

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР и ЦТ

Ширяев С.Г.
«29» августа 2023 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Технология хлеба и хлебобулочных изделий

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность программы **Технология продукции и организация общественного питания**
Форма обучения **Очная, заочная**

Программа разработана:

Козликин А.В. _____ доцент _____ канд. с.-х. наук _____ доцент _____
(подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:

Заседанием кафедры _____ пищевых технологий
протокол заседания от 28.08.2023г. № 1 Зав. кафедрой _____ Насиров Ю.З.
(подпись)

п. Персиановский, 2023 г

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине направлен на формирование следующих компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3).

Профессиональные компетенции (ПК):

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1).

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, представлены в таблице:

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	Компетенция
<i>Знание</i>	
- органолептических и физико-химических показателей качества сырья и готовых хлебобулочных изделий; требований к качеству полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий;	ОПК-3
- виды сырья для производства хлеба и хлебобулочных изделий; основных процессов, протекающих при производстве и хранении сырья и готовой продукции;	ПК-1
<i>Умение</i>	
- проводить анализ качества сырья и готовой продукции; определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;	ОПК-3
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; оформлять производственную и технологическую документацию при производстве хлеба; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса;	ПК-1
<i>Навык</i>	
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции.	ОПК-3
- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции.	ПК-1
<i>Опыт деятельности</i>	
- владения методами определения эффективности работы предприятия;	ОПК-3
- организации и осуществления технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий.	ПК-1

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Курс, семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
заочная форма обучения 2019 год набора						
4	144/4	6	12	1,3	124,7	Экзамен
очная форма обучения 2020 год набора						
3/6	144/4	18	36	1,3	88,7	Экзамен
заочная форма обучения 2020 год набора						
4	144/4	6	12	1,3	124,7	Экзамен

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

Структура дисциплины			
Раздел 1 Предмет дисциплины. Технологическая схема производства хлебобулочных изделий	Раздел 2 Сырье хлебопекарного производства и его свойства. Основное и дополнительное сырье. Нетрадиционные виды сырья.	Раздел 3 Хранение и подготовка к использованию в производстве сырья.	Раздел 4 Приготовление теста из пшеничной, ржаной и тритикалевой муки и смеси ржаной и пшеничной муки.
Раздел 5 Разделка теста. Выпечка хлебобулочных изделий		Раздел 6 Факторы технологического процесса, влияющие на свойства теста и качество хлебобулочных изделий.	

3.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения					
						заочно	очно	заочно
						2019	2020	
1.	Раздел 1 «Предмет дисциплины. Технологическая схема производства хлебобулочных изделий»	Предмет дисциплины. Технологическая схема производства хлебобулочных изделий				1	2	1
2.	Раздел 2 «Сырье хлебопекарного производства и его свойства. Основное и дополнительное сырье. Нетрадиционные виды сырья»	Сырье хлебопекарного производства и его свойства. Основное и дополнительное сырье. Нетрадиционные виды сырья				1	4	1
3.	Раздел 3 «Хранение и подготовка к использованию в производстве сырья»	Хранение и подготовка к использованию в производстве сырья				1	2	1
4.	Раздел 4 «Приготовление теста из пшеничной, ржаной и тритикалевой муки и смеси ржаной и пшеничной муки»	Приготовление теста из пшеничной, ржаной и тритикалевой муки и смеси ржаной и пшеничной муки				1	4	1
5.	Раздел 5 «Разделка теста. Выпечка хлебобулочных изделий»	Разделка теста. Выпечка хлебобулочных изделий.				1	2	1
6.	Раздел 6 «Факторы технологического процесса, влияющие на свойства теста и качество хлебобулочных изделий.»	Факторы технологического процесса, влияющие на свойства теста и качество хлебобулочных изделий				1	4	1
ИТОГО						6	18	6

3.3 Содержание практических занятий по дисциплине, в том числе с элементами практической подготовки, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ . Элементы практической подготовки	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения					
							заочно	очно	заочно
							2019	2020	
1.	Раздел 1 «Предмет дисциплины. Технологическая схема производства хлебобулочных изделий»	Практическое занятие 1. Разработка технологических схем производства хлебобулочных изделий	Контрольный опрос				2	6	2
2.	Раздел 2 «Сырье хлебопекарного производства и его свойства. Основное и дополнительное сырье. Нетрадиционные виды сырья»	Сырье хлебопекарного производства и его свойства. Основное и дополнительное сырье. Нетрадиционные виды сырья	Контрольный опрос				2	6	2
3.	Раздел 3 «Хранение и подготовка к использованию в производстве сырья»	Хранение и подготовка к использованию в производстве сырья	Контрольный опрос				2	6	2
4.	Раздел 4 «Приготовление теста из пшеничной, ржаной и тритикалевой муки и смеси ржаной и пшеничной муки»	Приготовление теста из пшеничной, ржаной и тритикалевой муки и смеси ржаной и пшеничной муки	Контрольный опрос				2	6	2
5.	Раздел 5 «Разделка теста. Выпечка хлебобулочных изделий»	Практическое занятие. Разделка теста. Выпечка хлебобулочных изделий	Контрольный опрос				2	6	2
6.	Раздел 6 «Факторы технологического процесса, влияющие на свойства теста и качество хлебобулочных изделий.»	Факторы технологического процесса, влияющие на свойства теста и качество хлебобулочных изделий	Контрольный опрос				2	6	2
ИТОГО							12	36	12

3.4 Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения						
						заочно	очно	заочно	
						2019	2020		

1.	Раздел 1 «Предмет дисциплины. Технологическая схема производства хлебобулочных изделий»	Разработка технологической схемы производства хлебобулочных изделий								20	11	20
2.	Раздел 2 «Сырье хлебопекарного производства и его свойства. Основное и дополнительное сырье. Нетрадиционные виды сырья»	Изучение сырья для хлебопекарного производства. Основное и дополнительное сырье. Нетрадиционные виды сырья.								19	11	19
3.	Раздел 3 «Хранение и подготовка к использованию в производстве сырья»	Хранение и подготовка сырья в производстве хлеба и хлебобулочных изделий								19	10	19
4.	Раздел 4 «Приготовление теста из пшеничной, ржаной и тритикалевой муки и смеси ржаной и пшеничной муки.»	Освоение приготовления теста из различных видов муки и смеси муки								19	10	19
5.	Раздел 5 «Разделка теста. Выпечка хлебобулочных изделий»	Разделка теста для различных видов хлебобулочных изделий. Выпечка хлеба								19	101	19
6.	Раздел 6 «Факторы технологического процесса, влияющие на свойства теста и качество хлебобулочных изделий.»	Изучение факторов технологического процесса, влияющих на свойства теста и качество хлебобулочных изделий								19,7	9,7	19,7
Контактные часы на промежуточную аттестацию										1,3	1,3	1,3
Подготовка к промежуточной аттестации										9	27	9
ИТОГО										126	90	126

4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1 «Предмет дисциплины. Технологическая схема производства хлебобулочных изделий»	Макушин, А.Н. Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий : методические указания / А.Н. Макушин. — Самара : СамГАУ, 2018. — 30 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123555 (дата обращения: 10.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/123555
Раздел 2 «Сырье хлебопе-	Макушин, А.Н. Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий : методические указ-	https://e.lanbook.com/book/123555

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
карного производства и его свойства. Основное и дополнительное сырье. Нетрадиционные виды сырья.»	зания / А.Н. Макушин. — Самара :СамГАУ, 2018. — 30 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123555 (дата обращения: 10.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Раздел 3 «Хранение и подготовка к использованию в производстве сырья.»	Макушин, А.Н. Технология хлеба, мучных кондитерских и макарон-ных изделий : методические указания / А.Н. Макушин. — Самара :СамГАУ, 2018. — 30 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123555 (дата обращения: 10.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/123555
Раздел 4 «Приготовление теста из пшеничной, ржаной и тритикалевой муки и смеси ржаной и пшеничной муки.»	Макушин, А.Н. Технология хлеба, мучных кондитерских и макарон-ных изделий : методические указания / А.Н. Макушин. — Самара :СамГАУ, 2018. — 30 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123555 (дата обращения: 10.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/123555
Раздел 5 «Разделка теста. Выпечка хлебобулочных изделий»	Макушин, А.Н. Технология хлеба, мучных кондитерских и макарон-ных изделий : методические указания / А.Н. Макушин. — Самара :СамГАУ, 2018. — 30 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123555 (дата обращения: 10.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/123555
Раздел 6 «Факторы технологического процесса, влияющие на свойства теста и качество хлебобулочных изделий.»	Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность / ред. В.М. Поздняковский. — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. — 288 с. — (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). — Режим доступа: по подписке. — URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57546 (дата обращения: 10.06.2023). — ISBN 978-5-379-01223-6. — Текст : электронный.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57546

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Номер/ индекс компе- тенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся долж- ны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ОПК-3	Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.	Органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовых хлебобулочных изделий; требования к качеству полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий;	Проводить анализ качества сырья и готовой продукции; определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции	Использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции.
ПК-1	Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Виды сырья для производства хлеба и хлебобулочных изделий; основные процессы, протекающие при производстве и хранении сырья и готовой продукции;	По результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; оформлять производственную и технологическую документацию при производстве хлеба; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса;	Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции.

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

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в форме экзамена и «зачтено», «незачтено» в форме зачета.

5.2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
<p>I этап</p> <p>Знать органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовых хлебобулочных изделий; требования к качеству полуфабрикатов, хлеба и хлебобулочных изделий; (ОПК-3)</p>	<p>Фрагментарные знания органолептических и физико-химических показателей качества сырья и готовых хлебобулочных изделий; требования к качеству полуфабрикатов, хлеба и хлебобулочных изделий / Отсутствие знаний</p>	<p>Неполные знания органолептических и физико-химических показателей качества сырья и готовых хлебобулочных изделий; требования к качеству полуфабрикатов, хлеба и хлебобулочных изделий;</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания методологии, органолептических и физико-химических показателей качества сырья и готовых хлебобулочных изделий; требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий;</p>	<p>Сформированные и систематические знания органолептических и физико-химических показателей качества сырья и готовых хлебобулочных изделий; требования к качеству полуфабрикатов, хлеба и хлебобулочных изделий;</p>
<p>II этап</p> <p>Уметь проводить анализ качества сырья и готовой продукции; определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции (ОПК-3)</p>	<p>Фрагментарное умение проводить анализ качества сырья и готовой продукции; определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции/ Отсутствие умений</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение проводить анализ качества сырья и готовой продукции; определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции.</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение проводить анализ качества сырья и готовой продукции; определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции.</p>	<p>Успешное и систематическое умение проводить анализ качества сырья и готовой продукции; определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции.</p>
<p>III этап</p>	<p>Фрагментарное</p>	<p>В целом успеш-</p>	<p>В целом</p>	<p>Успешное и си-</p>

<p>Владеть навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции. (ОПК-3)</p>	<p>применение навыков использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции./ Отсутствии навыков</p>	<p>ное, но не систематическое применение использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции.</p>	<p>успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции.</p>	<p>стематическое применение использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции.</p>
<p>I этап Знать виды сырья для производства хлеба и хлебобулочных изделий; основные процессы, протекающие при производстве и хранении сырья и готовой продукции; (ПК-1)</p>	<p>Фрагментарные знания видов сырья для производства хлеба и хлебобулочных изделий; основные процессы, протекающие при производстве и хранении сырья и готовой продукции/ Отсутствии знаний</p>	<p>Неполные знания видов сырья для производства хлеба и хлебобулочных изделий; основные процессы, протекающие при производстве и хранении сырья и готовой продукции;</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания видов сырья для производства хлеба и хлебобулочных изделий; основные процессы, протекающие при производстве и хранении сырья и готовой продукции;</p>	<p>Сформированные и систематические знания видов сырья для производства хлеба и хлебобулочных изделий; основные процессы, протекающие при производстве и хранении сырья и готовой продукции;</p>
<p>II этап Уметь по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; оформлять производственную и технологическую документацию при</p>	<p>Фрагментарное умение давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; оформлять производственную и технологическую документацию при</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; оформлять производственную и технологическую документацию при</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; оформлять производственную и технологическую документацию при</p>	<p>Успешное и систематическое умение давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; оформлять производственную и технологическую документацию при</p>

скую документацию при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; (ПК-1)	производстве хлеба и хлебобулочных изделий;оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса / Отсутствие умений	документацию при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса.	лять производственную и технологическую документацию при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса.	при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса.
III этап Владеть навыками разработки мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции. (ПК-1)	Фрагментарное применение навыков разработки мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции./ Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыка разработки мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции.	В целом успешное, но не систематическое применение навыка разработки мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции.	В целом успешное, но не систематическое применение навыка разработки мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции.

5.3 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

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы.

Вопросы для обсуждения:

1. Технологическая схема производства хлебобулочных изделий.
2. Сырье хлебопекарного производства и его свойства. Основное и дополнительное сырье. Нетрадиционные виды сырья.
3. Хранение и подготовка к использованию в производстве сырья.
4. Приготовление теста из пшеничной, ржаной и тритикалевой муки и смеси ржаной и пшеничной муки.
5. Разделка теста.
6. . Выпечка хлебобулочных изделий
7. Подготовка хлебобулочных изделий к реализации в торговой сети и их хранение. Черствение хлебобулочных изделий и пути его предотвращения.
8. Выход хлебобулочных изделий.
9. Основные виды хлебобулочных изделий.

10. Качество хлебобулочных изделий, факторы на него влияющие, пути его повышения.
11. Дефекты и болезни хлебобулочных изделий, пути их предотвращения.
12. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества, пищевая ценность хлебобулочных изделий.
13. Контроль технологического процесса производства хлебобулочных изделий на хлебопекарных предприятиях.
14. Хлебопекарные свойства пшеничной муки.
15. Хлебопекарные свойства ржаной муки.
16. Способы приготовления пшеничного теста.
17. Факторы технологического процесса, влияющие на свойства теста и качество хлебобулочных изделий.
18. Влияние основного сырья на ход технологического процесса и качество хлебобулочных изделий.
19. Влияние дополнительного сырья на ход технологического процесса и качество хлебобулочных изделий.
20. Влияние хлебопекарных улучшителей на свойства теста и качество хлебобулочных изделий.
21. Влияние режима замеса теста на его свойства и качество хлеба.
22. Дефекты хлеба, вызванные качеством муки.
23. Дефекты хлеба, вызванные нарушением режима технологического процесса.
24. Определение выхода хлебобулочных изделий в лабораторных условиях.
25. Оптимизация процесса замеса теста с применением микропроцессорной техники.
26. Технические средства для измерения результатов технологического процесса
27. Состояние основного и вспомогательного технологического оборудования.

Задания для подготовки к зачету, экзамену

ОПК-3

Знать органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовых хлебобулочных изделий; требования к качеству полуфабрикатов, хлеба и хлебобулочных изделий;

1. Факторы технологического процесса, влияющие на свойства теста и качество хлебобулочных изделий.
2. Влияние основного сырья на ход технологического процесса и качество хлебобулочных изделий.
3. Влияние дополнительного сырья на ход технологического процесса и качество хлебобулочных изделий.

Уметь проводить анализ качества сырья и готовой продукции; определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции

1. Контроль технологического процесса производства хлебобулочных изделий на хлебопекарных предприятиях.

Определение выхода хлебобулочных изделий в лабораторных условиях.

Навыки использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции

1. Технические средства для измерения результатов технологического процесса
2. Состояние основного и вспомогательного технологического оборудования.

ПК-1

Знать виды сырья для производства хлеба и хлебобулочных изделий; основных процессов, протекающих при производстве и хранении сырья и готовой продукции

1. Сырье хлебопекарного производства и его свойства. Основное и дополнительное сырье. Нетрадиционные виды сырья.

2. Хранение и подготовка к использованию в производстве сырья.

Уметь по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; оформлять производственную и технологическую документацию при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса;

1. Технические средства для измерения результатов технологического процесса
2. Факторы технологического процесса, влияющие на свойства теста и качество хлебобулочных изделий.
3. Контроль технологического процесса производства хлебобулочных изделий на хлебопекарных предприятиях.

Навык разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции

1. Определение выхода хлебобулочных изделий в лабораторных условиях.
2. Оптимизация процесса замеса теста с применением микропроцессорной техники.

Типовой экзаменационный билет № 0

1. Качество хлебобулочных изделий, факторы на него влияющие, пути его повышения.
2. Оптимизация процесса замеса теста с применением микропроцессорной техники.
3. 16. Способы приготовления пшеничного теста.

Утверждены на заседании кафедры _____ Протокол № _____ от _____ 20__ г.

Экзаменатор _____

Заведующий кафедрой _____

Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации

ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

Задания закрытого типа

1. Созревание муки - это

1. Магнитная очистка муки при помощи магнитных заграждений, которые установлены в выходных каналах просеивателей
2. Улучшение хлебопекарных свойств, происходящее при хранении свежесмолотой муки
3. Процесс, который проводят с целью удаления посторонних предметов из муки с целью созревания
4. Показатель качества муки, свидетельствующий о степени ее свежести

Правильный ответ: 2

2. Слеживанием муки называется —...

1. Образование в муке концерагена Афлатоксин В

2. Результат размножения молочнокислых бактерий, сбраживающих сахара муки с образованием кислот
3. Химический процесс окисления жиров муки кислородом воздуха
4. Уплотнение массы муки, вызванное неблагоприятными условиями ее хранения

Правильный ответ: 4

3. Механический способ разрыхления предусматривает ...

1. Рыхление теста путем его насыщения воздухом в процессе интенсивного взбивания вязкой массы теста
2. Разрыхление теста при помощи специальных добавок (разрыхлителей), разрыхляющих вязкую массу теста
3. Внесение в тесто дрожжей, которые сбраживают с сахаром с образованием спирта и диоксида углерода
4. Разрыхление теста путем его насыщения диоксидом углерода под давлением в герметически закрывающейся месильной камере

Правильный ответ: 1, 4

4. По какому признаку классифицируют муку на пшеничную, ржаную, макаронную и др.?

1. по сорту
2. по виду
3. по типу
4. по составу

Правильный ответ: 2

5. Установите соответствие между продуктом и сроком его хранения

.	Кефир		36 ч
.	Творог		24 ч
.	Сметана		20 ч
.	Молоко		72 ч
.	Масло		5 сут.

Правильный ответ: 1 – Б; 2 – А; 3 – Г; 4 – В; 5 – Д.

Задания открытого типа

1. _____ - это полуфабрикат хлебопекарного производства, получаемый сбраживанием питательной смеси молочнокислыми бактериями и дрожжевыми клетками

Правильный ответ: Пшеничные закваски

2. Способ приготовления теста универсален и более распространен на _____ опаре:

Правильный ответ: густой

3. _____ - густой или жидкий полуфабрикат, полученный сбраживанием питательной смеси из ржаной, ржано-пшеничной или пшеничной обойной муки, молочнокислыми бактериями и хлебопекарными дрожжами

Правильный ответ: Закваска

4. Сорт пшеничной муки, который используют для дрожжевого теста с высоким содержанием сахара и жира для таких изделий - как куличи и сдоба, называется _____

Правильный ответ: крупчатка

5. _____ - это биологические катализаторы белковой природы, обладающие способностью ускорять течение различных биохимических реакций в полуфабрикатах хлебопекарного производства

Правильный ответ: Ферменты

6. _____ яйца используют только при выработке хлебобулочных изделий, подвергающихся термической обработке, и для смазки поверхности тестовых заготовок?

Правильный ответ: Гусиные

7. Полуфабрикат хлебопекарного производства, получаемый сбраживанием питательной смеси молочнокислыми бактериями и дрожжевыми клетками – это ...

Правильный ответ: Закваска

8. Молочнокислые закваски интенсифицируют образование водорастворимой фракции ..., что ускоряет биохимические и микробиологические процессы при созревании теста

Правильный ответ: азота

9. _____ - порошкообразный продукт, который получают путем размола зерна пшеницы.

Правильный ответ: мука

10. _____ способность измеряется количеством углекислого газа, который образуется за определенное время при замешивании муки с дрожжами и водой при 30°C.

Правильный ответ: газообразующая

11. _____ - предназначена для кратковременного хранения продуктов, оборудована ларями, стеллажами, подтоварниками, холодильной камерой.

Правильный ответ: кладовая (складское помещение)

12. Оборудование, состоящее из корпуса с месильным рычагом и трех подкатных деж вместимостью от 140 до 270 л.

Правильный ответ: тестомес

13. _____ - быстрое набухание гранул крахмала в процессе поглощения воды, что критично для хорошего уровня адгезии и клеящей способности.

Правильный ответ: клейстеризация

14. _____ - технология хлебопечения, предусматривающая предварительное приготовление опары перед замесом теста; в основном используется для выпечки изделий из пшеничной муки, чаще — для изделий со значительным содержанием жиров и сахара.

Правильный ответ: опарный способ

15. _____ муки - улучшение хлебопекарных свойств, происходящее при хранении свежесмолотой муки

Правильный ответ: созревание

ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

Задания закрытого типа

1. Хлебопекарные прессованные дрожжи хранят при температуре...

- 1) 0—4 °С
- 2) 5—10 °С
- 3) 10—15 °С
- 4) 16—20 °С

Правильный ответ: 1

2.Свойства муки при хранении её в открытых складах:

- 1) не ухудшаются
- 2) ухудшаются
- 3) мука сыреет
- 4) мука сбивается в ком

Правильный ответ: 1

3.К дополнительному сырью для хлебобулочных изделий относят:

- 1) дрожжи
- 2) сахар
- 3) соль
- 4) молочные продукты

Правильный ответ: 2, 4

4.Отличительные особенности приготовления ржаного теста от пшенично-го...

1. тесто медленно набухает и в нем пептизируются белковые вещества
2. тесто менее эластично и менее упругое
3. кислотность повышает температуру инактивации α -амилазы в тесте

Правильный ответ: 2

5.Недостатками какого способа разрыхления теста являются: длительность брожения, потребность в бродильных емкостях и производственной площади, потери 2-3 % сухих веществ муки на брожение и более низкая производительность труда?

1. механического

2. биологического
3. химического
4. комбинированного

Правильный ответ: 2

Задания открытого типа

1. _____ - это заключительная стадия приготовления хлебобулочных изделий, окончательно формирующая их в продукт, готовый к употреблению:

Правильный ответ: выпечка

2. _____ - это улучшение хлебопекарных свойств, происходящее при хранении свежесмолотой муки

Правильный ответ: созревание муки

3. _____ - мука называется уплотнение массы муки, вызванное неблагоприятными условиями ее хранения

Правильный ответ: слеживанием

4. Сорт пшеничной муки, который используют для дрожжевого теста с высоким содержанием сахара и жира для таких изделий - как куличи и сдоба, называется _____

Правильный ответ: крупчатка

5. _____ - это биологические катализаторы белковой природы, обладающие способностью ускорять течение различных биохимических реакций в полуфабрикатах хлебопекарного производства

Правильный ответ: Ферменты

6. _____ яйца используют только при выработке хлебобулочных изделий, подвергающихся термической обработке, и для смазки поверхности тестовых заготовок?

Правильный ответ: Гусиные

7. Полуфабрикат хлебопекарного производства, получаемый сбраживанием питательной смеси молочнокислыми бактериями и дрожжевыми клетками – это ...

Правильный ответ: Закваска

8. Результатом размножения молочнокислых бактерий, сбраживающих сахара муки с образованием кислот становится _____

Правильный ответ: прокисание муки

9. _____ - порошкообразный продукт, который получают путем размола зерна пшеницы.

Правильный ответ: мука

10. _____ способность измеряется количеством углекислого газа, который образуется за определенное время при замешивании муки с дрожжами и водой при 30⁰С.

Правильный ответ: газообразующая

11. _____ - предназначена для кратковременного хранения продуктов, оборудована ларями, стеллажами, подтоварниками, холодильной камерой.

Правильный ответ: кладовая (складское помещение)

12. Оборудование, состоящее из корпуса с месильным рычагом и трех подкатных деж вместимостью от 140 до 270 л.

Правильный ответ: тестомес

13. _____ - быстрое набухание гранул крахмала в процессе поглощения воды, что критично для хорошего уровня адгезии и клеящей способности.

Правильный ответ: клейстеризация

14. _____ - технология хлебопечения, предусматривающая предварительное приготовление опары перед замесом теста; в основном используется для выпечки изделий из пшеничной муки, чаще — для изделий со значительным содержанием жиров и сахара.

Правильный ответ: опарный способ

15. _____ муки - улучшение хлебопекарных свойств, происходящее при хранении свежесмолотой муки

Правильный ответ: созревание

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

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 1 «Предмет дисциплины. Технологическая схема производства хлебобулочных изделий»	ОПК-3; ПК-1;	I этап	Тестирование представление и защита доклада (реферата)	Февраль/1-е занятие Февраль/2-е занятие
Раздел 2 «Сырье хлебопекарного производства и его свойства. Основное и дополнительное сырье. Нетрадиционные виды сырья»	ОПК-3; ПК-1;	I этап II этап	Тестирование; деловая игра	Февраль/ 3-е занятие Март/ 4-е занятие
Раздел 3 «Хранение и подготовка к использованию в производстве сырья»	ОПК-3; ПК-1;	I этап II этап III этап	Коллоквиум	Март/ 5-е занятие Март/ 6-е занятие Март/ 7-е занятие
Раздел 4 «Приготовление теста из	ОПК-3; ПК-1;	II этап III этап	Деловая игра	Апрель/ 8-е занятие

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
пшеничной, ржаной и тритикалевой муки и смеси ржаной и пшеничной муки»				Апрель/ 9-е занятие Апрель/ 10-е занятие
Раздел 5 «Разделка теста. Выпечка хлебобулочных изделий»	ОПК-3; ПК-1;	I этап II этап	Представление и защита доклада (реферата)	Апрель/ 11-е занятие Май/ 12-е занятие Май/ 13-е занятие
Раздел 6 «Факторы технологического процесса, влияющие на свойства теста и качество хлебобулочных изделий»	ОПК-3; ПК-1;	I этап II этап	Контрольная работа	Май/ 14-е занятие Май/ 15-е занятие

Устный опрос – наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т.ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанное на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

Тестирование. Основное достоинство *тестовой формы контроля* – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовле-

творительно»)
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка «отлично»)

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.
4	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками.
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении.
2 и ниже	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана.	Представляемая информация не систематизирована и/или не	Представляемая информация систематизирована и последова-	Представляемая информация систематизирована, последовательна и

	Не использованы профессиональные термины.	последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	тельна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).
 2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.
 3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
 4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.
- Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена), выставления зачета, защиты курсовой работы.
- Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса, в форме экзамена - в устной форме.
- Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.
- Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору. Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к зачету	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	компьютерное тестирование	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/ «незачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к экзамену	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель
Экзамен	в сессию	Устно по ФОС	Ведущий преподаватель
Формирование оценки	на экзамене	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель

6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Макушин, А.Н. Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий : методические указания / А.Н. Макушин. — Самара : СамГАУ, 2018. — 30 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123555 (дата обращения: 10.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/123555
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность / ред. В.М. Поздняковский. – Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. – 288 с. – (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57546 (дата обращения: 10.06.2023). – ISBN 978-5-379-01223-6. – Текст : электронный.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57546

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после проведения лекции.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых о неаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные опросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 6.4 РПД.

Методические рекомендации по подготовке доклада.

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступ-

ления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления(регламент– 7-10 мин.).

Выполнение индивидуальных типовых задач.

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы, которые).

8. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень лицензионного программного обеспечения

- MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL LegalizationGetGenuinewCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»;
- OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия ApacheLicense 2.0, LGPL;
- Adobeacrobreader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;
- Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.;
- Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;
- YandexBrowser Свободно распространяемое ПО
- Dr.Web Договора № РГА03060015 от 27.03.2019, № РГ01270055 от 27.01.2020 г. между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»;
- 7-zip СвободнораспространяемоеПО, GNU Lesser General Public License;
- YandexBrowser Свободно распространяемое ПО;
- Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3724 от 28.10.2016 между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «Лаборатория ММИС»;
- MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL LegalizationGetGenuinewCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»;
- Unrealcommander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware;
- GoogleChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware.

Перечень профессиональных баз данных

- 1.Гарант, Консультант плюс, КОНСОР, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНТИ, научная электронная библиотека e-library, Агропоиск;
2. Информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Яндекс, Google.

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Официальный сайт Рейтингового агентства «Эксперта»	http://raexpert.ru/
Институт статистических исследований и экономики знаний	https://issek.hse.ru/
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин.

Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Помещение для самостоятельной работы – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования – укомплектовано специализированной мебелью для хранения оборудования и техническими средствами для его обслуживания.

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
<p>Аудитория № 608 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, комплект мебели для аудитории, доска).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор, ноутбук, экран (переносные); учебно-наглядные пособия (плакат), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин.</p> <p>MSWindows 8 OEMSNGLOLPNNLLegalizationGetGenuinewCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия ApacheLicense 2.0, LGPL; Adobeacrobatreader Свободно</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>

<p>распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unrealcommander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; GoogleChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU LesserGeneralPublicLicense; YandexBrowser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	
<p>Аудитория № 609 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, аудиторная доска, комплект мебели для аудитории, набор специализированной мебели для кухни, мойки).</p> <p>Технические средства обучения: специализированное учебное оборудование - (холодильник; весы порционные; блендер; миксер; миксер планитарный; мясорубка; микроволновая печь; пароконвектомат; плита индукционная; плита электрическая); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>
<p>Аудитория № 611 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, набор кухонной мебели, доска аудиторная).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования – ноутбук (переносной); специализированное учебное оборудование - (холодильник, печь электрическая, калориметр фотоэлектрический, микроскоп Биомед, вытяжка, нитрат-тестер (переносной), рН-ионметр (переносной), термометр жидкостный (переносной), дозиметр (переносной); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин.</p> <p>MSWindows 7 OEMSNGLOLPNLLegalizationGetGenuinewCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия ApacheLicense 2.0, LGPL; Adobeacrobatreader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; YandexBrowser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zipСвободно распространяемое ПО, GNU LesserGeneralPublicLicense; YandexBrowser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>
<p>Кабинет № 45Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.</p> <p>Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от MicrosoftVolumeLicensingServiceCenter; OfficeStandard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 MicrosoftVolumeLicensingServiceCenter; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия ApacheLicense 2.0, LGPL; Adobeacrobatreader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; YandexBrowser Свободно распространяемое ПОYandexBrowser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №6712 от 30.01.2020 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС«Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор №Ю-05284 от 13.09.2021г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU LesserGeneralPublicLicense</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п.Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом №27</p>

<p>Аудитория № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, рН-ионметр, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, рН-метр стационарный.</p> <p>MSWindows 8 OEMSNGLOLPNLLegalizationGetGenuinewCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия ApacheLicense 2.0, LGPL; Adobeacrobatreader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unrealcommander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; GoogleChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU LesserGeneralPublicLicense; YandexBrowser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 26</p>
---	--