МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»

Институт (филиал) ДОНСКОЙ КАЗАЧИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА

Кафедра «Пищевые технологии и оборудование»

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий кафедрой,
_____ к.т.н Павлова И.В.

«24» февраля 2022 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.01.03 Технология хлебобулочных изделий

Направление подготовки **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Направленность (профиль): **Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Форма обучения ***очно-заочная***

Срок обучения ***4,5 года***

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

Ростов-на-Дону 2022 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) **«Технология хлебобулочных изделий»** разработана на основании

- - федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки *19.03.02 Продукты питания из растительного сырья* (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации *№ 1041 от 17.08.2020,*

- учебного плана по основной профессиональной образовательной программе **высшего** образования *19.03.02 Продукты питания из растительного сырья* (бакалавриат) *направленность (профиль)* **Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения**

- профессиональный стандарта *«*22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья*» трудовая функция, D/02.6* Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, *D/03.6* Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья, *утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года N 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 июня 2020 года ,регистрационный N 58531)*

Рабочая программа дисциплины (модуля) разработана рабочей группой в составе:

Доцент кафедры Пищевые технологии и оборудование _____ Гайворонская О.В.
(подпись)

Руководитель основной профессиональной образовательной программы, доцент _____ Гайворонская О.В.
(подпись)

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Пищевые технологии и оборудование
Протокол № 2 от «24» февраля 2022 года

Заведующий кафедрой к.т.н.
Пищевые технологии
и оборудование _____ Павлова И.В.
(подпись)

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Пищевые технологии и оборудование
Протокол № 2 от «24» февраля 2024 год

Заведующий кафедрой к.т.н.
Пищевые технологии
и оборудование _____ Павлова И.В.
(подпись)

Оглавление

1. Цели и задачи дисциплины (модуля) 5
2. Место дисциплины в структуре ОПОП.....5
3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) 5
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы (разделяется по формам обучения) 6
5. Содержание дисциплины (модуля).....7
5.1 Учебно-тематический план учебной дисциплины 7
5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами 10
6. Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ 10
6.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине.....11
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов 12
7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)..**Ошибка! Закладка не определена.**3
8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля) 143
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) 14
10. Образовательные технологии.....14
11. Оценочные средства.....165
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями. 25
13. Лист регистрации изменений 286

1. **Цели и задачи дисциплины (модуля)**:

Цель учебной дисциплины заключается в получении обучающимися системы теоретических знаний и практических умений и навыков в области управления технологическими процессами производства продуктов хлебопекарной, кондитерской и макаронной отрасли, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками

Задачи учебной дисциплины:

1. изучение сложного комплекса коллоидных, биохимических микробиологических, физико-химических процессов, происходящих при формовании хлебобулочных изделий;
2. рассмотрение необходимых для осуществления профессиональной деятельности правовых норм и методологических основ расчета безотходных или малоотходных технологий производства хлебобулочных изделий для решения профессиональных задач и принятия управленческого решения;
3. формировании необходимых знаний и приемов повышения качества готовой продукции
4. формирование у студентов навыков и умений самостоятельно принимать решения , связанные с обеспечением технологического процесса

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина Б1.В.01.03 «Технология хлебобулочных изделий» относится к модулю профильной направленности учебного плана подготовки бакалавров по направлению *19.03.02 Продукты питания из растительного сырья* (бакалавриат) *направленность (профиль)* **Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения** Изучение дисциплины «Технология хлебобулочных изделий» является базой для получения первичных навыков профессиональной деятельности (командной работы, руководства, принятия решений) и является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Проектирование технологических линий хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств», «Проектирование»,Технологическая практика, Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3.Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

ПКС-2 Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства$ обеспечивать качество продуктов питания хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка

ПКС-3 Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Категория компетенций	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции

Профессиональные	**ПКС-2**	Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства$ обеспечивать качество продуктов питания хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	**ПКС 2.1** Знает нормативные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, стандартные и специальные методы исследования показателей качества, безопасности, нормы технохимического контроля; физико-химические основы и общие принципы производства продуктов хлебобулочной, макаронной и кондитерской промышленности, биотехнологические и научные аспекты их производства **ПКС 2.2** Умеет пользоваться стандартными и специальными методами исследования, приборами и другим оборудованием для проведения анализов; использовать методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий на практике **ПКС 2.3** Владеет навыками работы на приборах, проведения исследований, определения показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Профессиональные	**ПКС-3**	Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	**ПКС-3.1** Знает стандартные технологические процессы и схемы, а также новейшие достижения в области производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; методы подбора и оценки эффективности применяемого оборудования на предприятиях отрасли **ПКС-3.2** Умеет осуществлять на практике технологический процесс производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; находить критические точки в ходе технологического процесса, требующие оптимизации и совершенствования **ПКС-3.3** Владеет навыками управления и совершенствования технологических процессов производства продуктов питания хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы (разделяется по формам обучения)

Общая трудоемкость дисциплины, изучаемой в 6 и 7 семестре, составляет 8 зачетные единицы. По дисциплине предусмотрен *экзамен/экзамен*

Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	**Всего часов / зачетных единиц**	**Семестры**	
		6	**7**

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры	
		6	7
Аудиторные занятия* (контактная работа)	**40**	**20**	**20**
В том числе:	-	-	
Лекции	16	8	8
Практические занятия (ПЗ)			
Семинары (С)	-	-	
Лабораторные работы (ЛР)	24	12	12
Контактная работа в ЭИОС	-	14	14
Самостоятельная работа* (всего)**	158	70	88
Контроль	90	54	36
Вид промежуточной аттестации (экзамен)			
Общая трудоемкость часы	288	144	144
зачетные единицы	8	4	4

***Самостоятельная работа** – изучение студентами теоретического материала, подготовка к лекциям, лабораторным работам, практическим и семинарским занятиям, оформление конспектов лекций, написание рефератов, отчетов, курсовых работ, проектов, работа в электронной образовательной среде и др. для приобретения новых теоретических и фактических знаний, теоретических и практических умений.*

***Виды самостоятельной учебной работы**: курсовой проект или курсовая работ, расчетно-графическая работа, написание реферата, выполнение типового расчета, домашнее задание (решение задач, перевод текста, конспектирование, составление обзора), подготовка к лабораторным работам и оформление отчетов, научно-исследовательская работа и т.п.*

** для обучающихся по индивидуальному учебному плану количество часов контактной и самостоятельной работы устанавливается индивидуальным учебным планом[1].

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся). В соответствии с рабочей программой и тематическим планом изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды. Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и практических занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем. Внеаудиторная контактная работа включает в себя проведение текущего контроля успеваемости (тестирование) в электронной информационно-образовательной среде.

для обучающихся по индивидуальному учебному плану - учебному плану, обеспечивающему освоение соответствующей образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося (в том числе при ускоренном обучении, для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, для лиц, зачисленных для продолжения обучения в соответствии с частью 5 статьи 5 Федерального закона от 05.05.2014 №84-ФЗ «Об особенностях правового регулирования отношений в сфере образования в связи с принятием в Российскую Федерацию Республики Крым и образованием в составе Российской Федерации новых субъектов - Республики Крым и города федерального значения Севастополя и о внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»).

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1 Учебно-тематический план учебной дисциплины

Очно-заочной формы обучения

Объем учебных занятий составляет 40 часов

Объем самостоятельной работы – 158 часов.

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов						
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с преподавателем				
			Всего	Лекционного типа	Семинарского типа	Лабораторные занятия	Контактная работа в ЭИОС
(семестр 6,7)							
Раздел1 Ассортимент и технологическая схема производства хлебобулочных изделий	17	15	2	2	-		2
Раздел 2. Сырье хлебопекарного производства	35	25	10	2	-	8	6
Раздел3 Приготовление теста	46	30	16	4	-	12	10
Раздел 4. Разделка теста и выпечка изделий	34	30	4	4	-	-	4
Раздел 5 Хранение хлебобулочных изделий, их выход и подготовка к реализации	32	30	2	2	-		2
Раздел 6. Качество хлебобулочных изделий	34	28	6	2	-	4	4
Контроль, промежуточная аттестация	**90**						-
Общий объем, часов	**288**	**158**	**40**	**16**	**-**	**24**	**28**
Форма промежуточной аттестации	**Экзамен/экзамен**						-

Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

Раздел1 Ассортимент и технологическая схема производства хлебобулочных изделий

Тема 1.1. Хлеб из ржаной муки и из смеси разных сортов муки

Характеристика ассортиментных групп хлебобулочных изделий из ржаной муки и смеси ржаной и пшеничной.

Тема 1.2 Хлебобулочные изделия из пшеничной муки

Характеристика ассортиментных групп изделий из пшеничной муки: хлеб, булочные, сдобные, сухарные, бара-ночные

Тема 1.3 Диетические хлебобулочные изделия

Характеристика диетических изделий. Классификация диетических изделий. Группы изделий лечебного и профилактического назначения.

Тема1.4 Тенденции развития совершенствования ассортимента хлебопекарной промышленности

Приоритетные направления развития ассортимента хлебобулочных изделий в соответствии с современными представлениями науки о питании. Расширение ассортимента изделий для населения различных возрастных групп, в том числе детского питания, а также для зон эко-логического неблагополучия России.

Тема1.5 Основные стадии технологического процесса производства хлебобулочных изделий и аппаратурно-технологические схемы производства изделий

Характеристика этапов технологического процесса про-изводства изделий: прием, хранение и подготовка сырья; приготовление теста: разделка теста; выпечка изделий; хранение изделий. Назначение отдельных операций. Схемы производства изделий различных ассортиментных групп. Поточно-механизированные и механизированные линии на хлебозаводах. Схемы производства изделий на малых предприятиях

Раздел 2. Сырье хлебопекарного производства

Тема 2.1 Основное сырье хлебопекарного производства. Способы приема и хранения. Методы подготовки сырья к пуску в производство Характеристика основного сырья. Требования ГОСТов к качеству основного сырья.

Способы доставки муки, хлебопекарных дрожжей, поваренной соли, зерновых продуктов. Бесперебойное снабжение холодной и горячей водой.

Хранение муки, процессы, протекающие при хранении муки. Ускорение созревания пшеничной муки. Просеивание муки, магнитная очистка и взвешивание.

Подготовка дрожжей, солевого раствора.

Тема 2.2 Дополнительное сырье хлебопекарного производства. Способы приема и хранения. Методы подготовки сырья к пуску в производство. Характеристика основного сырья. Требования ГОСТов к качеству основного сырья.

Способы доставки, хранения и подготовки сахара, сахаристых продуктов, масел, жиров, масложировых продуктов, солода, молока и молокосодержащих продуктов, яиц и яйцепродуктов

Раздел 3 Приготовление теста

Тема 3.1 Дозирование сырья и замес теста Способы дозирования основного и дополнительного сырья при различных способах приготовления полуфабрикатов. Оборудование для дозирования подготовленного сырья. Виды замесов. Процессы, протекающие при замесе теста. Механическая обработка теста при замесе.

Тема 3.2 Брожение теста Цель брожения. Свойства, приобретаемые тестом при брожении. Процессы, происходящие при брожении.

Тема 3.3 Способы приготовления теста Способы приготовления пшеничного теста: на густой опаре, на большой густой опаре, на жидких опарах, на пшеничных заквасках направленного культивирования микроорганизмов, ускоренные. Сравнительная оценка способов приготовления теста.

Способы приготовления ржаного теста: на густых и жидких заквасках, ускоренные способы.

Раздел 4. Разделка теста и выпечка изделий

Тема 4.1 Деление теста, формование тестовых заготовок и их расстойка Определение требуемой массы куска теста. Оборудование для деления теста при выработке различных хлебобулочных изделий. Операции формования: округление, раскатка, прокатка, закатка. Назначение операций при выработке различных хлебобулочных изделий.

Оборудование для проведения операций формования Предварительная и окончательная расстойка тестовых заготовок. Условия проведения. Оборудование для проведения расстойки тестовых заготовок.

Тема 4.2 Выпечка изделий. Режимы выпечки хлебобулочных изделий. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке Параметры выпечки. Способы передачи теплоты к выпекаемой тестовой заготовке Процессы, происходящие в тестовой заготовке при выпечке.

Тема 4.3 Упек и факторы, влияющие на него Размеры упека. Факторы, влияющие на величину упека.: масса изделия, удельная поверхность изделия, конфигурация формы, температура пекарной камеры, относительная влажность паровоздушной среды пекарной камеры. Пути снижения величины упека.

Раздел 5 Хранение хлебобулочных изделий, их выход и подготовка к реализации

Тема 5.1 Остывание и усыхание хлебобулочных изделий и факторы, влияющие на усыхание Процессы, происходящие при остывании и усыхании хлебобулочных изделий. Факторы, влияющие на процесс усыхания изделий: температура и относительная влажность воздуха в помещении; влажность и упек изделий; способ выпечки изделий; объем и масса изделия; способ хранения

Тема 5.2 Изменение качества хлебобулочных изделий при хранении Черствение изделий. Признаки черствения изделий. Процессы, обусловливающие черствение изделий.

Способы замедления черствения изделий.

Тема 5.3 Понятие выхода хлебобулочных изделий и факторы, влияющие на выход.Нормы выхода хлебобулочных изделий. Факторы, влияющие на величину выхода. Расчет фактического выхода изделий. Виды технологических затрат и потерь. Способы снижения размеров технологических затрат и исключения технологических потерь.

Тема 5.4 Хранение, упаковывание, транспортирование хлебобулочных изделий Укладывание изделий в деревянные и пластиковыелотки контейнеров, вагонеток, на стеллажи, кулеры в соответствии нормативной документацией. Максимальные сроки хранения изделий в остывочном отделении и экспедиции, сроки реализации. Технология упаковывания изделий и упаковочные материалы.

Раздел 6. Качество хлебобулочных изделий

Тема 6.1 Технологические мероприятия, улучшающие качество изделий и применение пищевых добавок Технологические приемы улучшения качества изделий на всех этапах их производства: хранение и транспортирование муки подогретым воздухом; смешивание отдельных партий муки; активация прессованных дрожжей; приготовление водно-жировой эмульсии; мучные заварки: сладкая, заквашенная и сброженная; оптимальный режим замеса и брожения теста, расстойки и выпечки тестовых заготовок. Классификация пищевых добавок и механизм их улучшающего действия. Улучшители окислительного и восстановительного действия, - поверхностно-активные вещества; ферментные препараты; модифицированные крахмалы; органические кислоты; минеральные соли;

консерванты; подсластители; ароматизаторы;

красители; комплексные улучшители.

Зависимость дозировки улучшителя от вида и сорта муки, способа приготовления теста и других факторов

Тема 6.2 Пищевая ценность и пищевая безопасность хлебобулочных изделий и пути их повышения Определение понятия пищевая ценность хлебобулочных изделий.

Энергетическая, биологическая, витаминная и минеральная ценность изделий, биологическая эффективность и углеводы изделий. Повышение пищевой ценности хлебобулочных изделий. Показатели безопасности, регламентируемые СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

Тема 6.3 Дефекты, вызванные низким качеством сырья и нарушением технологического режима, способы их предотвращения Дефекты изделий, вызванные пониженным качеством муки. Мука из зерна, поврежденного клопом-черепашкой, проросшего зерна, морозобойного зерна, высушенного при высокой температуре. Методы улучшения качества изделий из муки с пониженными хлебопекарными свойствами.

Дефекты изделий, вызванные низким качеством хлебопекарных дрожжей и дополнительного сырья. Дефекты изделий, вызванные нарушением режимов замеса и брожения полуфабрикатов, расстойки и выпечки тестовых заготовок, транспортирования изделий.

Тема 6.4 Болезни хлебобулочных изделий и способы их предупреждения Картофельная болезнь, плесневение, «красная» и меловая болезнь. Методы диагностики и способы предотвращения болезней хлебобулочных изделий.

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин (вписываются разработчиком)					
1	Проектирование	1	2	3	4	5	6
2	Технологическая практика	1	2	3	4	5	6
3	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	1	2	3	4	5	6

6.Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ

Очно-заочной формы обучения

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование семинарских, практических и лабораторных занятий (работ)	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1	2	Лабораторная работа 1- Оценка хлебопекарных свойств пшеничной и ржаной муки по результатам пробной выпечки.	8	Устный ответ, отчет	ПКС-2 ПКС-3
2	3	Лабораторная работа 2 – Сравнительный анализ способов приготовления	12	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point) итоговое тестирование	ПКС-2 ПКС-3

		пшеничного теста.			
3	6	Разработать проект рецептуры нового вида хлебобулочного изделия с повышенным или пониженным содержанием углеводов с ис-пользованием новых видов сырья животного и растительного происхождения. Деловая игра – Выявить причину возникновения тех или иных дефектов изделий	4		ПКС-2 ПКС-3

6.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине

Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Очно-заочная форма обучения

Раздел, тема	Всего	Виды самостоятельной работы обучающихся					
		Академическая активность, час	Форма академической активности	Выполнение практ. заданий, час	Форма практического задания	Рубежный текущий контроль, час	Форма рубежного текущего контроля
Семестр 6,7							
Раздел1 Ассортимент и технологическая схема производства хлебобулочных изделий	15	6	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	7	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point), решение кроссворда	2	*устный доклад с презентацией*
Раздел 2. Сырье хлебопекарного производства	25	12	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	11	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point), психологический тест (4)	2	*устный доклад с презентацией*
Раздел3 Приготовление теста	30	14	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	14	Доклад с презентацией, подготовка к итоговому тестированию	2	*устный доклад с презентацией Итоговое тестирование*
Раздел 4. Разделка теста и выпечка изделий	30	14	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	14	Доклад с презентацией, подготовка к итоговому тестированию	2	*устный доклад с презентацией*

Раздел 5 Хранение хлебобулочных изделий, их выход и подготовка к реализации	30	14	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	14	Доклад с презентацией, подготовка к итоговому тестированию	2	*устный доклад с презентацией*
Раздел 6. Качество хлебобулочных изделий	28	12	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	14	Доклад с презентацией, подготовка к итоговому тестированию	2	*устный доклад с презентацией Итоговое тестирование*
Общий объем, часов	**158**	74		74		12	

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа начинается до прихода студента на лекцию. Целесообразно использование «системы опережающего чтения», т.е. предварительного прочитывания лекционного материала, содержащегося в учебниках и учебных пособиях, закладывающего базу для более глубокого восприятия лекции. Работа над лекционным материалом включает два основных этапа: конспектирование лекций и последующую работу над лекционным материалом. Под конспектированием подразумевают составление конспекта, т.е. краткого письменного изложения содержания чего-либо (устного выступления – речи, лекции, доклада и т.п. или письменного источника – документа, статьи, книги и т.п.).

В процессе организации самостоятельной работы большое значение имеют консультации с преподавателем, в ходе которых можно решить многие проблемы изучаемого курса, уяснить сложные вопросы. Беседа студента и преподавателя может дать многое - это простой прием получения знаний. Самостоятельная работа носит сугубо индивидуальный характер, однако вполне возможно и коллективное осмысление проблем науки.

Рекомендуется использовать следующие формы организуемой самостоятельной работы: - изучение лекционного материала (Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru),) – работа с научной литературой (https://biblioclub.ru и https://znanium.com);

– семестровые задания.

Самостоятельная работа обучающегося предусматривает: – углубленное изучение лекционного (Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru),) и дополнительного теоретического материала (https://biblioclub.ru и https://znanium.com) ;

- подготовку к практическим занятиям (методические указания):

– участие в научных конференциях;

– участие в НИРС.

С целью обеспечения успешного обучения студент должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса:

- знакомит с новым учебным материалом;

- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;

- систематизирует учебный материал;

- ориентирует в учебном процессе.

Подготовка к практическим занятиям:

- внимательно прочитайте материал лекций, относящихся к данному практическому занятию, ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;

- выпишите основные термины;

- ответьте на контрольные вопросы по практическим занятиям, готовьтесь дать развернутый ответ на каждый из вопросов;

- уясните, какие учебные элементы остались для вас неясными и постарайтесь получить на них ответ заранее (до практического занятия) во время текущих консультаций преподавателя;

- готовиться можно индивидуально, парами или в составе малой группы, последние являются эффективными формами работы.

7. Примерная тематика курсовых работ (проектов) не предусмотрены.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля):

Основная литература:

1. Развитие инженерии техники пищевых технологий : учебник / С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-3906-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/121492 (дата обращения: 23.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей. https://e.lanbook.com/reader/book/121492
2. Технология мукомольного производства : учеб. пособие / Г.Г. Юсупова, О.Н. Бердышникова. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 180 с. — (Высшее образование: Бакалавриат) https://znanium.com/read?id=333549

Дополнительная литература:

3. Пащенко Л.П., Жаркова И.М. Технология хлебобулочных изделий Учебное пособие, колосс, М, 2006 201 ред. Пащенко Л.П.
4. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий)Учебное пособие, колосс, М, 2006 114
5. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие[Электронный ресурс] / Т. К. Апет. – Минск : РИПО, 2019. –351 с. : ил. https://znanium.com/read?id=347030

в) программное обеспечение

1. Microsoft Windows 7 (№ 61273596)
2. Microsoft Office 2013 (№ 61273596)
3.Kaspersky Endpoint Security (№ 2304-180227-081330-327-749)
4.MicroSoft Visual Studio (№ 87411604)

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1.Договор с ООО "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»" об оказании услуг по предоставлению доступа к электронным базам данных.

2. Контракт с ООО "ЗНАНИУМ" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Znanium.com». № 0373100036521000007 от 13.07.2021 С 23.07.2021 по 22.07.2022

3. Договор с ЭБС «Университетская библиотека онлайн». № 11-01/2022 от 18.01.2022

4. Договор с ЭБС «Лань» № 98/2021 от 16.12.2021 С 22.12.2021 по 21.12.2022

5.Официальный интернет-портал базы данных правовой информации http://pravo.gov.ru

6. Научная электронная библиотека http://www.elibrary.ru/

7. http://gks.ru Сайт Федеральной службы государственной статистики

8.www.consultant.ru

9. www.garant.ru

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля):

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оснащение: Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Проектор переносной; Ноутбук переносной; Экран переносной; Классная доска; Учебно-наглядные пособия.

10. Образовательные технологии:

При проведении учебных занятий ДКГИПТиБ обеспечивает развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств посредством проведения интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей.

При реализации учебной дисциплины применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения, используют в учебном процессе активные и интерактивные формы учебных занятий (дискуссии, кейс-метод, ролевые игры, разбор конкретных ситуаций) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Учебные часы дисциплины предусматривают классическую контактную работу преподавателя с обучающимся в аудитории и контактную работу посредством электронной информационно-образовательной среды в синхронном и асинхронном режиме (вне аудитории) посредством применения возможностей компьютерных технологий (электронная почта, электронный учебник, тестирование, вебинар,

По дисциплине «Технология хлебобулочных изделий» проводятся:

проблемная лекция – занятие, предполагающее инициированное преподавателем привлечение аудитории к решению научной проблемы, определяющей тему занятия. Проблемная лекция - не обязательная форма учебного лекционного курса. В каждом учебно-установочном материале лектор касается сущности той или иной проблемы, раскрывает возможные пути ее решения, показывает теоретическую и практическую значимость достижений.

лекция-дискуссия – объединяет в себе два дидактических метода – лекцию и беседу. Лекция-беседа по своей сути близка к проблемной лекции и отличается от нее, как правило, более доверительным эмоциональным контактом преподавателя со слушателями в процессе диалогического общения, а также тем, что на ней обычно обсуждается несколько более мелких проблем.

Семинарские занятия. Приступая к изучению данного курса, следует особое внимание обратить на подбор учебных изданий по предмету, предполагающих активные формы обучения. В рамках каждой темы в соответствии с рабочей программой предлагается план изучения темы, подкрепленный рядом проблемных вопросов для самостоятельной подготовки и индивидуального ответа. Вопросы составлены таким образом, чтобы акцентировать внимание на отдельных важных аспектах изучаемой проблемы. Выполнение заданий формируют навыки выделения важных моментов в большом объеме нового материала, стимулирует активный поиск полного ответа на сформулированную кратко учебную проблему.

Как показывает педагогическая практика теоретические вопросы лучше усваиваются, когда учебная работа проводится в форме дискуссии. Добиваясь от каждого студента добросовестного выполнения в часы самостоятельной работы индивидуального

задания преподавателя, таким образом, планируется их подготовка к проведению дискуссии в учебное время. При выборе и формулировании конкретной темы выступления обязательно учитывается обоснованное мнение студента-докладчика, содокладчика. Как правило позиции по одной проблеме, изложенные в ходе дискуссии, полностью не совпадают. На протяжении ряда таких занятий, добиваясь от студентов концентрации внимания, необходимо вырабатывать умение слышать особенности аргументации собеседника, выделять главное в обсуждаемой теме, правильно задавать вопросы, а в итоге - организовать публичный спор (диспут). Его предполагается использовать как одну из самых активных форм работы со студентами в атмосфере свободного, непринужденного высказывания по острым проблемам.

При изучении дисциплины предусматривается использование следующих активных и интерактивных образовательных технологий (учебных форм), предусмотренных в планах семинарских и практических занятий:

Адаптивное обучение – способ организации учебного процесса с учетом индивидуального уровня подготовки обучаемого до начала обучения и/или в процессе обучения.

Дискуссия – форма учебной работы, в рамках которой студенты высказывают свое мнение по проблеме, заданной преподавателем. Проведение дискуссий по проблемным вопросам подразумевает написание студентами эссе, тезисов или реферата по предложенной тематике.

Метод «инцидента» - метод поиска информации самими слушателями, целью которого является развитие или совершенствование умений слушателей, с одной стороны, принимать решения в условиях недостаточности информации, с другой – рационально собирать и использовать информацию, необходимую для принятия решения.

Метод коллективного решения ситуаций (case-study) – это специфическая разновидность исследовательской технологии (аналитической), выступает в качестве специфической разновидности учебной проектной технологии, выступая одновременно и техзаданием и информационным источником, т.е. – это ряд описанных учебно-практических ситуаций, которые специально разработаны на базе фактического материала для дальнейшего их разбора в рамках учебных занятий. Данная технология актуализирует соответствующий комплекс необходимых знаний для разрешения проблемы, которая однозначных решений не имеет. В кейсе действия или представляются в описании, которые впоследствии необходимо осмыслить (эффективность, последствия), или они разрабатываются учащимися как способ разрешения поставленной проблемы, т.е. - это инструмент, который позволяет применить имеющиеся теоретическо-методологические знания для решения практических задач. Данный метод дает возможность развить самостоятельность мышления, умение выслушать, а в дальнейшем и учесть альтернативную точку зрения, аргументированно озвучить свою, проанализировать и предложить специальные, оперативные, тактические, управленческие иные решения. Кейс–технология - реализует возможность как проявить, так и усовершенствовать свои оценочные, аналитические навыки, научиться командной работе в поиске рациональных решений существующих проблем.

Заключительная тема курса обсуждается на последнем семинаре, где студенты, могут дать развернутое изложение каждого из вопросов семинарского занятия по данной теме (доклад). На этом же занятии подводятся общие итоги, что может быть проведено в форме тестирования или коллоквиума. Именно эти формы более всего отвечают выявлению итогового уровня подготовленности как каждого студента, так и группы в целом и зависимости от посещения аудиторных занятий и участия в них.

11. Оценочные средства (ОС):

11.1. Оценочные средства для входного контроля (могут быть в виде тестов с закрытыми или открытыми вопросами).

Входной контроль проводится по тестовым заданиям предшествующих дисциплин, таких как «Проектирование»

11.2. Оценочные средств текущего контроля формируются в соответствии с ЛНА (Локальными нормативными актами) университета (могут быть в виде тестов, ситуационных задач, деловых и ролевых игр, диспутов, тренингов и др. Назначение оценочных средств ТК – выявить сформированность компетенций – указать каких конкретно).

Раздел 1 Ассортимент и технологическая схема производства хлебобулочных изделий

Цель: формирование у обучающихся принципов сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач для производства качественно нового ассортимента хлебобулочных изделий, помогающих сформировать знания о необходимости находить организационно-управленческие решения и готовностью нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений**.**

При подготовке необходимо проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу и нормативно-правовые документы.

Формы контроля самостоятельной работы обучающихся: *устный доклад с презентацией*

Раздел 2. Сырье хлебопекарного производства

Цель: формирование у обучающихся системы профессиональных знаний, умений и навыков необходимых для оценки качества сырья, умений и навыков анализировать и систематизировать разнородные данные, и принимать решения в профессиональной деятельности. При подготовке необходимо проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу и нормативно-правовые документы.

Формы контроля самостоятельной работы обучающихся: *устный доклад с презентацией*

Раздел 3 Приготовление теста

Цель: формирование у обучающихся системы знаний, умений и навыков необходимых для производства качественно нового ассортимента производства хлебобулочных изделий. При подготовке необходимо проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу и нормативно-правовые документы.

Формы контроля самостоятельной работы обучающихся: *устный доклад с презентацией*

Раздел 4. Разделка теста и выпечка изделий

Цель: формирование у обучающихся системы знаний, умений и навыков необходимых для производства качественно нового ассортимента производства хлебобулочных изделий. При подготовке необходимо проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу и нормативно-правовые документы.

Формы контроля самостоятельной работы обучающихся: *устный доклад с презентацией*

Раздел 5 Хранение хлебобулочных изделий, их выход и подготовка к реализации

Цель: формирование у обучающихся системы знаний, умений и навыков необходимых для увеличения потребительского срока готовых изделий, производственного менеджмента, современной упаковки. При подготовке необходимо проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу и нормативно-правовые документы.

Формы контроля самостоятельной работы обучающихся: *устный доклад с презентацией*

Раздел 6. Качество хлебобулочных изделий

Цель: формирование у обучающихся системы знаний, умений и навыков необходимых для оценки качества готовой продукции. При подготовке необходимо проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу и нормативно-правовые документы.

Формы контроля самостоятельной работы обучающихся: *устный доклад с презентацией*

Примерные темы рефератов (с подготовкой презентаций):

1. Характеристика ассортимента изделий, рекомендуемых для экологически неблагополучных зон России.
2. Виды хлебопекарных дрожжей, показатели их качества.
3. Зерновые продукты, применяемые при разработке диетических изделий.
4. Роль пищевых компонентов муки при производстве хлебобулочных изделий.
5. Назначение технологических операций производства различных хлебобулочных изделий.
6. Способы интенсификации приготовления теста из пшеничной и ржаной муки.
7. Современные способы разделки теста для изделий различных ассортиментных групп.
8. Влияние компонентов рецептуры и хлебопекарных свойств муки на режим выпечки изделий.
9. Упаковочные материалы и оборудование для изделий различных ассортиментных групп.
10. Факторы влияющие на выход хлебобулочных изделий и методы его повышения.
11. Методы повышения биологической ценности хлебобулочных изделий.
12. Методы повышения витаминной ценности хлебобулочных изделий.
13. Способы улучшения качества хлебобулочных изделий из муки с пониженным количеством клейковины.

Вопросы для самоподготовки:

1. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
2. Пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий, повышение пищевой ценности хлеба.
3. Основное сырье хлебопекарного производства.
4. Дополнительное сырье хлебопекарного производства.
5. Подготовка основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства.
6. Способы разрыхления теста.
7. Замес теста для приготовления хлеба; критерии оценки процесса созревания пшеничного теста.
8. Характеристика микробиологических, коллоидных и биохимических процессов созревания теста.
9. Приготовление пропионовокислой закваски.
10. Способы приготовления пшеничного теста.
11. Способы приготовления пшеничного теста.

12. Разделка, деление и округление теста.
13. Выпечка хлеба. Прогревание теста-хлеба во время выпечки.
14. Выпечка хлеба. Микробиологические и биохимические процессы, происходящие при выпечке хлеба.
15. Упек.
16. Хранение и очерствение хлеба.
17. Дефекты и болезни хлеба, причины возникновения и способы предотвращения.

Формы контроля самостоятельной работы обучающихся: *устный доклад с презентацией, Итоговое тестирование (*Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru) *и др. платформ)*

Критерии оценивания:

Критерии оценки доклада с презентацией:

Дескрипторы	**Минимальный ответ (0-2 балла)**	**Изложенный, открытый ответ (3-6 балла)**	**Законченный, полный ответ (7-9 балла)**	**Образцовый, примерный, достойный подражания ответ (10 баллов)**
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. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональный термин.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и 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 привидением примеров и/или пояснений.

Критерии оценки ответов на вопросы ситуационного задания и самоподготовки:

Максимальное количество балов 10

- оценка «отлично»(8-10балов) выставляется студенту, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный;

- оценка «хорошо» (5-7балов) ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя;
- оценка «удовлетворительно» (2-40балов) ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный;
- оценка «неудовлетворительно» (0-1балов) при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя или ответ отсутствует.

Критерии оценки эссе:

Эссе оценивается по 10 балльной системе.

- оценка «**отлично**» (10 баллов) выставляется студенту, если:

1) эссе состоит из введения, предметно-содержательной части и заключения. Обязательно отражение собственной позиции по рассматриваемой проблеме.

2) объем эссе составляет 4-6 страниц (шрифт Times New Roman, 14 размер, полуторный интервал). При оформлении текста реферата необходимо показать умение использовать возможности MS Word: том числе стили, форматирование текста, включение в документ рисунков, таблиц, организационных схем, диаграмм, формул, сносок, списков, колонтитулов и т.п.

3) при подготовке эссе использовано не менее 5 источников литературы (включая источники на бумажных и электронных носителях, а также Интернет-источники), из которых учебники и учебных пособия не должны превышать одной трети от всего объема использованных источников.

4) основное внимание уделяется последним публикациям в научных периодических изданиях, а также монографиям и другим научно-исследовательским или практическим материалам.

5) ссылки на использованные источники оформлены в соответствии с требованиями нормоконтроля кафедры.

6) авторство выполненной работы составляет не менее 75%.

8) грамотное и логически стройное изложение материала при ответе, правильные ответы на вопросы

- оценка «**хорошо**» (6-9 балла) выставляется студенту, если при выполнении в целом всех требований к подготовке эссе тема раскрыта не полностью, имеются нарушения в оформлении работы, авторство выполненной работы составляет 61- 74%.

- оценка «**удовлетворительно**» (2-5 балл) выставляется студенту, если: не выполнено хотя бы одно из требований к подготовке эссе. Отсутствие собственного вывода по исследуемой проблеме, авторство выполненной работы составляет 51- 60%.

- оценка «**неудовлетворительно**» (0-1 баллов) выставляется при условии невыполнения более двух требований к подготовке эссе, отсутствие собственного вывода по исследуемой проблеме, ответы на наводящие вопросы даны неверно, авторство выполненной работы составляет менее50%.

Контроль знаний студентов по дисциплине «Технология хлебобулочных изделий» включает в себя: входной контроль, текущий контроль, рубежный контроль и промежуточную аттестацию – зачет (*Итоговое тестирование (https://auth.i-exam.ru, Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru) и др. платформ)*).

11.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме экзамена).

Код компетенции	**Содержание компетенции (части компетенции)**	**Результаты обучения**	**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

ПКС-2	Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства$ обеспечивать качество продуктов питания хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Знает нормативные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, стандартные и специальные методы исследования показателей качества, безопасности, нормы технохимического контроля; физико-химические основы и общие принципы производства продуктов хлебобулочной, макаронной и кондитерской промышленности, биотехнологические и научные аспекты их производства	Этап формирования знаний
ПКС-3	Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Знает стандартные технологические процессы и схемы, а также новейшие достижения в области производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; методы подбора и оценки эффективности применяемого оборудования на предприятиях отрасли	
ПКС-2	Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства$ обеспечивать качество продуктов питания хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Умеет пользоваться стандартными и специальными методами исследования, приборами и другим оборудованием для проведения анализов; использовать методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий на практике	Этап формирования умений
ПКС-3	Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Умеет осуществлять на практике технологический процесс производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; находить критические точки в ходе технологического процесса, требующие оптимизации и совершенствования	
ПКС-2	Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов,	Владеет навыками работы на приборах, проведения исследований, определения	Этап формирования навыков и получения опыта

	влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства$ обеспечивать качество продуктов питания хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
ПКС-3	Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Владеет навыками управления и совершенствования технологических процессов производства продуктов питания хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств	

Оценочные средства для оценки текущей успеваемости студентов

1. Характеристика ОС для обеспечения текущего контроля по дисциплине

Тема/ Раздел	Индекс и уровень формируемой компетенции или дескриптора	ОС	Содержание задания[2]
Раздел1 Ассортимент и технологическая схема производства хлебобулочных изделий	ПКС-2, ПКС-3	*устный доклад с презентацией*	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point),
Раздел 2. Сырье хлебопекарного производства	ПКС-2, ПКС-3	*устный доклад с презентацией*	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point),
Раздел3 Приготовление теста	ПКС-2, ПКС-3	*Устный опрос, оценка ответов на вопросы ситуационного задания (case-study)*	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point),
Раздел 4. Разделка теста и выпечка изделий	ПКС-2, ПКС-3		Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point),
Раздел 5 Хранение хлебобулочных изделий, их выход и подготовка к реализации	ПКС-2, ПКС-3		Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point),

[2] Содержание задания будет представлено в методических указаниях к практическим занятиям и самостоятельной работе

Раздел 6. Качество хлебобулочных изделий	ПКС-2, ПКС-3		Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point), подготовка к итоговому тестированию.)

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в виде - Итогового тестирования[3] *(https://auth.i-exam.ru, Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru) и др. платформ)*

В итоговое тестирование включается 30 вопросов(по всем изученным темам) по 1 баллу за вопрос. При 100% выполнении можно набрать 30баллов. Баллы по вопросам имеющие 2 и более ответа делаться на количество правильных ответов и учитываются только, те части, которые получили правильный ответ (Например в задании 2 правильных ответа, то при ответе указав 1 правильный будет выставлено 0,5 балла).

Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по дисциплине

Результат диагностики сформированности компетенций	**Показатели**	**Критерии**	**Соответствие/ несоответствие**	**Зачет**
Знать нормативные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, стандартные и специальные методы исследования показателей качества, безопасности, нормы технохимического контроля; физико-химические основы и общие принципы производства продуктов хлебобулочной, макаронной и кондитерской промышленности, биотехнологические и научные аспекты их производства Знать стандартные технологические процессы и схемы, а также новейшие достижения в области производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; методы подбора и оценки эффективности применяемого оборудования на предприятиях отрасли	Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал	Уровень знаний	Значения критерия: Сумма баллов (max=10) по следующим критериям оценки: 1. Недостаточный – 0-6 балла 2. Пороговый – 7 балла 3. Продвинутый – 8 баллов 4. Высокий – 9-10 баллов	Сумма баллов: 0 - 19 - «зачет не сдан», 20-30 – «зачет сдан»
Уметь пользоваться стандартными и специальными методами исследования, приборами и другим оборудованием для	Практическое применение теоретических положений применительно к	Уровень умений	Значения критерия: Сумма баллов (max=10) по следующим критериям оценки: 1. Недостаточный – 0-6	

[3] Примерные тесты будет представлены в методических указаниях к практическим занятиям и самостоятельной работе

проведения анализов; использовать методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий на практике Уметь осуществлять на практике технологический процесс производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; находить критические точки в ходе технологического процесса, требующие оптимизации и совершенствования альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ	профессиональным задачам, обоснование принятых решений		балла 2. Пороговый – 7 балла 3. Продвинутый – 8 баллов 4. Высокий – 9-10 баллов	
Владеть навыками работы на приборах, проведения исследований, определения показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Владеть навыками управления и совершенствования технологических процессов производства продуктов питания хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств	Владение навыками и умениями при выполнении заданий, самостоятельность, умение обобщать и излагать материал.	Уровень владений	Значения критерия: Сумма баллов (max=10) по следующим критериям оценки: 1. Недостаточный – 0-6 балла 2. Пороговый – 7 балла 3. Продвинутый – 8 баллов 4. Высокий – 9-10 баллов	

Критерии оценивания результатов обучения

Планируемые результаты обучения	Оценочная шкала	
	зачтено	незачтено
Знать нормативные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, стандартные и специальные методы исследования показателей качества, безопасности, нормы технохимического контроля; физико-химические основы и общие принципы производства продуктов хлебобулочной, макаронной и кондитерской промышленности, биотехнологические и научные аспекты их производства Знать стандартные технологические процессы и схемы, а также новейшие достижения в области производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; методы подбора и оценки эффективности применяемого оборудования на предприятиях отрасли	твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения	не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки

Уметь пользоваться стандартными и специальными методами исследования, приборами и другим оборудованием для проведения анализов; использовать методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий на практике Уметь осуществлять на практике технологический процесс производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; находить критические точки в ходе технологического процесса, требующие оптимизации и совершенствования альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ	владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий, задания выполняет верно, отмечается хорошее развитие аргумента, однако отмечены погрешности в ответе, скорректированные при собеседовании	практические задания выполняет с большими затруднениями или задание не выполнено вообще, или задание выполнено не до конца, нет четких выводов и заключений по решению задания, сделаны неверные выводы по решению задания
Владеть навыками работы на приборах, проведения исследований, определения показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Владеть навыками управления и совершенствования технологических процессов производства продуктов питания хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств		

Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций			
«недостаточный» Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	**«пороговый»** Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	**«продвинутый»** Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	**«высокий»** Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка
Описание критериев оценивания			
Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы;	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; -способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания,	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора;

заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	- недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	- умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка «неудовлетворительно»	**Оценка «удовлетворительно»**	**Оценка «хорошо»**	**Оценка «отлично»**

Оценочный лист результатов обучения по дисциплине

Код компетенции	Уровень сформированности компетенции на данном этапе / оценка
ПКС-2	Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства$ обеспечивать качество продуктов питания хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка
ПКС-3	Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Оценка по дисциплине	

Оценка по дисциплине зависит от уровня сформированности компетенций, закрепленных за дисциплиной, и представляет собой среднее арифметическое от выставленных оценок по отдельным компетенциям.

Оценка «отлично» выставляется, если среднее арифметическое находится в интервале от 4,5 до 5,0.

Оценка «хорошо» выставляется, если среднее арифметическое находится в интервале от 3,5 до 4,4.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если среднее арифметическое находится в интервале от 2,5 до 3,4.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если среднее арифметическое находится в интервале от 0 до 2,4.

12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями.

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры Пищевые технологии и оборудование на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки *38.03.01 Экономика* (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 954 от 12.08.2020	Протокол заседания кафедры № 9 от «21» мая 2021года	01.09.2021г.
2.	Актуализирована на основании приказа Минобрнауки России от 26.11.2020 № 1456 и введена в действие в действие решением кафедры Бизнес и проектные технологии	Протокол заседания кафедры No 1 от «30» августа 2021 года	01.09.2021г.
3.	Актуализирована на основании приказа Минобрнауки России от 26.11.2020 № 1456 и введена в действие в действие решением кафедры «Пищевые технологии и оборудование»	Протокол заседания кафедры No 2 от «24» февраля 2022 года	24.02.2022 г.
4.	*	Протокол заседания кафедры № ____ от «____» сентября 20___ года	__.__.____

* Типовые примеры содержание изменений в РПД:

Причины, повлекшие изменения	Примерная формулировка
РПД не изменялась	Утверждено экспертное заключение об актуальности рабочей программы учебной дисциплины «Наименование учебной дисциплины» по направлению подготовки Ши.фр.НП Наименование направления подготовки (уровень образования)
Вступил в силу новый нормативно-правовой акт, вносящий принципиальные изменения в образовательную деятельность. *Например, 01.09.2013 г. вступил в силу новый Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»*	Внесены изменения в связи с вступлением в силу с дд.мм.20гг наименование нормативно-правового акта с указанием его реквизитов
Переход на новые стандарты, если приказом Минобрнауки России отменены ранее действовавшие. *Например, переход с ФГОС ВО(ФГОС 3++), на ФГОС ВО (ФГОС 3++)*	Актуализирована в соответствии с вступлением в силу Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки Ши.фр.НП Наименование направления подготовки (уровень образования), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от ДД.ММ.ГГГГ г. № _____
Внесены изменения под влиянием требований реального рынка труда, требований работодателей и проч.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы