

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

ФАКУЛЬТЕТ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ



УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета

перерабатывающих технологий

А.В. Степовой

26 марта 2020 г.

Рабочая программа дисциплины

Технология хлебобулочных и макаронных изделий

**Адаптированная рабочая программа для лиц с ограниченными
возможностями здоровья и инвалидов, обучающихся по
адаптированным основным профессиональным образовательным
программам высшего образования**

Направление подготовки

**35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Направленность подготовки

**«Технология хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции»**

Уровень высшего образования

Бакалавриат

Форма обучения

очная, заочная

Краснодар

2020

Рабочая программа дисциплины «Технология хлебобулочных и макаронных изделий» разработана на основе разработанная на основе ФГОС ВО 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 17.07.2017 г. регистрационный № 669.

Автор: канд. техн. наук,
доцент кафедры техно-
логии хранения и пере-
работки растениеводче-
ской продукции



Н.С. Санжаровская

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции от 16.03.2020 г., протокол № 7

Заведующий кафедрой
канд. техн. наук, доцент



И.В. Соболев

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий, протокол от 18.03.2020 № 7

Председатель
методической комиссии
д-р. тех. наук., профессор



Е.В. Щербакова

Руководитель
основной профессиональной
образовательной программы
канд. техн. наук, доцент



Н.С. Безверхая

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология хлебобулочных и макаронных изделий» является получение знаний о технологическом процессе производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий; принципах стандартизации, лежащих в основе производственных процессов, качества продукции, методов комплексной унификации технологического оборудования.

Задачи дисциплины

- обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции.

2 Перечень планируемых результатов по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПКС-10 - способен обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции.

В результате изучения дисциплины «Технология хлебобулочных и макаронных изделий» обучающийся готовится к освоению трудовых функций и выполнению трудовых действий: Профессиональный стандарт «Специалист по техническому контролю качества продукции» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 21.03.2017 № 292н): - Анализ качества сырья и материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий А/01.5;

– контроль поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов на соответствие требованиям нормативной документации;

– учет и систематизация данных о фактическом уровне качества поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий;

- Инспекционный контроль производства А/02.5;

– систематический выборочный контроль качества изготовления продукции на любой стадии производства в соответствии с требованиями технической документации

– систематический выборочный контроль хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции

3 Место дисциплины в структуре ОПОПВО

«Технология хлебобулочных и макаронных изделий» является дисциплиной вариативной части ОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

4 Объем дисциплины (144 часов, 4 зачетных единиц)

Виды учебной работы	Объем, часов	
	Очная	Заочная
Контактная работа	75	23
в том числе:		
— аудиторная по видам учебных занятий	70	18
— лекции	30	4
— лабораторные	20	6
— практические	20	8
— внеаудиторная	5	
— экзамен	3	3
— защита курсовых работ	2	2
Самостоятельная работа	105	157
в том числе:		
— курсовая работа	18	18
— прочие виды самостоятельной работы	87	139
Итого по дисциплине	180	180

5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемого курса обучающиеся сдают экзамен, выполняют курсовую работу.

Дисциплина изучается на 3 курсе, в 6 семестре по очной форме обучения, по заочной форме обучения на 4 курсе, в 8 семестре.

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
1	1 Аппаратурно-технологическая схема производства хлебобулочных изделий. 1.1 Ассортимент хлебобулочных изделий.	ПКС-10	6	4	-	-	7

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практиче- ские заня- тия	Лабора- торные занятия	Самостоя- тельная работа
	1.2 Аппаратурно-технологическая схема производства хлебобулочных изделий. 1.3 Стадии технологического процесса производства хлеба.						
2	2 Хлебопекарные свойства пшеничной муки. 2.1 Сорта и виды пшеничной муки. 2.2 Хлебопекарные свойства пшеничной муки. 2.3 Методы оценки качества пшеничной муки.	ПКС-10	6	4	-	-	7
3	3 Хлебопекарные свойства ржаной муки. 3.1 Сорта ржаной муки. 3.2 Хлебопекарные свойства ржаной муки	ПКС-10	6	2	-	-	7
4	4 Прием, хранение и подготовка к производству хлебопекарного сырья. 4.1 Хранение и подготовки муки к производству. 4.2 Хранение и подготовка дополнительного сырья. 4.3 Расчет необходимого количества основного и дополнительного сырья на предприятии 4.4 Выбор и расчет оборудования мучного склада и просе-	ПКС-10	6	2	2	-	7

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практиче- ские заня- тия	Лабора- торные занятия	Самостоя- тельная работа
	ивательного отделе- ния						
5	5 Рецепттура и замес теста из пшеничной муки. 5.1 Унифицированные рецептуры и физико-химические показатели качества хлебобулочных изделий. 5.2 Замес теста. 5.3 Периодический и непрерывный замес : сходства и различия. 5.4 Роль компонентов пшеничной муки в образовании теста. 5.5 Роль рецептурных компонентов в образовании теста. 5.6 Физико-механические, коллоидные и биохимические процессы при замесе теста. 5.7 Расчет производственных рецептур хлеба и хлебобулочных изделий 5.8 Расчет производственной рецептуры при периодическом приготовлении теста	ПКС-10	6	4	4	-	7
6	6 Способы приготовления пшеничного теста. 6.1 Опарный и безопарный способы : сходства и различия. 6.2 Ускоренные способы. 6.3 Производство пшеничного хлеба пшеничного опар-	ПКС-10	6	2	2	20	7

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практиче- ские заня- тия	Лабора- торные занятия	Самостоя- тельная работа
	ным способом 6.4 Производство хлебобулочных изделий безопарным способом 6.5 Производство хлебобулочных изделий ускоренным способом 6.6 Технологический процесс производства сдобы 6.7 Расчет оборудования тестоприготовительного отделения						
7	7 Способы приготовления теста из ржаной муки. 7.1 Ржанные закваски. Понятие о способах разводочного цикла. 7.2 Приготовление теста их ржаной муки на густых, жидких заквасках и КМКЗ. 7.3 Однофазные технологии приготовления ржаного теста.	ПКС-10	6	2	-	-	7
8	8 Разделка теста. 8.1 Технологическое значение операций разделки. 8.2 Деление теста. 8.3 Округление теста. 8.4 Предварительная расстойка и формование. 8.5 Окончательная расстойка тестовых заготовок. 8.6 Разделка теста для различного вида хлеба и хлебобулоч-	ПКС-10	6	2	4	-	7

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практиче- ские заня- тия	Лабора- торные занятия	Самостоя- тельная работа
	ных изделий. 8.7 Расчет оборудо- вания тесторазде- лочного отделения						
9	9 Выпечка хлеба. 9.1 Выпечка хлеба. Процессы, происхо- дящие при выпечки хлеба. 9.2 Технологические параметры выпечки. 9.3 Условия хране- ния готовых изделий. 9.4 Упек и усушка. Черствение хлеба. Освежение хлеба. 9.5 Расчет выхода готовой продукции на предприятии 9.6 Выбор печей и расчет производ- ственной мощности предприятия	ПКС- 10	6	2	6	-	7
10	10 Дефекты и бо- лезни хлеб хлебобу- лочных изделий. 10.1 Дефекты хлеба. Причины появления дефектов. 10.2 Болезни хлеба. Причины появления болезней хлеба.	ПКС- 10	6	2	-	-	7
11	11 Упаковка, мар- кировка и хранение хлебобулочных из- делий. 11.1 Остывание и усыхание хлеба. Черствение хлеба при хранении. 11.2 Правила хране- ние и маркировки хлеба и хлебобулоч- ных изделий. 11.3 Расчет оборудо-	ПКС- 10	6	2	2	-	7

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практиче- ские заня- тия	Лабора- торные занятия	Самостоя- тельная работа
	вания хлебохрани- лища, экспедиции, подсобно- производственных и административно- бытовых помещений						
12	12 Классификация макаронных изделий. Технологические схемы производства макаронных изделий. 12.1 Классификация макаронных изделий по типу, подтипу и виду. 12.2 Основные операции технологического процесса производства макаронных изделий.	ПКС- 10	6	2	-	-	10
	Курсовая работа	ПКС- 10		-	-	-	18
	Итого			30	20	20	105

Содержание и структура дисциплины по заочной форме обучения

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практиче- ские заня- тия	Лабора- торные занятия	Самостоя- тельная работа
1	1 Аппаратурно-технологическая схема производства хлебобулочных изделий. 1.1 Ассортимент хлебобулочных изделий. 1.2 Аппаратурно-технологическая схема производства хлебобулочных из-	ПКС- 10	8	2	-	-	11

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практиче- ские заня- тия	Лабора- торные занятия	Самостоя- тельная работа
	делий. 1.3 Стадии техноло- гического процесса производства хлеба.						
2	2 Хлебопекарные свойства пшенич- ной муки. 2.1 Сорта и виды пшеничной муки. 2.2 Хлебопекарные свойства пшеничной муки. 2.3 Методы оценки качества пшеничной муки.	ПКС- 10	8	2	-	-	11
3	3 Хлебопекарные свойства ржаной му- ки. 3.1 Сорта ржаной му- ки. 3.2 Хлебопекарные свойства ржаной муки	ПКС- 10	8	-	-	-	11
4	4 Прием, хранение и подготовка к производству хле- бопекарного сырья. 4.1 Хранение и под- готовки муки к про- изводству. 4.2 Хранение и под- готовка дополни- тельного сырья. 4.3 Расчет необхо- димого количества основного и допол- нительного сырья на предприятии 4.4 Выбор и расчет оборудования муч- ного склада и просе- ивательного отделе- ния	ПКС- 10	8	-	-	-	11
5	5 Рецептура и замес теста из пшеничной муки. 5.1 Унифицирован-	ПКС- 10	8	-	-	-	11

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практиче- ские заня- тия	Лабора- торные занятия	Самостоя- тельная работа
	ныерецептуры и физико-химические показатели качества хлебобулочных изделий. 5.2 Замес теста. 5.3 Периодический и непрерывный замес : сходства и различия. 5.4 Роль компонентов пшеничной муки в образовании теста. 5.5 Роль рецептурных компонентов в образовании теста. 5.6 Физико-механические, коллоидные и биохимические процессы при замесе теста. 5.7 Расчет производственных рецептур хлеба и хлебобулочных изделий 5.8 Расчет производственной рецептуры при периодическом приготовлении теста						
6	6 Способы приготовления пшеничного теста. 6.1 Опарный и безопарный способы: сходства и различия. 6.2 Ускоренные способы. 6.3 Производство пшеничного хлеба пшеничного опарным способом 6.4 Производство хлебобулочных изделий безопарным способом 6.5 Производство хлебобулочных изделий ускоренным способом	ПКС-10	8	-	-	8	11

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практиче- ские заня- тия	Лабора- торные занятия	Самостоя- тельная работа
	6.6 Технологический процесс производства сдобы 6.7 Расчет оборудования тестоприготовительного отделения						
7	7 Способы приготовления теста из ржаной муки. 7.1 Ржаные закваски. Понятие о способах разводочного цикла. 7.2 Приготовление теста из ржаной муки на густых, жидких заквасках и КМКЗ. 7.3 Однофазные технологии приготовления ржаного теста.	ПКС-10	8	-	-	-	11
8	8 Разделка теста. 8.1 Технологическое значение операций разделки. 8.2 Деление теста. 8.3 Округление теста. 8.4 Предварительная расстойка и формование. 8.5 Окончательная расстойка тестовых заготовок. 8.6 Разделка теста для различного вида хлеба и хлебобулочных изделий. 8.7 Расчет оборудования тесторазделочного отделения	ПКС-10	8	-	2	-	11
9	9 Выпечка хлеба. 9.1 Выпечка хлеба. Процессы, происходящие при выпечки хлеба. 9.2 Технологические параметры выпечки.	ПКС-10	8	-	4	-	11

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практиче- ские заня- тия	Лабора- торные занятия	Самостоя- тельная работа
	9.3 Условия хранения готовых изделий. 9.4 Упек и усушка. Черствение хлеба. Освежение хлеба. 9.5 Расчет выхода готовой продукции на предприятии 9.6 Выбор печей и расчет производственной мощности предприятия						
10	10 Дефекты и болезни хлеб хлебобулочных изделий. 10.1 Дефекты хлеба. Причины появления дефектов. 10.2 Болезни хлеба. Причины появления болезней хлеба.	ПКС-10	8	-	-	-	11
11	11 Упаковка, маркировка и хранение хлебобулочных изделий. 11.1 Остывание и усыхание хлеба. Черствение хлеба при хранении. 11.2 Правила хранение и маркировки хлеба и хлебобулочных изделий. 11.3 Расчет оборудования хлебохранилища, экспедиции, подсобно-производственных и административно-бытовых помещений	ПКС-10	8	-	-	-	11
12	12 Классификация макаронных изделий. Технологические схемы производства макаронных изделий.	ПКС-10	8	-	-	-	18

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практиче- ские заня- тия	Лабора- торные занятия	Самостоя- тельная работа
	12.1Классификация макаронных изделий по типу, подтипу виду. 12.2 Основные операции технологического процесса производства макаронных изделий.						
	Курсовая работа	ПКС-10		-	-	-	18
	Итого			4	6	8	157

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

Методические указания (для самостоятельной работы)

1 Санжаровская, Н.С.Технология хлебобулочных и макаронных изделий : метод. указания по организации самостоятельной работы обучающихся / Н. С. Санжаровская. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 20 с.
<https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=6722>

2 Сокол, Н.В. Технология хлебобулочных и макаронных изделий : метод. указания для курсовой работы / Н. В. Сокол, Н. С. Санжаровская, О. П. Храпко. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 33 с.
<https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=6723>

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Номер семестра*	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
	ПКС-10 способен обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
6	Технология бродильных производств
6	Технология производства сыра
6	Биотехнология производства микробной массы и БАВ
6	Технология хлебобулочных и макаронных изделий
6	Технология молока и молочных продуктов
6	Биотехнология в производстве пищевых продуктов

Номер семестра*	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
8	Технология биопрепаратов для производства сельскохозяйственной продукции
8	Технология переработки зерна
8	Технология мяса и мясных продуктов
8	Производственная практика (преддипломная практика)
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

*номер семестра соответствует этапу формирования компетенции

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

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетво- рительно (минимальный не достигнут)	удовлетвори- тельно (минималь- ный порого- вый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ПКС-10 Способен обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при произ- водстве продукции					
ИД-1 Обосно- вывает нормы расхода сырья и вспомога- тельных мате- риалов при производстве продукции	Фрагментар- ное использо- вание умений обосновывать нормы расхо- да сырья и вспомога- тельных ма- териалов при производстве продукции	Несистемати- ческое ис- пользование умений обос- новывать нормы расхо- да сырья и вспомога- тельных ма- териалов при производстве продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы уме- ние обосно- вывать нормы расхода сырья и вспомога- тельных ма- териалов при производстве продукции	Сформиро- ванное уме- ние обосно- вывать нормы расхода сырья и вспомога- тельных ма- териалов при производстве продукции	выполнение контрольных работ, тести- рование

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО

Тесты

Тема 1

1. Расположите оборудование в порядке очередности технологических процессов при выработке хлеба пшеничного:

D1: просеиватель муки

D2: тестомесильная машина

D3: дежеопрокидыватель

D4: тестоделитель

D5: тестоокруглитель

D6: расстоечный шкаф

D7: печь

@

2. Расположите процессы в порядке очередности при выработке хлеба пшеничного:

D1: просеивание муки

D2: замес теста

D3: деление тестовых заготовок

D4: округление тестовых заготовок

D5: расстойка

D6: выпечка

@

3. Расположите оборудование в порядке очередности технологических процессов при выработке хлеба городского:

D1: просеиватель муки

D2: тестомесильная машина

D3: дежеопркидыватель

D4: тестоделитель

D5: тестоокруглитель

D6: расстоечный шкаф

D7: печь

Тема 2

1. Что входит в понятие «белково-протеиназный комплекс» пшеничной муки:

+: белковые вещества, протеолитические ферменты и ингибиторы или активаторы протеолиза

-: белковые вещества

-: сахара

-: протеолитические ферменты и ингибиторы или активаторы протеолиза

2. Что входит в понятие «углеводно-амилазный комплекс» пшеничной муки:

+: крахмал, сахара, амилолитические ферменты,

-: белковые вещества

-: жиры

-: протеолитические ферменты и ингибиторы или активаторы протеолиза

2. Какие методы применяются для установления силы муки:

+: содержание в муке сырой клейковины и ее влагоемкость

-: растяжимость над линейкой

-: влажность муки

-: число падения

Тема 3

1 Прибор для определения «числа падения» ржаной муки:

+: ПЧП

-: сушильный шкаф

-: белизномер

-: рефрактометр

2. Хлебопекарные свойства ржаной муки определяются:

+: по показателю ЧП

-: по силе муки

-: по белково-протеиназному комплексу

-: по углеводно-амилазному комплексу

3. Какой фермент находится в ржаной муке в активном состоянии:

+: β -амилаза

+: α -амилаза

-: полифенолоксидаза

-: липаза

Тема 4

1. Бестарное хранение муки осуществляют в:

+: в силосах

-: в бункерах накопителях

-: в мешках

-: в контейнерах

@

2. Тарное хранение муки осуществляют в:

+: в мешках

-: в бункерах накопителях

-: в силосах

-: в контейнерах

@

3. Удаления из муки металлических частиц осуществляется:

+: магнитными уловителями

-: форсунками

-: ротационными дозаторами

-: ситами

Тема 5

1. Выделите составляющие компоненты опары:

+: вода

+: мука

+: дрожжи

-: соль

-: маргарин

2. Повышенное количество сахара в тесте способствует:

+: разжижению теста

-: улучшению вкуса изделия

-: пористости изделия

-: предохраняет изделия от черствения

2. Отсутствие соли или резкое снижение её дозировки вызывает?

+: липкость мякиша

- : изменение формы изделия
- : изменение цвета корки
- : не оказывает влияние

Тема 6

1. Дополните

...- кратковременный повторный промесс теста с помощью тестомесильной машины

- + Обминка теста
- + Обминка
- + обминка теста
- + обминка

2 Жидкие опары готовят:

- +: из 25-30% общего количества муки с влажностью 65-70%
- : из 45-50% общего количества муки с влажностью 43-45%
- : из 65-70% общего количества муки с влажностью 68-72%
- : из 25-30% общего количества муки с влажностью 42-45%

@

3. Густые опары готовят:

- +: из 45-50% общего количества муки с влажностью 42-45%
- : из 45-50% общего количества муки с влажностью 65-70%
- : из 65-70% общего количества муки с влажностью 68-72%
- : из 25-30% общего количества муки с влажностью 42-45%

Тема 7

1. Приготовление ржаного теста осуществляют:

- +: тестомесильных машинах
- : в печах
- : в расстоечных шкафах
- : тестозакаточных машинах

@

2. Какие способы приготовления теста из ржаной муки используются на малых предприятиях:

- +: ускоренный на «сухих заквасках»
- : безопарный
- : на густой закваске
- : на жидкой закваске

2. Дополните

...- непрерывно возобновляемый полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный из части спелой закваски предыдущего приготовления и питательной смеси

- + Закваска
- + закваска
- + опарой
- + Опарой

Тема 8

1. Самая первая операция по обработке теста:

+ : деление на куски

- : обминка

- : расстойка

- : формование

2. *Оптимальная температура для окончательной расстойки теста:*

+ : 33-37 °С;

- : 25-28 °С;

- : 15-18 °С;

- : 55-60 °С;

3. *Готовое выброженное тесто перемещают в воронку тестодели-
теля с помощью:*

+ : дежеопркидывателя

- : транспортера

- : трубопровода

- : нории

Тема 9

1. *Максимальное влияние на выход хлебобулочных изделий оказывают*

....:

+ : затраты при выпечке (упек)

- : затраты при брожении полуфабрикатов

- : затраты при транспортировании хлеба от печи и при укладке на кон-
тейнеры и другие устройства

- : затраты при охлаждении и хранении хлеба (усушка)

2. *При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодей-
ствуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...*

+ : меланоидинов

- : декстринов

- : студней

- : жженки

3. Дополните

Промышленность использует два вида печей ...

+ *тоннельные и тупиковые*

+ *Тоннельные и тупиковые*

+ *тупиковые и тоннельные*

+ *Тупиковые и тоннельные*

Тема 10

1 *Повышенная влажность воздуха во время расстойки предупрежда-
ет:*

+ : заветривание тестовых заготовок

- : увеличение объема

- : гидролиз крахмала

- : увлажнение тестовой заготовки

2. *При недостаточной расстойке хлеб имеет:*

+ : подрывы

- : увеличенный объем

- : влажный мякиш
- : правильную форму

3. Непромес —

+: это участки мякиша, содержащие муку, кусочки соли или корочки от размоченного и добавленного в тесто хлеба

- : беспористый влажный слой мякиша
- : мякиш с развитой пористостью
- : влажный мякиш

Тема 11

1. Срок реализации хлеба из ржаной муки:

+: 36 часов

- : 2 часа
- : 5 часов
- : 100 часов

2. Срок реализации хлеба из ржано-пшеничной муки:

+: 36 часов

- : 2 часа
- : 5 часов
- : 100 часов

3. Срок реализации хлеба из пшенично-ржаной муки:

+: 36 часов

- : 2 часа
- : 5 часов
- : 100 часов

Тема 12

1 Макаронные изделия из хлебопекарной пшеничной муки :

+: группа В

- : группа А
- : группа Б
- : группа Г

2. Тип макаронных изделий, к которому относятся рожки и перья:

+: трубчатые

- : лентообразные
- : нитеобразные
- : фигурные

3. Форма макаронных изделий подтипа перья:

+: трубки с косым срезом

- : короткая лента с гладкой поверхностью
- : трубки с волнообразным срезом
- : трубки с прямым срезом

Темы рефератов

1. Проблемы нормирования сырья и вспомогательных материалов в хлебопекарной промышленности.

2. Особенности технологии приготовления хлебобулочных изделий для лечебного питания.

3. Особенности технологии приготовления хлебобулочных изделий для профилактического питания.
4. Классификация диетических хлебобулочных изделий.
5. Функциональное назначение диетических хлебобулочных изделий.
6. Функциональные добавки, используемые для придания хлебобулочным изделиям лечебных и профилактических свойств, дозы и способы их введения
7. Организация производства диетических макаронных изделий с повышенным содержанием белка.
8. Организация производства диетических макаронных изделий с повышенным содержанием пищевых волокон.
9. Организация производства диетических макаронных изделий с повышенным содержанием минеральных веществ и витаминов.
10. Организация производства диетических макаронных изделий безбелковых.
11. Организация производства диетических макаронных изделий безглютеновых.
12. Технология приготовления хлеба из смеси муки разных видов и сортов.
13. Технология приготовления булочных изделий.
14. Технология приготовления мелкоштучных хлебобулочных изделий.
15. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий.
16. Технология приготовления национальных видов сдобных хлебобулочных изделий
17. Тритикалевая мука, особенности химического состава, хлебопекарные свойства, перспективы использования в хлебопекарной промышленности
18. Мучные полуфабрикаты многофункционального назначения: заварки, бездрожжевые и консервированные полуфабрикаты.
19. Роль хлебобулочных и кондитерских изделий в питании детей и подростков.
20. Виды нетрадиционного сырья.
21. Технология производства хлебобулочных изделий для детского питания.
22. Мука из зерна полбы, особенности химического состава, хлебопекарные свойства, перспективы использования в хлебопекарной промышленности.
23. Льняная мука, особенности химического состава, хлебопекарные свойства, перспективы использования в хлебопекарной промышленности.
24. Кукурузная мука, особенности химического состава, хлебопекарные свойства, перспективы использования в хлебопекарной промышленности.

25. Рисовая мука, особенности химического состава, хлебопекарные свойства, перспективы использования в хлебопекарной промышленности

26. Гречневая мука, особенности химического состава, хлебопекарные свойства, перспективы использования в хлебопекарной промышленности.

27. Нутовая мука, особенности химического состава, хлебопекарные свойства, перспективы использования в хлебопекарной промышленности.

Задания для контрольной работы

1. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет выхода хлеба в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: батон нарезной молочный из муки высшего сорта.

2. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет выхода хлеба в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: хлеб пшеничный из обойной муки.

3. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет выхода хлеба в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: хлеб забайкальский.

4. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет выхода хлеба в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: хлеб пшеничный из муки 1 сорта.

5. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет выхода хлеба в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: хлеб пшеничный из муки 2 сорта.

6. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет выхода хлеба в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: хлеб городской.

7. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет выхода хлеба в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: хлеб домашний.

8. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет выхода хлеба в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: хлеб полесский.

9. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет выхода хлеба в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: хлеб ситный с изюмом.

10. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет выхода хлеба в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: хлеб «Ромашка».

11. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет выхода хлеба в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: паляница украинская.

12. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет выхода хлеба в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: хлеб кишиневский.

13. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет выхода хлеба в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: батон простой.

14. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет выхода хлеба в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: батон с изюмом.

15. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет выхода хлеба в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: батон городской.

16. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет выхода хлеба в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: батон подмосковный.

17. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет выхода хлеба в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: батон столовый.

18. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет выхода хлеба в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: булка минская.

19. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет выхода хлеба в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: булочки русские.

20. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет выхода хлеба в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: булочки с изюмом.

21. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет выхода хлеба в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: плетенка с маком.

22. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет выхода хлеба в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: сайки простые.

23. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет выхода хлеба в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: сайки горчичные.

24. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет выхода хлеба в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: сайки с изюмом.

25. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет выхода хлеба в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: булочка «Веснушка».

Темы курсовых работ

1. Производство хлебобулочных изделий: хлеб полесский из муки высшего сорта на густой опаре, роглики с маком на жидкой опаре на пекарне малой мощности 3,5 т/сут.

2. Производство хлебобулочных изделий: батоны подмосковные на густой опаре, булочка сдобная из пшеничной муки высшего сорта на густой опаре, мощностью 4,5 т/сутки на пекарне малой мощности 5,4 т/сут

3. Производство хлебобулочных изделий: хлеб красносельский из муки 1 сорта на жидкой опаре, булочка «Веснушка» на густой опаре на пекарне малой мощности 5,0 т/сут.

4. Производство хлебобулочных изделий: хлеб домашний из пше-

ничной муки первого сорта на густой опаре, булочки октябренок на большой густой опаре на пекарне малой мощности 4,5 т/сут.

5. Производство хлебобулочных изделий: батон простой из муки пшеничной второго сорта на жидкой опаре, булочки московские на большой густой опаре на пекарне малой мощности 4,7 т/сут.

6. Производство хлебобулочных изделий: арнаут киевский из пшеничной муки второго сорта на густой опаре, батон с изюмом из пшеничной муки высшего сорта на густой опаре на пекарне малой мощности 5,0 т/сут.

7. Производство хлебобулочных изделий: хлеб домашний из пшеничной муки первого сорта на жидкой опаре, булка днепропетровская из пш. муки высшего сорта на густой опаре на пекарне малой мощности 3,5 т/сут.

8. Производство хлебобулочных изделий: батон амурский на густой опаре, булочка столичная на густой опаре на пекарне малой мощности 5,3 т/сут.

9. Производство хлебобулочных изделий: витушки сдобные на густой опаре, розанчики сдобные на густой опаре на пекарне малой мощности 5,4 т/сут.

10. Производство хлебобулочных изделий: хлеб «Ромашка» на густой опаре, плетенка с маком на густой опаре на пекарне малой мощности 4,2 т/сут.

11. Производство хлебобулочных изделий: хлеб ситный из муки крупчатка на густой опаре, батончики сахарные на густой опаре на пекарне малой мощности 3,6 т/сут.

12. Производство хлебобулочных изделий: хлеб забайкальский на жидкой опаре, булки русские круглые на густой опаре на пекарне малой мощности 3,7 т/сут.

13. Производство хлебобулочных изделий: хлеб городской из муки пшеничной 1 сорта на густой опаре, булочки калорийные на большой густой опаре на пекарне малой мощности 3,3 т/сут.

14. Производство хлебобулочных изделий: хлеб горчичный на густой опаре, булочки днепропетровские на густой опаре на пекарне малой мощности 3,2 т/сут.

15. Производство хлебобулочных изделий: батон из муки пшеничной высшего сорта с пшеничными отрубями на густой опаре, булочки праздничные на густой опаре на пекарне малой мощности 3,9 т/сут.

16. Производство хлебобулочных изделий: хлеб гражданский из муки пшеничной 2 сорта на жидкой опаре, булочка «Октябренок» на густой опаре на пекарне малой мощности 3,6 т/сут.

17. Производство хлебобулочных изделий: хлеб ситный с изюмом из муки пшеничной 1 сорта на густой опаре, сдоба обыкновенная на густой опаре на пекарне малой мощности 3,7 т/сут.

18. Производство хлебобулочных изделий: хлеб гражданский из муки пшеничной 1 сорта, булочки улучшенные безопарным способом на

пекарне малой мощности 4,4 т/сут

19. Производство хлебобулочных изделий: хлеб молочный ситный из муки пшеничной 1 сорта на густой опаре, булочки медовые на густой опаре на пекарне малой мощности 4,1 т/сут.

20. Производство хлебобулочных изделий: калач саратовский из муки пшеничной 1 сорта на жидкой опаре, хлеб сдобный в упаковке на большой густой опаре на пекарне малой мощности 2,9 т/сут.

21. Производство хлебобулочных изделий: хлеб пшеничный из муки высшего сорта на густой опаре, булка днепропетровская на густой опаре на пекарне малой мощности 4,7 т/сут.

22. Производство хлебобулочных изделий: хлеб степной на жидкой опаре, булка фруктовая на густой опаре на пекарне малой мощности 3,5 т/сут.

23. Производство хлебобулочных изделий: плетенка с маком из муки высшего сорта на густой опаре, рогалики молочные на густой опаре на пекарне малой мощности 2,9 т/сут.

24. Производство хлебобулочных изделий: хлеб пшеничный из муки второго сорта на жидкой опаре, булочки с крошкой на густой опаре на пекарне малой мощности 3,0 т/сут.

25. Производство хлебобулочных изделий: булочки русские круглые на густой опаре, хлеб ситный с изюмом на густой опаре из муки пшеничной высшего сорта на пекарне малой мощности 2,9 т/сут.

26. Производство хлебобулочных изделий: халы плетеные на густой опаре, булочки с крошкой большой на густой опаре на пекарне малой мощности 4,2 т/сут.

27. Производство хлебобулочных изделий: калач саратовский из пшеничной муки первого сорта на жидкой опаре и булочки дарницкие на большой густой опаре на пекарне малой мощности 3,4 т/сут.

Вопросы и задания для проведения промежуточного контроля (экзамена)

Компетенция: ПКС-10 Способен обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции

Вопросы к экзамену

1. Ассортимент и классификация хлеба и хлебобулочных изделий.
2. Основные этапы приготовления хлеба из пшеничной муки.
3. Показатели хлебопекарных свойств пшеничной муки.
4. Сорта и виды пшеничной муки.
5. Методы оценки качества пшеничной муки.
6. Сорта и виды пшеничной муки.
7. Хлебопекарные свойства ржаной муки.
8. Процессы, протекающие при созревании теста.
9. Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства.
10. Подготовка сырья, повышающая эффективность использования его в производстве.

11. Дозирование сырья.
 12. Понятие о рецептуре изделий.
 13. Роль рецептурных компонентов в образовании теста (жировые продукты)
 14. Роль рецептурных компонентов в образовании теста (соль)
 15. Роль рецептурных компонентов в образовании теста (сахар и сахаросодержащие продукты)
 16. Роль рецептурных компонентов в образовании теста (вода)
 17. Хранение и подготовка сырья к использованию в производстве.
 18. Замес и образование теста. Способы замеса теста
 19. Процессы, происходящие при замесе теста: физические.
 20. Процессы, происходящие при замесе теста: коллоидные.
 21. Процессы, происходящие при замесе теста: биохимические.
 22. Процессы, происходящие при замесе теста: микробиологические.
 23. Пути форсирования и консервации теста.
 24. Способы приготовления пшеничного теста.
 25. Способы приготовления ржаного теста.
 26. Технологические потери и затраты хлебопекарного производства.
- Пути снижения потерь и затрат.
27. Молочнокислое и спиртовое брожение теста.
 28. Предварительная и окончательная расстойка теста. Оптимальные условия.
 29. Приготовление пшеничного теста опарными способами. Их сравнительная характеристика.
 30. Способы приготовления ржаного теста.
 31. Обминка теста и влияние механической обработки теста.
 32. Определение готовности теста.
 33. Опарный и безопарный способы приготовления пшеничного теста, их сравнительная оценка.
 34. Черствение хлеба. Способы замедления черствения хлеба.
 35. Способы улучшения качества хлеба.
 36. Процессы, протекающие при хранении хлеба.
 37. Разделка теста.
 38. Дефекты хлебобулочных изделий.
 39. Картофельная болезнь хлеба. Способы предотвращения.
 40. Оптимальный режим выпечки хлеба. Роль увлажнения пекарной камеры при выпечке хлеба.
 41. Процессы, протекающие при выпечке тестовых заготовок.
 42. Процессы, протекающие при хранении хлеба.
 43. Упек. Факторы на него влияющие.
 44. Ускоренные способы приготовления пшеничного теста. Технологии интенсифицированного приготовления пшеничного теста на основе быстрозамороженных полуфабрикатов.
 45. Разводочный и производственный циклы приготовления закваски.

46. Основные операции разделки: теста деление теста на куски и округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка.
47. Способы выпечки хлеба. Процессы, происходящие в выпекаемой тестовой заготовке при выпечке хлеба.
48. Прогрев тестовых заготовок при выпечке, теплофизические процессы при выпечке.
49. Микробиологические, биохимические и коллоидные процессы при выпечке.
50. Продолжительность процесса выпечки и факторы, на нее влияющие.
51. Определение готовности хлеба при выпечке.
52. Хранение хлебобулочных изделий на предприятиях и доставка их в торговую сеть.
53. Способы приготовления ржаного теста. Общее представление о заквасках.
54. Способы приготовления ржаного теста. Приготовление теста на густой закваске.
55. Способы приготовления ржаного теста. Приготовление теста на жидкой закваске.
56. Особенности приготовления ржаного теста. Приготовление теста на КМКЗ.
57. Однофазные способы приготовления ржаного теста в малых предприятиях.
58. Ассортимент макаронных изделий и их пищевая ценность.
59. Сырье для производства макаронных изделий - мука, вода, обогащенные добавки.
60. Технологическая схема производства макаронных изделий. Значение основных операций.
61. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий. Основные понятия.
62. Хлебопекарные улучшители окислительного действия.
63. Хлебопекарные улучшители восстановительного действия.
64. Хлебопекарные улучшители поверхностно-активного действия.
65. Комплексные хлебопекарные улучшители.
66. Ферментные препараты применяемые для улучшения хлебопекарных свойств.

Практические задания для экзамена

1. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет дрожжевой суспензии, солевого и сахарного раствора в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: батон нарезной молочный из муки высшего сорта.
2. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет дрожжевой суспензии, солевого и сахарного раствора в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: хлеб пшеничный из обойной муки.

3. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет дрожжевой суспензии, солевого и сахарного раствора в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: хлеб забайкальский.

4. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет дрожжевой суспензии, солевого и сахарного раствора в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: хлеб пшеничный из муки 1 сорта.

5. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет дрожжевой суспензии, солевого и сахарного раствора в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: хлеб пшеничный из муки 2 сорта.

6. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет выхода хлеба в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: хлеб городской.

7. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет дрожжевой суспензии, солевого и сахарного раствора в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: хлеб домашний.

8. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет дрожжевой суспензии, солевого и сахарного раствора в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: хлеб полесский.

9. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет дрожжевой суспензии, солевого и сахарного раствора в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: хлеб ситный с изюмом.

10. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет дрожжевой суспензии, солевого и сахарного раствора в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: хлеб «Ромашка».

11. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет дрожжевой суспензии, солевого и сахарного раствора в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: паляница украинская.

12. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет дрожжевой суспензии, солевого и сахарного раствора в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: хлеб кишиневский.

13. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет дрожжевой суспензии, солевого и сахарного раствора в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: батон простой.

14. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет дрожжевой суспензии, солевого и сахарного раствора в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: батон с изюмом.

15. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет дрожжевой суспензии, солевого и сахарного раствора в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: батон городской.

16. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет дрожжевой суспензии, солевого и сахарного раствора в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: батон подмосковный.

17. Пользуясь справочной литературой, произвести расчет дрожжевой суспензии, солевого и сахарного раствора в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: батон столовый.

18.Пользуясь справочной литературой, произвести расчет дрожжевой суспензии, солевого и сахарного раствора в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: булка минская.

19.Пользуясь справочной литературой, произвести расчет дрожжевой суспензии, солевого и сахарного раствора в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: булочки русские.

20.Пользуясь справочной литературой, произвести расчет дрожжевой суспензии, солевого и сахарного раствора в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: булочки с изюмом.

21.Пользуясь справочной литературой, произвести расчет дрожжевой суспензии, солевого и сахарного раствора в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: плетенка с маком.

22.Пользуясь справочной литературой, произвести расчет дрожжевой суспензии, солевого и сахарного раствора в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: сайки простые.

23.Пользуясь справочной литературой, произвести расчет дрожжевой суспензии, солевого и сахарного раствора в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: сайки горчичные.

24.Пользуясь справочной литературой, произвести расчет дрожжевой суспензии, солевого и сахарного раствора в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: сайки с изюмом.

25.Пользуясь справочной литературой, произвести расчет дрожжевой суспензии, солевого и сахарного раствора в условиях малых пекарен, согласно варианту задания: булочка «Веснушка».

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины «Технология хлебобулочных и макаронных изделий» проводится в соответствии Положением системы менеджмента качества КубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся».

Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу. Контрольная работа – письменное задание, выполняемое в течение заданного времени (в условиях аудиторной работы – от 30 минут до 2 часов, от одного дня до нескольких недель в случае внеаудиторного задания). Как правило, контрольная работа предполагает наличие определенных ответов.

Критерии оценки выполнения контрольной работы: соответствие предполагаемым ответам; правильное использование алгоритма выполнения действий (методики, технологии и т.д.); логика рассуждений; неординарность подхода к решению.

Оценка контрольных работ осуществляется по следующим критериям:

Отлично - полные и правильные ответы на все поставленные теорети-

ческие вопросы, успешное решение задач с необходимыми пояснениями, корректная формулировка понятий и категорий.

Хорошо -недостаточно полные и правильные ответы на 1-2 вопроса несущественные ошибки в формулировке категорий и понятий, небольшие шероховатости в аргументации.

Удовлетворительно -ответы включают материалы, в целом правильно отражающие понимание студентом выносимых на контрольную работу тем курса. Допускаются неточности в раскрытии части категорий, несущественные ошибки математического плана при решении задач, неправильные ответы на 1-2 вопроса.

Неудовлетворительно -неправильные ответы на 3 и более вопросов, большое количество существенных ошибок.

Критерии оценки знаний обучающихся при проведении тестирования:

Оценка «**отлично**» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 85 % тестовых заданий.

Оценка «**хорошо**» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 70 % тестовых заданий.

Оценка «**удовлетворительно**» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 51 %.

Оценка «**неудовлетворительно**» выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50 % тестовых заданий.

Критериями оценки реферата являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Оценка «**отлично**» — выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «**хорошо**» — основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «**удовлетворительно**» — имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Оценка «**неудовлетворительно**» — тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

Критерии оценки курсовой работы:

Курсовая работа оценивается на:

Оценка **«отлично»** ставится за работу, отвечающую всем требованиям к написанию и оформлению курсовых проектов.

Оценка **«хорошо»** ставится за работу, написанную на достаточно высоком уровне, в полной мере раскрывающую план курсовой, однако содержащую незначительные ошибки в изложении или оформлении текстового или иллюстративного материала.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится за работу, в которой недостаточно полно отражены основные вопросы темы, однако, имеются ошибки в технологических расчетах, использование небольшого количества или устаревших источников литературы, присутствует нарушение логики и стиля изложения, отсутствуют авторские выводы и предложения.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится за дословное переписывание материала одного или нескольких источников, грубые ошибки в технологических расчетах.

Критерии оценки на экзамене:

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной учебной программой. Оценка «отлично» выставляется студенту усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Оценка «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, допустившему погрешности в ответах на экзамене или выполнении экзаменационных заданий, но обладающему необходимыми знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему последователь-

ность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы. Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не может продолжить обучение или приступить к деятельности по специальности по окончании университета без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная учебная литература

1 Технология и экспертиза хлебобулочных и макаронных изделий: учебное пособие / Н.С. Санжаровская [и др.]. – Краснодар: КубГАУ, 2019. – 96 с. <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=6004>

3 Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность : учебно-справочное пособие / А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк [и др.] ; под редакцией В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 287 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/4165>

3 Пашенко, Л.П. Технология хлебопекарного производства [Электронный ресурс] : учеб. / Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 672 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/45972>. — Загл. с экрана.

Дополнительная учебная литература

1. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Е.И. Пономарева [и др.]. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 316 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93006>. — Загл. с экрана.

2. Проектирование хлебопекарных предприятий [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.В. Борисова [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2013. — 148 с. — 978-5-7882-1463-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62565.html>

3. Фёдорова, Р.А. Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Р.А. Фёдорова, О.В. Головинская. — Электрон.текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 79 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68207.html>

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Перечень ЭБС

№	Наименование	Тематика	Ссылка
1.	Znanium.com	Универсальная	https://znanium.com/
2.	IPRbook	Универсальная	http://www.iprbookshop.ru/
3.	Издательство «Лань»	Универсальная	http://e.lanbook.com/
4.	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная	https://edu.kubsau.ru/

Перечень интернет сайтов

1. Библиотека ГОСТов [Электронный портал]: Режим доступа:
www.vsegost.com

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1 Санжаровская, Н.С. Технология хлебобулочных и макаронных изделий : метод. указания по организации самостоятельной работы обучающихся / Н. С. Санжаровская. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 20 с.
<https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=6722>

2 Сокол, Н.В. Технология хлебобулочных и макаронных изделий : метод. указания для курсовой работы / Н. В. Сокол, Н. С. Санжаровская, О. П. Храпко. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 33 с.
<https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=6723>

3 Санжаровская, Н.С. Технология хлебобулочных и макаронных изделий : метод. указания для лабораторных занятий / Н. С. Санжаровская, Н. В. Сокол, О. П. Храпко. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 33 с.
<https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=6724>

4 Санжаровская, Н.С. Технология хлебобулочных и макаронных изделий : метод. указания для практических занятий / Н. С. Санжаровская, Н. В. Сокол, О. П. Храпко. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 37 с.
<https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=6725>

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

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить

взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет"; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Система тестирования INDIGO	Тестирование

11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	https://elibrary.ru/

11.3 Доступ к сети Интернет

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

12. Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине для лиц с ОВЗ и инвалидов

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Входная группа в главный учебный корпус оборудован пандусом, кнопкой вызова, тактильными табличками, опорными поручнями, предупреждающими знаками, доступным расширенным входом, в корпусе есть специально оборудованная санитарная комната. Для перемещения инвалидов и ЛОВЗ в помещении имеется передвижной гусеничный ступенькоход. Корпус оснащен противопожарной звуковой и визуальной сигнализацией

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе, помещений для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательных программ в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
	Технология хлебобулочных и макаронных изделий	Помещение №221 ГУК, площадь — 101м²; посадочных мест — 95; учебная аудитория для проведения учебных занятий, для самостоятельной работы обуча-	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

	ющихся, в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель), в т.ч для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ; технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран), в т.ч для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ; программное обеспечение: Windows, Office. Помещение №114 ЗОО, площадь — 43м²; посадочных мест — 25; учебная аудитория для проведения учебных занятий, для самостоятельной работы обучающихся, в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель), в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ	
--	--	--

13. Особенности организации обучения лиц с ОВЗ и инвалидов

Для инвалидов и лиц с ОВЗ может изменяться объём дисциплины (модуля) в часах, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося (при этом не увеличивается количество зачётных единиц, выделенных на освоение дисциплины).

Фонды оценочных средств адаптируются к ограничениям здоровья и восприятия информации обучающимися.

Основные формы представления оценочных средств – в печатной форме или в форме электронного документа.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ

Категории студентов с ОВЗ и инвалидностью	Форма контроля и оценки результатов обучения
<i>С нарушением зрения</i>	– устная проверка: дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.; – с использованием компьютера и специального ПО: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, дистанционные формы, если позволяет острота зрения - графические работы и др.; при возможности письменная проверка с использованием рельефно-точечной системы Брайля, увеличенного шрифта, использование специальных технических средств (тифлотехнических средств): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, отчеты и

	др.
<i>С нарушением слуха</i>	– письменная проверка: контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.; – с использованием компьютера: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы и др.; при возможности устная проверка с использованием специальных технических средств (аудиосредств, средств коммуникации, звукоусиливающей аппаратуры и др.): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.
<i>С нарушением опорно-двигательного аппарата</i>	– письменная проверка с использованием специальных технических средств (альтернативных средств ввода, управления компьютером и др.): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.; – устная проверка, с использованием специальных технических средств (средств коммуникаций): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.; с использованием компьютера и специального ПО (альтернативных средств ввода и управления компьютером и др.): работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы предпочтительнее обучающимся, ограниченным в передвижении и др.

Адаптация процедуры проведения промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ:

В ходе проведения промежуточной аттестации предусмотрено:

- предъявление обучающимся печатных и (или) электронных материалов в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- возможность пользоваться индивидуальными устройствами и средствами, позволяющими адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом их индивидуальных особенностей;
- увеличение продолжительности проведения аттестации;
- возможность присутствия ассистента и оказания им необходимой помощи (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем).

Формы промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитывать индивидуальные и психофизические особенности обучающегося/обучающихся по АООП ВО (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины Студенты с нарушениями зрения

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскочечатную информацию в аудиальную или

тактильную форму;

- возможность использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом индивидуальных особенностей и состояния здоровья студента;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- использование чёткого и увеличенного по размеру шрифта и графических объектов в мультимедийных презентациях;
- использование инструментов «лупа», «проектор» при работе с интерактивной доской;
- озвучивание визуальной информации, представленной обучающимся в ходе занятий;
- обеспечение раздаточным материалом, дублирующим информацию, выводимую на экран;
- наличие подписей и описания у всех используемых в процессе обучения рисунков и иных графических объектов, что даёт возможность перевести письменный текст в аудиальный;
- обеспечение особого речевого режима преподавания: лекции читаются громко, разборчиво, отчётливо, с паузами между смысловыми блоками информации, обеспечиваются интонирование, повторение, акцентирование, профилактика рассеивания внимания;
- минимизация внешнего шума и обеспечение спокойной аудиальной обстановки;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, на ноутбуке, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания и др.) на практических и лабораторных занятиях;
- минимизирование заданий, требующих активного использования зрительной памяти и зрительного внимания;
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы.

**Студенты с нарушениями опорно-двигательного аппарата
(маломобильные студенты, студенты, имеющие трудности передвижения и
патологию верхних конечностей)**

- возможность использовать специальное программное обеспечение и специальное оборудование и позволяющее компенсировать двигательное нарушение (коляски, ходунки, трости и др.);
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- применение дополнительных средств активизации процессов запоминания и повторения;
- опора на определенные и точные понятия;
- использование для иллюстрации конкретных примеров;
- применение вопросов для мониторинга понимания;

- разделение изучаемого материала на небольшие логические блоки;
- увеличение доли конкретного материала и соблюдение принципа от простого к сложному при объяснении материала;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания др.);
- обеспечение беспрепятственного доступа в помещения, а также пребывания в них;
- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие обеспечить реализацию эргономических принципов и комфортное пребывание на месте в течение всего периода учёбы (подставки, специальные подушки и др.).

Студенты с нарушениями слуха (глухие, слабослышащие, позднооглохшие)

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить аудиальную форму лекции в плоскостную информацию;
- наличие возможности использовать индивидуальные звукоусиливающие устройства и сурдотехнические средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации; осуществлять взаимнообратный перевод текстовых и аудиофайлов (блокнот для речевого ввода), а также запись и воспроизведение зрительной информации.
- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала (структурно-логические схемы, таблицы, графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, раздаточный материал);
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- особый речевой режим работы (отказ от длинных фраз и сложных предложений, хорошая артикуляция; четкость изложения, отсутствие лишних слов; повторение фраз без изменения слов и порядка их следования; обеспечение зрительного контакта во время говорения и чуть более медленного темпа речи, использование естественных жестов и мимики);
- чёткое соблюдение алгоритма занятия и заданий для самостоятельной работы (называние темы, постановка цели, сообщение и запись плана, выделение основных понятий и методов их изучения, указание видов деятельности студентов и способов проверки усвоения материала, словарная работа);
- соблюдение требований к предъявляемым учебным текстам (разбивка текста на части; выделение опорных смысловых пунктов; использование наглядных средств);
- минимизация внешних шумов;
- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего).

Студенты с прочими видами нарушений

(ДЦП с нарушениями речи, заболевания эндокринной, центральной нервной и сердечно-сосудистой систем, онкологические заболевания)

- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации;
- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего);
- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, в виде пометок в заранее подготовленном тексте).
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы,
- стимулирование выработки у студентов навыков самоорганизации и самоконтроля;
- наличие пауз для отдыха и смены видов деятельности по ходу занятия.