

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 18.07.2023 12:05:17

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

## Аннотация к рабочей программе

### Дисциплины «Технологическое оборудование хлебобулочного и макаронного производства»

**Цель преподавания дисциплины** изучение основных терминов и понятий, используемых в технологии продуктов питания; общих принципов построения технологического процесса производства продуктов питания; основных классификационных характеристик технологий продуктов питания по их функциональным признакам (решаемым задачам), основополагающим процессам и логике построения; обобщенных технологических схем производства основных групп продуктов питания из растительного сырья; современных требований к технологиям продуктов питания и пути совершенствования технологических процессов производства с учетом этих требований; анализ основных показателей качества готовой продукции.

#### **Задачи изучения дисциплины**

- изучение сложного комплекса коллоидных, биохимических, микробиологических, физико-химических процессов, происходящих при формировании хлебобулочных изделий высокого качества;
- приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества хлебобулочных изделий и их безопасности для потребителя;
- освоение навыков управления технологическими процессами производства хлебобулочных изделий;
- развитие способностей к самостоятельному решению практических задач, стоящих перед отраслью.

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

ПК-2 - способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;

ПК-7 - способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья.

#### **Разделы дисциплины**

Введение

Виды машин.

Автоматы для просеивания муки.

Дозаторы сырья.

Хлебопекарные печи.

МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

государственного управления  
международных отношений  
*(наименование факультета)*

И.В. Минакова

*(подпись, инициалы, фамилия)*

« 31 » 08 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технологическое оборудование хлебобулочного и макаронного производства  
*(наименование дисциплины)*

направление подготовки (специальность) 19.03.02  
*(цифры согласно ФГОС)*

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

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

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

Курск - 2016

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья одобренного Ученым советом университета протокол №10 «30» 05 2016г.

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья на заседании кафедры товароведение, технология и экспертиза товаров «31» 08 2016г. протокол №1.

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

Разработчик программы к. с/х. н., доцент О.А. Бывалец О.А. Бывалец  
*Разработчик программы к.т.н., доцент* Э.А. Пьяникова  
Согласовано:

Директор научной библиотеки В.Г. Макаровская В.Г. Макаровская

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02, одобренного Ученым советом университета протокол №10 «30» 08 2016г. на заседании кафедры ТТ и ЭТ протокол №1 от 08.08.17  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

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

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02, одобренного Ученым советом университета протокол №1 «28» 09 2017г. на заседании кафедры ТТ и ЭТ протокол №18 от 13.06.18  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

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

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02, одобренного Ученым советом университета протокол №9 «26» 03 2018г. на заседании кафедры ТТ и ЭТ протокол №18 от 19.06.2018  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

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

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол № 11 «20» 06 2020 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров 18.06.2020 протокол N 17

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой ТТ и ЭТ  Э.А.Пьяникова

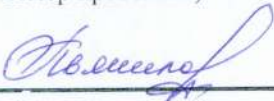
Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол № 5 «30» 01 20 17 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров ТТ и ЭТ N 18 25.06.2021

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой ТТ и ЭТ  Э.А.Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол № 8 «26» 03 20 18 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров ТТ и ЭТ N 18 от 24.06.2022

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой ТТ и ЭТ  Э.А.Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «28» 03 20 2019 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров от 24.06.2023 протокол N 18

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой ТТ и ЭТ  Э.А.Пьяникова

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

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

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

## **1.1 Цель дисциплины**

Формирование у студентов знаний о видах, назначении и принципе действия транспортного и технологического оборудования, применяемого в настоящее время на хлебопекарных и макаронных предприятиях, а так же ознакомление студентов с основными видами конструкционных материалов, применяемых для изготовления деталей машин технологического оборудования.

## **1.2 Задачи дисциплины**

- обучение организации и эффективному контролю параметров технологического процесса;
- овладение методикой проведения входного контроля качества оборудования;
- формирование навыков в области анализа проблемных производственных ситуаций, решения проблемных задач и вопросов;
- изучение технологического оборудования для производства продукции хлебопекарного и макаронного производства;
- получение опыта участия в разработке планов, программ и методик проведения испытаний оборудования;
- овладение приемами эффективного использования оборудования;
- обучение приемам комплексного анализа устройства и принципа работы оборудования.

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

Обучающиеся должны **знать:**

- назначение, область применения, классификацию, конструктивное устройство и принцип действия, технические характеристики, критерии выбора современного технологического оборудования; -технологические цели, теоретические основы и инженерные задачи основных процессов хлебопекарных и макаронных производств;
- основные технические проблемы и тенденции развития технологического оборудования;
- особенности эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;
- основные правила техники безопасности и экологической защиты окружающей среды при эксплуатации технологического оборудования.

### **уметь:**

- проектировать технологическое оборудование, в наибольшей степени отвечающее особенностям производства;
  - подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям технологического процесса и требованиям производства;
  - обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования;
  - анализировать условия и регулировать режимы работы технологического оборудования; проводить исследования работы оборудования. **владеть:**
- 
- методикой расчета технологического оборудования;
  - проводить испытания на соответствие оборудования установленным требованиям;
  - методами проведения испытаний оборудования хлебопекарного и макаронного производства.

У обучающихся формируются следующие компетенции:

способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);

способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7).

## **2 Указание места дисциплины в структуре образовательной программы**

Технологическое оборудование хлебобулочного и макаронного производства представляет дисциплину с индексом Б1.В.ДВ. 3.1 вариативной части учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, изучаемую на 4 курсе в 7 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 3 зачетных единицы (з.е.), 108 академического часа.

Таблица 3.1 –Объём дисциплины по видам учебных занятий

| Объём дисциплины                                                                  | Всего, часов     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Общая трудоемкость дисциплины                                                     | 108              |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего) | 12,1             |
| в том числе:                                                                      |                  |
| лекции                                                                            | 4                |
| лабораторные занятия                                                              | -                |
| практические занятия                                                              | 8                |
| экзамен                                                                           | не предусмотрен  |
| зачет                                                                             | 0,1              |
| курсовая работа (проект)                                                          | не предусмотрена |
| расчетно-графическая (контрольная) работа                                         | не предусмотрена |
| Аудиторная работа (всего):                                                        | 54               |
| в том числе:                                                                      |                  |
| лекции                                                                            | 4                |
| лабораторные занятия                                                              | -                |

|                                            |        |
|--------------------------------------------|--------|
| Самостоятельная работа обучающихся (всего) | 92,919 |
| Контроль/зач (подготовка к зачету)         | 36     |

**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     | Классификация оборудования кондитерского производства. | Классификация оборудования кондитерского производства.<br>Оборудование для производства мучных изделий.<br>Технологические оборудование кондитерского производства зефира, пастилы, мармелада.<br>Кондитерское оборудование для производства фигурного шоколада, пралине, марципанов, конфет.<br>Вспомогательное технологическое оборудование для производства кондитерских изделий. |
| 2     | Общая характеристика машин для производства печенья.   | Общая характеристика машин для производства печенья.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

| № п/п | Раздел (тема) дисциплины                              | Виды деятельности |        |       | Учебно-методические материалы | Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) | Компетенции |
|-------|-------------------------------------------------------|-------------------|--------|-------|-------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------|
|       |                                                       | лек., час         | № лаб. | № пр. |                               |                                                            |             |
| 1     | 2                                                     | 3                 | 4      | 5     | 6                             | 7                                                          | 8           |
| 1     | Классификация оборудования кондитерского производств. | 2                 | -      | 1,2   | У-1,У-2, МУ1,2,3              | С1, Т1                                                     | ПК-2, ПК-7  |
| 2     | Общая характеристика машин для производства печенья.  | 2                 | -      | 3,4   | У-3,У-4, У-6 МУ1,2,3          | С2, РЗ                                                     | ПК-2, ПК-7  |

С – собеседование, Т – тестирование, РЗ – задачи

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

Таблица 4.2.1- Практические занятия

| № | Наименование практического занятия | Объём, |
|---|------------------------------------|--------|
|---|------------------------------------|--------|



| п/п   |                                                          | час. |
|-------|----------------------------------------------------------|------|
| 1     | 2                                                        | 2    |
| 1     | Оборудования для производства кондитерских изделий.      | 2    |
| 2     | Просеиватели муки с барабанным ситом.                    | 2    |
| 3     | Компрессорная станция для транспортирования муки.        | 2    |
| 4     | Отсадочная машина для производства кондитерских изделий. | 2    |
| Итого |                                                          | 8    |

#### 4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 Самостоятельная работа студентов

| №     | Наименование раздела (темы) дисциплины                             | Срок выполнения                   | Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час |
|-------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------|
| 1     | 2                                                                  | 3                                 | 4                                           |
| 1     | Современное состояние кондитерской промышленности                  | Первая - вторая недели            | 10                                          |
| 2     | Оборудование для транспортирования и хранения сырья.               | Третья-четвертая недели           | 10                                          |
| 3     | Оборудование для подготовки и дозирования сырья и полуфабрикатов.  | Пятая-шестая недели               | 10                                          |
| 4     | Оборудование для тестоприготовления.                               | Седьмая-восьмая недели            | 10                                          |
| 5     | Оборудование для тесторазделки.                                    | Девятая-десятая недели            | 10                                          |
| 6     | Насосы – дозаторы для производства кондитерских масс.              | Одинадцатая-двенадцатая недели    | 10                                          |
| 7     | Фасовочные автоматы для какао-порошка.                             | Тринадцатая-четырнадцатая недели  | 10                                          |
| 8     | Автомат для фасовки мелкой карамели и драже в целлофановые пакеты. | Пятнадцатая - шестнадцатая недели | 11                                          |
| 9     | Укладочные автоматы и машины.                                      | Семнадцатая-восемнадцатая недели  | <i>110,9</i>                                |
| Итого |                                                                    |                                   | <i>929,9</i>                                |

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

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

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

*библиотекой университета:*

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

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

*кафедрой:*

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

- путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.

- путем разработки:  
методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;

заданий для самостоятельной работы;

тем рефератов и докладов;

вопросов к зачету;

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

*типографией университета:*

– помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы; –  
удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической

литературы.

## **6 Образовательные технологии**

В соответствии с требованиями ФГОС и Приказа Министерства образования и науки РФ от 5 апреля 2017 г. № 301 по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» реализация компетентного подхода должна предусматривать широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития

профессиональных навыков студентов. В рамках курсов предусмотрена встречи со специалистами АО «Проект «Свежий хлеб», ОАО «Курскхлеб», ЗАО «Конти-Рус». Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет 33% процентов аудиторных занятий согласно УП. Перечень интерактивных образовательных технологий по видам аудиторных занятий оформляется в виде таблицы 6.1

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

| № | Наименование раздела (лекции, практического или лабораторного занятия) | Используемые интерактивные образовательные технологии | Объем, час. |
|---|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------|
| 1 | 2                                                                      | 3                                                     | 4           |
| 1 | Классификация оборудования.<br>Технологические схемы хлебопекарного и  | Лекция-визуализация                                   | 2           |

7

|       |                                                                                 |                                                  |   |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---|
|       | макаронного производств (лекция).                                               |                                                  |   |
| 2     | Машинно-аппаратурная схема производства хлебных изделий (практическое занятие). | Решение ситуационных задач.<br>Учебная дискуссия | 2 |
| Итого |                                                                                 |                                                  | 4 |

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

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

| Код и содержание компетенции                                        | Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули), при изучении которых формируется данная компетенция |                                                                |                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
|                                                                     | начальный                                                                                                  | основной                                                       | завершающий                                                           |
| 1                                                                   | 2                                                                                                          | 3                                                              | 4                                                                     |
| Способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации |                                                                                                            | основы экструзионных технологий в хлебобулочном и кондитерском | технология производства хлебных и кондитерских макаронных изделий для |

|                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2)</p>                                                                                         |                                                                                                                                                     | <p>производстве технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий</p>                                                                                                  | <p>лечебного и профилактического питания функциональные и пищевые продукты и принципы повышения пищевой ценности изделий технологическое оборудование для хлебобулочного и макаронного производства. технологическое оборудование для кондитерского производства</p> |
| <p>Способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7).</p> | <p>расчет рецептур в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий рецептуры рецептурные компоненты в производстве хлебобулочных,</p> | <p>основы экструзионных технологий в хлебобулочном и кондитерском производстве технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья техническое</p> | <p>продовольственная безопасность технологическое оборудование для хлебобулочного и макаронного производства. технологическое оборудование для кондитерского производства.</p>                                                                                       |

|  |                            |   |                                        |   |                              |
|--|----------------------------|---|----------------------------------------|---|------------------------------|
|  | кондитерских<br>макаронных | и | регулирувания<br>Российской Федерации, | в | техно-химический<br>контроль |
|--|----------------------------|---|----------------------------------------|---|------------------------------|

|  |         |                                                                                           |                                                                                                                                    |
|--|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | изделий | Таможенном союзе, Евразийском экономическом союзе процессы и аппараты пищевых производств | хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий санитарно-гигиенический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий |
|--|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

| Код компетенции/<br>этап          | Показатели оценивания компетенций                                                                     | Критерии и шкала оценивания компетенций                                                                                                                      |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                   |                                                                                                       | Пороговый уровень («удовлетворительно»)                                                                                                                      | Продвинутый уровень (хорошо)                                                                                                                                 | Высокий уровень («отлично»)                                                                                                                                  |
| 1                                 | 2                                                                                                     | 3                                                                                                                                                            | 4                                                                                                                                                            | 5                                                                                                                                                            |
| ПК-2/<br>основной,<br>завершающий | 1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленный в п.1.3 РПД | Знать: назначение, область применения, классификацию, конструктивное устройство и принцип действия, технические характеристики, критерии выбора современного | Знать: назначение, область применения, классификацию, конструктивное устройство и принцип действия, технические характеристики, критерии выбора современного | Знать: назначение, область применения, классификацию, конструктивное устройство и принцип действия, технические характеристики, критерии выбора современного |

|                                                                                                                        |                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>2. Качество<br/>освоенных<br/>обучающимс<br/>я знаний,<br/>умений,<br/>навыков</p>                                  | <p>технологического<br/>оборудования.<br/>Уметь:<br/>проектировать<br/>технологическое<br/>оборудование,</p>                                          | <p>технологического<br/>оборудования;<br/>технологические<br/>цели,<br/>теоретические<br/>основы</p>                                                                                                                                                                     | <p>технологического<br/>оборудования;<br/>технологические<br/>цели,<br/>теоретические<br/>основы</p>                                                                                                                                                                                    |
| <p>3. Умение<br/>применять<br/>знания,<br/>умения,<br/>навыки в<br/>типовых и<br/>нестандартн<br/>ых<br/>ситуациях</p> | <p>наибольшей степени<br/>отвечающее<br/>особенностям<br/>производства.<br/>Владеть:<br/>методикой расчета<br/>технологического<br/>оборудования.</p> | <p>инженерные задачи<br/>основных<br/>процессов<br/>хлебопекарных и<br/>макаронных<br/>производств.<br/>Уметь:<br/>проектировать<br/>технологическое<br/>оборудования,<br/>наибольшей<br/>степени<br/>отвечающее<br/>особенностям<br/>производства;<br/>подтверждать</p> | <p>инженерные задачи<br/>основных<br/>процессов<br/>хлебопекарных и<br/>макаронных<br/>производств;<br/>-основные<br/>технические<br/>проблемы и<br/>тенденции развития<br/>технологического<br/>оборудования;<br/>особенности<br/>эксплуатации и<br/>технического<br/>обслуживания</p> |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>инженерными<br/>расчетами<br/>соответствие<br/>оборудования<br/>условиям<br/>технологического<br/>процесса<br/>требованиям<br/>производства.</p> <p>Владеть:<br/>методикой расчета<br/>технологического<br/>оборудования;<br/>методикой<br/>проведения<br/>испытаний<br/>соответствие<br/>оборудования<br/>установленным<br/>требованиям.</p> | <p>технологического<br/>оборудования;<br/>основные прави<br/>техники<br/>безопасности<br/>экологической<br/>и защиты<br/>окружающей сред<br/>при эксплуатации<br/>технологического<br/>оборудования.</p> <p>Уметь:<br/>проектировать<br/>технологическое<br/>оборудование,<br/>на наибольшей<br/>степени<br/>отвечающее<br/>особенностям<br/>производства;<br/>подтверждать<br/>инженерными<br/>расчетами<br/>соответствие<br/>оборудования<br/>условиям<br/>технологического</p> |
|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>процесса</p> <p>требованиям</p> <p>производства;</p> <p>обеспечивать</p> <p>техническую</p> <p>эксплуатацию</p> <p>эффективное</p> <p>использование</p> <p>технологического</p> <p>оборудования;</p> <p>анализировать</p> <p>условия</p> <p>регулировать</p> <p>режимы рабо</p> <p>технологического</p> <p>оборудования;</p> <p>проводить</p> <p>исследования</p> <p>работы</p> <p>оборудования.</p> <p>Владеть:</p> <p>методикой расче</p> <p>технологического</p> <p>оборудования;</p> |
|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |                                                     |
|--|--|--|-----------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>методикой</p> <p>проведения</p> <p>испытаний</p> |
|--|--|--|-----------------------------------------------------|

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | соответствие оборудования установленным требованиям; методами проведения испытаний оборудования хлебопекарного макаронного производств                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| ПК-7/<br>начальный,<br>основной,<br>завершающий | 1.Доля освоенных обучающимс<br>я знаний,<br>умений,<br>навыков от<br>общего<br>объема ЗУН,<br>установленн<br>ых в п.1.3<br>РПД<br>2.Качество освоенных обучающимс<br>я знаний,<br>умений,<br>навыков<br>3.Умение применять знания,<br>умения,<br>навыки в<br>типовых и<br>нестандартн<br>ых<br>ситуациях | Знать:<br>основные<br>технологические<br>схемы производства<br>хлебобулочных и<br>макаронных изделий;<br>Уметь:<br>осуществлять<br>контроль над<br>соблюдением<br>технологических<br>параметров процесса<br>производства<br>хлебобулочных и<br>макаронных изделий.<br>Владеть:<br>современными<br>методами оценки<br>технологического<br>оборудования. | Знать:<br>основные<br>технологические<br>схемы<br>производства<br>хлебобулочных и<br>макаронных<br>изделий;<br>методы управления<br>технологическими<br>процессами;<br>Уметь:<br>осуществлять<br>контроль над<br>соблюдением<br>технологических<br>параметров<br>процесса<br>производства<br>хлебобулочных и<br>макаронных<br>изделий;<br>анализировать<br>проблемные<br>производственные<br>ситуации и задачи.<br>Владеть:<br>современными<br>методами оценки<br>технологического<br>оборудования;<br>проводить<br>испытания на<br>соответствие<br>оборудования<br>установленным<br>требованиям. | Знать:<br>основные<br>технологические<br>схемы<br>производства<br>хлебобулочных<br>макаронных<br>изделий;<br>методы управлени<br>технологическими<br>процессами;<br>характер изменени<br>физико-химически<br>и<br>биотехнологически<br>х свойств сырья,<br>полуфабрикатов в<br>процессе<br>производства.<br>Уметь:<br>осуществлять<br>контроль над<br>соблюдением<br>технологических<br>параметров<br>процесса<br>производства<br>хлебобулочных<br>макаронных<br>изделий;<br>анализировать<br>проблемные<br>производственные<br>ситуации и задачи;<br>уметь использовать<br>приобретенные<br>знания и навыки |

|  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | профессиональной деятельности.<br>Владеть:<br>современными методами оценки технологического оборудования;<br>проводить испытания на соответствие оборудования установленным требованиям;<br>методами управления действующими технологическими линиями (процессами). |
|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля

| № п/п | Раздел (тема) дисциплины                                                                                  | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Технология формирования                                 | Оценочные средства             |                    | Описание шкал оценивания |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------|--------------------------|
|       |                                                                                                           |                                               |                                                         | наименование                   | №№ заданий         |                          |
| 1     | 2                                                                                                         | 3                                             | 4                                                       | 5                              | 6                  | 7                        |
| 1     | Классификация оборудования. Технологические схемы хлебопекарного и макаронного производств.               | ПК-2, ПК-7                                    | Лекция, СРС, практические занятия, лабораторные занятия | собеседование                  | 1-3                | Согласно табл. 7.2       |
|       |                                                                                                           |                                               |                                                         | РЗ                             | 1-4                |                          |
|       |                                                                                                           |                                               |                                                         | контрольные вопросы к пр №1,2  | пр1 1-2<br>пр2 1-2 |                          |
| 2     | Общие требования, предъявляемые к технологическому оборудованию хлебопекарного и макаронного производств. | ПК-2, ПК-7                                    | Лекция, СРС, практические занятия, лабораторные занятия | собеседование                  | 1-3                | Согласно табл. 7.2       |
|       |                                                                                                           |                                               |                                                         | тестирование Т1                | 1-50               |                          |
|       |                                                                                                           |                                               |                                                         | контрольные вопросы к пр № 3,4 | пр3 1-2<br>пр4 1-2 |                          |

## Примеры типовых контрольных заданий для текущего контроля

Тест по разделу (теме) 1. «Классификация оборудования хлебопекарного и макаронного производства»

1. Технологический процесс – это?

1. основа любого производственного процесса, важнейшая его часть, связанная с переработкой сырья и превращением его в готовую продукцию;
2. основа любого производственного процесса;
3. важная частью, связанная с переработкой сырья;
4. важная частью, связанная с превращением сырья в готовую продукцию.

2. Операция — это?

1. незаконченная часть технологического процесса;
2. законченная часть технологического процесса, выполняемая на одном рабочем месте и характеризующаяся постоянством предмета труда, орудий труда и характером воздействия на предмет труда;
3. законченная часть технологического процесса, выполняемая на нескольких рабочих местах;
4. законченная часть технологического процесса, выполняемая на нескольких рабочих местах без применения орудий труда.

3. Оборудование хлебопекарного и макаронного производств в зависимости от назначения подразделяют на:

1. технологическое, транспортное;
2. энергетическое, санитарно-техническое;
3. технологическое и вспомогательное;
4. технологическое, транспортное, энергетическое, санитарно-техническое и вспомогательное.

- По характеру воздействия на продукт оборудование может быть разделено на:

- \endash технологическое, транспортное;
- \endash машины и аппараты;
- \endash технологическое и вспомогательное;
- \endash транспортное и энергетическое.

\endash По характеру рабочего цикла машины и аппараты делятся:

1. технологического и периодического действия ;
2. периодического и непериодического действия;
3. периодического и непрерывного действия;
4. технологического и непрерывного действия.

### Собеседование

1. Классификация оборудования. Технологические схемы хлебопекарного и макаронного производств.

2. Общие требования, предъявляемые к технологическому оборудованию хлебопекарного и макаронного производств.

### Рефераты

1. Современное состояние хлебопекарной и макаронной промышленности
2. Оборудование для транспортирования и хранения сырья.
3. Оборудование для подготовки и дозирования сырья и

полуфабрикатов.

4. Оборудование для тестоприготовления (устройство для замеса и брожения).

5. Оборудование для тесторазделки.

6. Оборудование для расстойки и укладки тестовых заготовок

7. Хлебопекарные печи и экспедиция.

8. Оборудование для производства макаронных изделий, устройства для прессования, резки и раскладки.

9. Оборудование для сушки, стабилизации и упаковки макаронных изделий.

Полностью оценочные средства представлены в учебно-методическом комплексе дисциплины.

#### Типовые задания для промежуточной аттестации

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

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

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется.

Для проверки знаний используются вопросы и задания в различных формах:

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

Умения, навыки и компетенции проверяются с помощью различного вида конструкторов. Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

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

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

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

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

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

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

| Форма контроля                                                                                                                       | Минимальный балл |                                                      | Максимальный балл |                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                      | балл             | примечание                                           | балл              | примечание                                           |
| 1                                                                                                                                    | 2                | 3                                                    | 4                 | 5                                                    |
| Практическое занятие №1<br>(Машинно-аппаратурная схема производства хлебных изделий).                                                | 0                | Выполнил,<br>доля правильных<br>ответов<br>менее 50% | 8                 | Выполнил,<br>доля правильных<br>ответов<br>более 50% |
| Практическое занятие №2<br>(Машинно-аппаратурная схема производства макаронных изделий).                                             | 0                | Выполнил,<br>доля правильных<br>ответов<br>менее 50% | 8                 | Выполнил,<br>доля правильных<br>ответов<br>более 50% |
| Практическое занятие №3 (Общие требования, предъявляемые к технологическому оборудованию хлебопекарного и макаронного производства). | 0                | Выполнил,<br>доля правильных<br>ответов<br>менее 50% | 8                 | Выполнил,<br>доля правильных<br>ответов<br>более 50% |
| Практическое занятие № 4<br>(Компрессорная станция для транспортирования муки).                                                      | 0                | Выполнил,<br>доля правильных<br>ответов<br>менее 50% | 8                 | Выполнил,<br>доля правильных<br>ответов<br>более 50% |
| СРС                                                                                                                                  | 0                |                                                      | 4                 |                                                      |
| Итого                                                                                                                                | 18               |                                                      | 36                |                                                      |
| Посещаемость                                                                                                                         | 0                |                                                      | 14                |                                                      |
| Экзамен                                                                                                                              | 0                |                                                      | 60                |                                                      |
| ИТОГО                                                                                                                                | 18               |                                                      | 110               |                                                      |

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

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме – 3 балла,
- задание в открытой форме – 3 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 3 балла,
- задание на установление соответствия – 3 балла,
- решение задачи – 15 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование - 60 баллов.

## 8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 8.1 Основная учебная литература

1. Беляев, А. Г. Современные приборы и методы исследования в технологии продуктов питания [Текст] : учебное пособие / А. Г. Беляев ; Юго- Зап. гос. ун-т.- Курск, 2016.-184 с.
2. Спичак, В.В. Технологическое оборудование свеклосахарных заводов [Текст]: учебное пособие / В. В. Спичак, М. И. Егорова, Н. В. Ермакова ; Юго-Зап. гос. ун-т. - Курск : ЮЗГУ, 2012. - 147 с.

## 8.2 Дополнительная учебная литература

3. Бутковский, В. А. Технологическое оборудование мукомольного производства [Текст] : учеб. пособие для студ. вуз. / Г. Е. Птушкина. - М. : ГП Журнал Хлебопродукты, 1999. - 208 с.
4. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование : хлебопекарное, макаронное и кондитерское [Текст] : учебник / А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. - М. : Академия, 2004. - 432 с. - (Среднее профессиональное образование).
5. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование предприятий перерабатывающих отраслей АПК [Текст] : учебник / А. И. Драгилев, В. С. Дроздов. - М. : Колос, 2001. - 352 с.
6. Ковриков, И. Т. Технологическое оборудование производства хлебопродуктов: лабораторный практикум [Текст] : учебное пособие / И. Т. Ковриков ; Оренбургский государственный университет. - Оренбург : ИПК ГОУ ОГУ, 2008. - 262 с.
7. Хромеенков, В. М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик [Текст] : учебное пособие / В. М. Хромеенков. - СПб. : ГИОРД, 2004. - 496 с.

## 8.3 Перечень методических указаний

1. Технологическое оборудование хлебобулочного и макаронного производства [Электронный ресурс]: методические указания к проведению практических работ / ЮЗГУ ; сост. : О.А. Бывалец. – Курск : ЮЗГУ, 2017. - 62 с.
2. Технологическое оборудование хлебобулочного и макаронного производства [Электронный ресурс] : методические указания к проведению лабораторных работ / ЮЗГУ ; сост. : О.А. Бывалец. – Курск : ЮЗГУ, 2017. - 43 с.
3. Технологическое оборудование хлебобулочного и макаронного производства [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению самостоятельной работы / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. : О.А. Бывалец.- Курск : ЮЗГУ, 2017. - 25 с.

## 9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Электронно-библиотечные системы:

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

Современные профессиональные базы данных:

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

Информационные справочные системы:

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

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

Основными видами аудиторной работы студентов являются лекции, практические и лабораторные занятия. В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации на практические и лабораторные занятия и указания на самостоятельную работу. Практические и лабораторные занятия завершают изучение наиболее важных тем учебной дисциплины. Они служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине. Практические и лабораторные занятия начинаются со вступительного слова преподавателя, формулирующего цель занятия и характеризующего его основную проблематику. В каждой работе предусмотрены два типа заданий, одни задания студент выполняет самостоятельно, другие - совместно с преподавателем. По окончании работы студент делает вывод, в котором отражает достигнутые цели. В целях контроля подготовленности студентов и привития им навыков краткого письменного изложения своих мыслей преподаватель в ходе практических и лабораторных занятий может осуществлять текущий контроль знаний в виде тестовых заданий. При подготовке к практическому и лабораторному занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия, выставляя в рабочий журнал текущие оценки. Студент имеет право ознакомиться с ними.

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

Операционная система Windows 7 Libre office Microsoft Office 2016  
Лицензионный договор №S0000000722 от 21.12.2015 г. С ООО «АйТи46», лицензионный договор №K0000000117 от 21.12.2015 г. С ООО «СМСКанал»  
Антивирус Касперского Лицензия 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 лабораторных занятий кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, оснащенные учебной мебелью: Стол преподавателя/1,00; парта ученическая/10,00; стул ученический/ 20,00; доска аудиторная; мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/14"/1024Mb/160GB/сумка/проектор infocus IN24+(39945,45)/1,00; Микроскоп Gelestron LCD Digital Microscope/1,00; Микроскоп Н604Т тринокулярный/1,00; электроплита ЭПТ -1 «Аркадия-1», Весы ACCULAB VIC-210D2 разр.0.01г. повер (11919,18)/1,00; Весы ACCULAB VIC-710D1(7839,15)/1,00; набор гирь НГ (10мг-100г)-2010/2,00; весы ВСМ-100-2 (со штативом)-885/4,00; плитка электрическ. с закрытой спиралью (1322,90)/1,00 – 3 штуки, рН – метр РН 410/1,00, рефрактометр ИРФ-454Б2М/1,00, вискозиметр ВПЖ-2 1,31/1,00.



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

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

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

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

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

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

| Номер изменения | Номера страниц |            |                |       | Всего страниц | Дата     | Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения |
|-----------------|----------------|------------|----------------|-------|---------------|----------|----------------------------------------------------------------|
|                 | измененных     | замененных | аннулированных | новых |               |          |                                                                |
| 1               |                | 4          | -              | -     | 1             | 31.08.17 | Приказ № 576 от 31.08.17                                       |
| 2               |                | 7          | -              | -     | 1             | 31.08.17 | Приказ № 301 от 05.04.17                                       |
| 3               | 45             | -          | -              | -     | 1             | 25.06.18 | Учеб. метод. карт. № 9 от 26.05.18<br>Иск. Севастополь         |
| 4               | 6              | -          | -              | -     | 1             | 25.06.18 | Учеб. метод. карт. № 9 от 26.05.18<br>Иск. Севастополь         |