	
				Задачи	1-5	
3 курс						
3	Раздел 3: Сырье кондитерского производства.	ПК-2.1 ПК-2.2	Лекция, СРС, лабораторные работы	Собеседование	1-15	Согласно табл.7.2
				БТЗ	61-85	
				Задачи	1-5	
4	Раздел 4: Сырье макаронного производства.	ПК-2.1 ПК-2.2	Лекция, СРС, лабораторные работы	Собеседование	1-10	Согласно табл.7.2
				БТЗ	86-100	
				Задачи	1-4	

БТЗ – банк вопросов и заданий в тестовой форме.

**Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости**

Вопросы в тестовой форме по разделу (теме) 2. «Сырье для хлебопекарного производства.»

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.

5. Кто осуществляет оценку качества?

а) изготовитель;

б) потребитель;

в) любые субъекты рыночных отношений;

г) сотрудники испытательных лабораторий.

Задачи по разделу (теме) 2. «Сырье для хлебопекарного производства.» На предприятие поступила мука, в которой обнаружили червячков и «куколки». К кому обращаться? Кто виноват? Какие могут быть причины появления такого дефекта, на какой стадии жизненного цикла продукции? И дефект ли это? Разрешить в письменном виде.

Вопросы для собеседования по разделу (теме) 2. «Сырье для хлебопекарного производства.»

1. Технологическая схема производства хлеба.

2. Характеристика основных производственных отделений.

3. Хранение сырья для производства хлеба.

4. Подготовка сырья хлебопекарного производства.

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

Темы курсовых работ (проектов).

1. Сырье и новые сырьевые компоненты, применяемые в технологии инновационных кондитерских изделий
2. Анализ сырья и новых сырьевых компонентов, применяемых в технологии хлеба функционального назначения
3. Сырье и нетрадиционные сырьевые компоненты, используемые в технологии приготовления пшенично – ржаного хлеба
4. Анализ сырья и нетрадиционных сырьевых компонентов, используемых в технологии приготовления ржано – пшеничного хлеба
5. Сырье и новые сырьевые компоненты, используемые в технологии приготовления мучных кондитерских изделиях с заменителями сахара
6. Анализ сырья и новых сырьевых компонентов, используемых в технологии приготовления ржаного хлеба с нетрадиционными заквасками
7. Сырье и новые сырьевые компоненты в рецептуре хлеба деликатесного
8. Сырье и новые сырьевые компоненты в рецептурехлеба «Минский»
9. Сырье и новые сырьевые компоненты в рецептурезерновых макаронных изделий
10. Сырье и новые сырьевые компоненты в рецептуре батона простого из пшеничной муки 1-го и 2-го сортов
11. Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии пастилы
12. Основное и дополнительное сырье для производства булочки «Бельцкая» из пшеничной муки 1-го сорта
13. Основное и дополнительно сырье при производстве булочек (куклид) соленые из пшеничной муки высшего сорта
14. Основное и дополнительное сырье для производства мучных кондитерских изделий
15. Основное и дополнительно сырье при производстве цельнозернового хлеба
16. Нетрадиционные виды сырья для производства мармелада
17. Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии производства ржаного заварного хлеба
18. Сырье и сырьевые компоненты при производстве печенья на сорбите
19. Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии безглютенового хлеба
20. Основное и дополнительно сырье при производстве шоколадных конфет с начинкой.

Требования к структуре, содержанию, объему, оформлению курсовых

работ (курсовых проектов), процедуре защиты, а также критерии оценки определены в:

- стандарте СТУ 04.02.030-2017 «Курсовые работы (проекты). Выпускные квалификационные работы. Общие требования к структуре и оформлению»;
- положении П 02.016-2018 «О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ»;
- методических указаниях по выполнению курсовой работы (курсового проекта).

#### Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

*Промежуточная аттестация* по дисциплине проводится в форме зачета и экзамена. Зачет и экзамен проводится в форме компьютерного тестирования.

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 (или опыт деятельности) 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: 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.

Задание в открытой форме: Способность муки образовывать при прогреве водно-мучной суспензии определенное количество водорастворимых веществ 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 наименованию 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 начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
2 семестр				
Лабораторная работа №1 Продукты хлебопекарной промышленности	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №2 Новые виды животного и растительного сырья в технологии хлеба	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №3 Химический состав муки	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №4 Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №5 Вода – как компонент теста	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №6 Исследование показателей качества хлебопекарных дрожжей	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №7 Пищевая поваренная соль	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №8 Сахар и мед	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №9 Солод и отруби	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №10 Комплексные добавки из растительного и животного сырья в технологии хлеба	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
СРС	4		8	
Итого:	24		48	



Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
2 семестр				
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
ИТОГО:	24		100	
3 семестр				
Лабораторная работа №11 Жиры.	0	Не выполнил и «не защитил»	6	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №12 Молоко и молочные продукты	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №13 Фруктово - ягодное сырье	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №14 Орехи, масличные семена	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №15 Пищевые красители	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №16 Химические разрыхлители и пищевые кислоты	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №17 Подслащивающие вещества	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №18 Общая характеристика ароматизаторов, классификация и применение	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №19 Консерванты пищевых продуктов	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №20 Технологические добавки, применяемые для производства кондитерских изделий	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №21 Сырье для кондитерского производства	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №22 Основное сырье для макаронного производства	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №23 Дополнительное сырье для макаронного производства	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа №24 Технологические добавки, применяемые для макаронного производства	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
2 семестр				
Лабораторная работа №25 Контроль безопасности пищевых добавок и БАД	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
СРС	9		18	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Итого	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 –2балла,
- 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**

4. Бывалец, О. А. Общая технология кондитерского производства [Текст] : учебное пособие / О. А. Бывалец, И. А. Авилова, А. Г. Беляев. - Юго-Зап. гос.ун-т. – Курск : ЮЗГУ, 2016. – 138 с.

5. Мамедова, Т. Д. Сырьё и материалы для потребительских товаров. Учебный модуль 1. Сырьё для производства продовольственных товаров : учебное пособие для студентов специальности 080115.65 Таможенное дело / Т. Д. Мамедова. — Владивосток : Владивостокский филиал Российской таможенной академии, 2011. — 188 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=25789> (дата обращения: 27.09.2021). — Режим доступа: по подписке. – Текст: электронный.

6. Бывалец, Оксана Анатольевна. Технология хлебобулочного производства [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов всех форм обучения направления подготовки 19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья" / О. А. Бывалец, А. Г. Беляев ; Юго-Зап. гос. ун-т. -

Курск : ЮЗГУ, 2018. - 115 с. - ISBN 978-5-7681-1319-3 : - Текст : электронный.

## 8.2 Дополнительная учебная литература

4. Ауэрман, Л. Я. Технология хлебопекарного производства [Текст] : учебник / Л. Я. Ауэрман. - 9-е изд., перераб. и доп. - СПб. : Профессия, 2003. - 416 с. - ISBN 5-93913-032-1 : 143.00 р. - Текст : непосредственный.

5. Темникова, О. Е. Технология хлебопекарных дрожжей : учебное пособие / О. Е. Темникова, П. А. Чалдаев. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2019. — 60 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=111660> (дата обращения: 27.09.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст: электронный.

6. Лобосова, Л. А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья (теория и практика) : учебное пособие / Л. А. Лобосова, Т. Н. Малютина, С. Н. Крутских. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-00032-454-7. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=106455> (дата обращения: 27.09.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст: электронный.

7. Романова, Н. К. Технология продукции общественного питания. Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд / Н. К. Романова, Д. В. Хрундин. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. — 92 с. — ISBN 978-5-7882-1023-0. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=63502> (дата обращения: 27.09.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст: электронный.

8. Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания : учебное пособие / Р. С. Омаров, С. Н. Шлыков. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2018. — 64 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=93000> (дата обращения: 27.09.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст: электронный.

## 8.3 Перечень методических указаний

1. Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий : методические указания по выполнению лабораторных работ для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. М. А. Заикина. - Курск : ЮЗГУ, 2023. - 148 с. - Текст : электронный.

2. Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства : методические указания по

планированию и выполнению самостоятельной работы для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. М. А. Заикина. - Курск : ЮЗГУ, 2023. - 19 с. - Текст : электронный.

3. Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий : методические указания по выполнению курсовой работы для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. М. А. Заикина. - Курск : ЮЗГУ, 2023. - 25 с. - Текст : электронный.

#### 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 «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Электронно-библиотечные системы:

6. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <http://www.biblioclub.ru>
7. Научная электронная библиотека eLibrary - <http://elibrary.ru>
8. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина - <http://www.prilib.ru>
9. Информационная система «Национальная электронная библиотека» - <http://изб.пф/>
10. Электронная библиотека ЮЗГУ - <http://library.kstu.kursk.ru>

Современные профессиональные базы данных:

7. БД «Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (ЭБД РГБ)» - <http://www.diss.rsl.ru>
8. БД «Polpred.com Обзор СМИ» - <http://polpred.com>
9. БД периодики «East View» - <http://www.dlib.estview.com/>
10. База данных Questel Orbit - <http://www.questel.com>
11. База данных Web of Science - <http://www.apps.webofknowledge.com>
12. База данных Scopus - <http://www.scopus.com/>

Информационные справочные системы:

3. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - <http://www.consultant.ru/>
4. 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 «Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий» являются лекции и лабораторные занятия. Студент не имеет права пропускать занятия без уважительных причин.

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

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают 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.

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, выступают на занятиях с докладами. Основу докладов составляет, как правило, содержание подготовленных студентами рефератов.

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

Преподаватель уже на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, отработку студентами пропущенных лекций, 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 закрепления 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 конспект лекций, 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 освоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий» с целью освоения и закрепления компетенций.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий» - закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных 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 ученическая/15,00; Стул ученический/ 29,00; Доска аудиторная; Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/14"/1024Мб/ 160GB/ сумка/ проектор infocus IN24+(39945,45)/ 1,00, экран. Баня водяная LT-TW/8 LAVTEX (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).

**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
	изме- ненных	замене- нных	аннулирован- ных	но- вых			