МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ДКГИПТиБ (филиала)
_____Г.В. Павлятенко
«23» апреля 2024 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.01.08 МОДУЛЬ ПРОФИЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ Технология муки

Кафедра:	Пищевые технологии и оборудование
Направление подготовки:	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль):	Биотехнологии производства, хранения и переработки зерна и зернопродуктов
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	заочная
Год набора:	2024
Общая трудоемкость:	144 часов/4 з.е.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

Ростов-на-Дону, 2024 г.

Программу составил(и):
к.т.н. доцент Демьянов А.А.

Рабочая программа дисциплины (модуля)
"Технология муки"
разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 28 марта 2024 г. протокол № 9 в соответствии с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041) 22.004. Профессиональный стандарт "СПЕЦИАЛИСТ В ОБЛАСТИ БИОТЕХНОЛОГИЙ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российско Федерации от 24 сентября 2019 г. N 633н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 октября 2019 г., регистрационный N 56285)

Руководитель ОПОП
канд.техн.наук доц. Демьянов А.А._____ _____

Рабочая программа обсуждена на заседании выпускающей кафедры
Пищевые технологии и оборудование
Протокол от 23 апреля 2024 г. № 8
Зав. кафедрой Павлова Ирина Васильевна _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Целью дисциплины «Технология муки и крупы» является формирование у обучающихся системы компетенций для решения профессиональных задач по эффективному использованию сырья и оборудования в мукомольной и крупяной промышленности.

1.2. Задачи:

Задача дисциплины
- изучить технологию мукомольного производства;
- технологии крупяного производства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО КУРСАМ

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Зерноведение	3	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
2	Биотехнологические основы хранения и переработки зерна	3	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	5	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС -3.3, ПКС-4.1, ПКС-4.2, ПКС-4.3

Распределение часов дисциплины

Курс	4		Итого	
Вид занятий	УП	РП		
Лекции	4	4	4	4
Лабораторные	6	6	6	6
В том числе электрон.	19	19	19	19
Итого ауд.	10	10	10	10
Контактная работа	10	10	10	10
Сам. работа	125	125	125	125
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	144	144	144	144

Вид промежуточной аттестации:

Экзамен 4 курс

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их

ПКС-2:Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию биотехнологических процессов и качество зернопродуктов, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства зерна и продуктов его переработки, обеспечивать качество продуктов 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 зерна и зернопродуктов, 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

ПКС-3:Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии переработки зерна и зернопродуктов

ПКС-3.1: Знает стандартные технологические процессы и схемы, а также новейшие достижения в области переработки зерна и зернопродуктов; методы подбора и оценки эффективности применяемого оборудования на предприятиях отрасли

ПКС-3.2: Умеет осуществлять на практике технологический процесс переработки зерна и зернопродуктов; находить критические точки в ходе технологического процесса, требующие оптимизации и совершенствования

ПКС-3.3: Владеет навыками управления и совершенствования технологических процессов переработки зерна и зернопродуктов

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Курс	Часов	Инте ракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1. Технология муки						
1.1	**Введение. История развития технологии муки. Технологическая оценка зерна. Порядок размещения зерна и классификация помолов. Подготовка зерна к помолу. Общая характеристика процессов технологии муки. Гидротермическая обработка зерна. Измельчение зерна. Сортирование продуктов измельчения зерна. Помолы пшеницы и ржи. Сортовые помолы пшеницы. Особенности технологии муки для макаронных изделий. Технология специальных сортов муки 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 зерна и зернопродуктов, биотехнологические и научные аспекты их производства Знает стандартные технологические процессы и схемы, а также новейшие достижения в области переработки зерна и зернопродуктов; методы подбора и оценки эффективности применяемого оборудования на предприятиях отрасли /Лек/**	4	4	0	0	ПКС-2.1,ПКС-3.1	Устный опрос
1.2	**Технологическая оценка зерна. Порядок размещения зерна и классификация помолов. Подготовка зерна к помолу. Общая характеристика процессов технологии муки. 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 Умеет осуществлять на практике**	4	6	0	0	ПКС-2.2,ПКС-3.2	Отчет по лабораторной работке

	технологический процесс переработки зерна и зернопродуктов; находить критические точки в ходе технологического процесса, требующие оптимизации и совершенствования **Владеет навыками работы на приборах, проведения исследований, определения показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции** **Владеет навыками управления и совершенствования технологических процессов переработки зерна и зернопродуктов /Лаб/**						
1.3	**работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;** **- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;** **- подготовка к лабораторным и практическим занятиям.** **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 зерна и зернопродуктов, биотехнологические и научные аспекты их производства** **Знает стандартные технологические процессы и схемы, а также новейшие достижения в области переработки зерна и зернопродуктов; методы подбора и оценки эффективности применяемого оборудования на предприятиях отрасли.** **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** **Умеет осуществлять на практике технологический процесс переработки зерна и зернопродуктов; находить критические точки в ходе технологического процесса, требующие оптимизации и совершенствования.** **Владеет навыками работы на приборах, проведения исследований, определения показателей качества и безопасности сырья,**	4	125	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	Вопросы для самоподготовки

	полуфабрикатов и готовой продукции Владеет навыками управления и совершенствования технологических процессов переработки зерна и зернопродуктов. /Ср/						
1.4	**Устный опрос. 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 зерна и зернопродуктов, биотехнологические и научные аспекты их производства Знает стандартные технологические процессы и схемы, а также новейшие достижения в области переработки зерна и зернопродуктов; методы подбора и оценки эффективности применяемого оборудования на предприятиях отрасли. 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 Умеет осуществлять на практике технологический процесс переработки зерна и зернопродуктов; находить критические точки в ходе технологического процесса, требующие оптимизации и совершенствования. Владеет навыками работы на приборах, проведения исследований, определения показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Владеет навыками управления и совершенствования технологических процессов переработки зерна и зернопродуктов. /Экзамен/**	4	9	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	Вопросы к экзамену. Итоговые тесты

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Информационные технологии

Личностно ориентированная технология, способ организации самостоятельной деятельности учащихся, направленный на решение задачи учебного проекта

Технология модульного обучения

Технология модульного обучения основана на идее личностно-ориентированного подхода. Основной технологии модульного обучения является самостоятельное освоение учебных дисциплин, которые для удобства поделены на модули. Цель технологии модульного обучения – создать условия выбора для полного овладения содержанием

образовательных программ в разной последовательности, разном объеме и темпе через отдельные и независимые учебные модули с учетом индивидуальных интересов и возможностей субъектов образовательного процесса

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающегося (далее - СРС) – это планируемая учебная, практическая, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во
внеаудиторное время (свободное от аудиторных учебных занятий) по заданию и при методическом руководстве педагогического работника, отнесенного к профессорско-преподавательскому составу (далее – преподаватель) и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.
СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, реализуется во время групповых консультаций и (или) индивидуальной работы обучающихся с преподавателями Университета и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальных консультаций), а также во время текущего контроля выполнения заданий, отнесенных к самостоятельной работе обучающихся.
Целью СРС является овладение формирование компетенций через овладение знаниями, умениями и навыками профессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности). Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.
Формы самостоятельной работы обучающихся определяются преподавателями кафедр Университета при разработке рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, НИР, программ государственной итоговой (итоговой) аттестации, методических указаний по выполнению практических, лабораторных работ, написанию курсовых работ/проектов и ВКР в соответствии с их содержанием.
В университете оборудованы специальные помещения для самостоятельной работы обучающихся. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно -телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов формирования индикаторов их достижения в процессе освоения ОПОП

ПКС-2:Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию биотехнологических процессов и качество зернопродуктов, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства зерна и продуктов его переработки, обеспечивать качество продуктов в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка

Недостаточный уровень:

Знает нормативные требования, предъявляемые к качеству сырья

Умеет пользоваться стандартными методами проведения анализов качества готовых изделий на практике

Владеет навыками работы на приборах для определения показателей качества готовой продукции

Пороговый уровень:

Знает нормативные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Умеет пользоваться стандартными и специальными методами исследования качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий на практике

Владеет навыками работы на приборах для определения показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции

Продвинутый уровень:

Знает нормативные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и общие принципы производства зерна и зернопродуктов, биотехнологические и научные аспекты их производства

Умеет пользоваться стандартными методами исследования и приборами для технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий на практике

Владеет навыками работы на приборах для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Высокий уровень:

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 зерна и зернопродуктов, биотехнологические и научные аспекты их производства

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

Владеет навыками работы на приборах, проведения исследований, определения показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

ПКС-3:Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять

объекты для улучшения технологии переработки зерна и зернопродуктов

Недостаточный уровень:

Знает стандартные технологические схемы переработки зерна

Умеет осуществлять на практике технологический процесс переработки зерна

Владеет навыками управления процессами переработки зерна

Пороговый уровень:

Знает стандартные технологические процессы и схемы в области переработки зерна и зернопродуктов

Умеет осуществлять на практике технологический процесс переработки зерна и зернопродуктов

Владеет навыками управления процессами переработки зерна и зернопродуктов

Продвинутый уровень:

Знает стандартные технологические процессы и схемы, а также новейшие достижения в области переработки зерна и зернопродуктов

Умеет осуществлять на практике процесс переработки зерна и зернопродуктов и методы нахождения критические точки в ходе технологического процесса,

Владеет навыками управления технологическими процессами переработки зерна и зернопродуктов

Высокий уровень:

Знает стандартные технологические процессы и схемы, а также новейшие достижения в области переработки зерна и зернопродуктов; методы подбора и оценки эффективности применяемого оборудования на предприятиях отрасли

Умеет осуществлять на практике технологический процесс переработки зерна и зернопродуктов; находить критические точки в ходе технологического процесса, требующие оптимизации и совершенствования

Владеет навыками управления и совершенствования технологических процессов переработки зерна и зернопродуктов

6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

Характеристики индикаторов достижения компетенций	**1. Недостаточный: компетенции не сформированы.**	**2. Пороговый: компетенции сформированы.**	**3. Продвинутый: компетенции сформированы.**	**4. Высокий: компетенции сформированы.**
Знания:	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.
Умения:	Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.
Навыки:	Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	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 заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	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; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	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, которые следует выполнить; - владение основной литературой,	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;

		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 «незачет», «неудовлетворительно»	**Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»**	**Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»**	**Оценка «зачтено/отлично», «отлично»**

Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по дисциплине (молулю) для проведения промежуточной аттестации

ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.
1. Недостаточный уровень
Знает нормативные требования, предъявляемые к качеству сырья
Умеет осуществлять на практике технологический процесс переработки зерна
Знает стандартные технологические схемы переработки зерна
Умеет пользоваться стандартными методами проведения анализов качества готовых изделий на практике
Владеет навыками работы на приборах для определения показателей качества готовой продукции
Владеет навыками управления процессами переработки зерна
2. Пороговый уровень
Знает стандартные технологические процессы и схемы в области переработки зерна и зернопродуктов
Умеет осуществлять на практике технологический процесс переработки зерна и зернопродуктов
Владеет навыками работы на приборах для определения показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции
Умеет пользоваться стандартными и специальными методами исследования качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий на практике
Владеет навыками управления процессами переработки зерна и зернопродуктов
Знает нормативные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
3. Продвинутый уровень
Владеет навыками работы на приборах для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Владеет навыками управления технологическими процессами переработки зерна и зернопродуктов
Знает нормативные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и общие принципы производства зерна и зернопродуктов, биотехнологические и научные аспекты их производства
Знает стандартные технологические процессы и схемы, а также новейшие достижения в области переработки зерна и зернопродуктов
Умеет пользоваться стандартными методами исследования и приборами для технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий на практике
Умеет осуществлять на практике процесс переработки зерна и зернопродуктов и методы нахождения критические точки в ходе технологического процесса,
4. Высокий уровень
Умеет осуществлять на практике технологический процесс переработки зерна и зернопродуктов; находить критические точки в ходе технологического процесса, требующие оптимизации и совершенствования
Владеет навыками работы на приборах, проведения исследований, определения показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
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
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 зерна и зернопродуктов, биотехнологические и научные аспекты их производства
Знает стандартные технологические процессы и схемы, а также новейшие достижения в области переработки зерна и зернопродуктов; методы подбора и оценки эффективности применяемого оборудования на предприятиях отрасли
Владеет навыками управления и совершенствования технологических процессов переработки зерна и зернопродуктов

6.3. Оценочные средства текущего контроля (примерные темы докладов, рефератов, эссе)
ПКС-3: Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии переработки зерна и зернопродуктов
ПКС-2: Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию биотехнологических процессов и качество зернопродуктов, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства зерна и продуктов его переработки, обеспечивать качество продуктов в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка

ВОПРОСЫ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА
1. Норма влажности пшеничной муки
2. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?
3. Как применяют белок яйца, отделенный от желтка?
4. Для чего добавляют к пшеничной муке крахмал?
5. Что такое полуфабрикаты, изготовленные из муки?
6. Срок использования размороженных яичных продуктов?
7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас»?
8. Максимальная допускаемая температура при брожение теста?
9. Какие качественные показатели бисквитного теста?
10. Температура уваривания сахаро-паточного сиропа?
11. Что такое кондитерский жир для вафельных начинок?
12. Что влияет на водопоглщение муки?
13. Роль сахара в тесте?
14. Что получается при взаимодействии сахара с аминокислотами?
15. Продолжительность замеса для получения упругопластично-вязкого теста?
16. Что получается при смешивании сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром?
17. Причины получения плотного и малопористого бисквита?
18. Как определяют потери в массе при выпечке?
19. Что связывает крахмал?
20. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину?
21. Как называется способность муки образовывать тесто?
22. Влажность теста приготовленного из муки высшего сорта?
23. Какая муки рекомендуется для приготовления бисквита?
24. Температура выпекания песочного полуфабриката?
25. Состав слоеного полуфабриката?
26. Состав полуфабрикатов для тортов?
27. Состав полуфабрикатов для пирожных?
28. Состав заварного полуфабриката?
30 Состав воздушного полуфабриката?
31. Классификация мука по содержанию клейковины?
32. Для приготовления мучных кондитерских изделий предусмотрено использование стандартного сырья?
33. Клейстеризация крахмала это?
34. Как влияет сахар на набухание белков муки?
35. Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста?
36. Состав слоеного теста с оптимальными упругопластичными свойствами?
37. Состав воздушного полуфабриката?
38. Как называется способность муки образовывать тесто?
39. Влажность теста приготовленного из муки высшего сорта?
40. Какая муки рекомендуется для приготовления бисквита?
41. Для чего добавляют к пшеничной муке крахмал?
42. Что такое полуфабрикаты, изготовленные из муки?
43. Основные санитарные требования при изготовлении муки?
44. Формы выпуска мучных изделий?
45. Требования безопасности мукомольного производства?

ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОПОДГОТОВКИ
1. Современное состояние мукомольной промышленности и перспективы ее развития.
2. Ассортимент мукомольной продукции из зерна пшеницы.
3. Ассортимент и показатели качества муки из зерна ржи.
4. Технологические свойства зерна пшеницы.
5. Физико-химические свойства зерна.
6. Биохимические свойства зерна и муки.
7. Структурно-механические свойства зерна и их изменение в процессе гидротермической обработки.
8. Влияние на выход и качество муки анатомического строения зерновки и химического состава ее.
9. Сущность процесса сепарирования и факторы, влияющие на технологическую эффективность работы сепараторов.
10. Состав и характеристика примесей зерновой массы и применяемое оборудование для их выделения.
11. Технологическое назначение обоечных машин и факторы, влияющие на эффективность работы обоечной машины.
12. Шелушение зерна пшеницы и ржи на мукомольных заводах и характеристика применяемого оборудования.
13. Мокрое шелушение зерна и его технологическая эффективность.
14. Цели, задачи и методы гидротермической обработки зерна.

17. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?
18. Как применяют белок яйца, отделенный от желтка?
19. Для чего добавляют к пшеничной муке крахмал?
20. Что такое полуфабрикаты, изготовленные из муки?
21. Срок использования размороженных яичных продуктов?
22. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас»?
23. Максимальная допускаемая температура при брожение теста?
24. Какие качественные показатели бисквитного теста?
25. Температура уваривания сахаро-паточного сиропа?
26. Что такое кондитерский жир для вафельных начинок?
27. Что влияет на водопоглощение муки?
28. Роль сахара в тесте?
29. Что получается при взаимодействии сахара с аминокислотами?
30. Продолжительность замеса для получения упругопластично-вязкого теста?
31. Что получается при смешивании сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром?
32. Причины получения плотного и малопористого бисквита?
33. Как определяют потери в массе при выпечке?
34. Что связывает крахмал?
35. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину?
36. Как называется способность муки образовывать тесто?
37. Влажность теста приготовленного из муки высшего сорта?
38. Какая муки рекомендуется для приготовления бисквита?
39. Температура выпекания песочного полуфабриката?
40. Состав слоеного полуфабриката?
41. Классификация мука по содержанию клейковины?
42. Для приготовления мучных кондитерских изделий предусмотрено использование стандартного сырья?
43. Клейстеризация крахмала это?
44. Как влияет сахар на набухание белков муки?
45. Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста?
46. Состав слоеного теста с оптимальными упругопластичными свойствами?
47. Состав воздушного полуфабриката?
48. Как называется способность муки образовывать тесто?
49. Влажность теста приготовленного из муки высшего сорта?
50. Какая муки рекомендуется для приготовления бисквита?
51. Для чего добавляют к пшеничной муке крахмал?
52. Что такое полуфабрикаты, изготовленные из муки?
53. Основные санитарные требования при изготовлении муки?
54. Формы выпуска мучных изделий?
55. Требования безопасности мукомольного производства?
56. Состав полуфабрикатов для тортов?
57. Состав полуфабрикатов для пирожных?
58. Состав заварного полуфабриката?
60 Состав воздушного полуфабриката?

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.

ПКС-3: Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии переработки зерна и зернопродуктов

Вопросы для проверки уровня обученности «знать»
1. Норма влажности пшеничной муки
2. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?
3. Как применяют белок яйца, отделенный от желтка?
4. Для чего добавляют к пшеничной муке крахмал?
5. Что такое полуфабрикаты, изготовленные из муки?
6. Срок использования размороженных яичных продуктов?
7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас»?
8. Максимальная допускаемая температура при брожение теста?
9. Какие качественные показатели бисквитного теста?
10. Температура уваривания сахаро-паточного сиропа?
11. Что такое кондитерский жир для вафельных начинок?
12. Что влияет на водопоглщение муки?
13. Роль сахара в тесте?
14. Что получается при взаимодействии сахара с аминокислотами?
15. Продолжительность замеса для получения упругопластично-вязкого теста?

Вопросы для проверки уровня обученности «уметь»
16. Что получается при смешивании сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром?

17. Причины получения плотного и малопористого бисквита?
18. Как определяют потери в массе при выпечке?
19. Что связывает крахмал?
20. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину?
21. Как называется способность муки образовывать тесто?
22. Влажность теста приготовленного из муки высшего сорта?
23. Какая муки рекомендуется для приготовления бисквита?
24. Температура выпекания песочного полуфабриката?
25. Состав слоеного полуфабриката?
26. Состав полуфабрикатов для тортов?
27. Состав полуфабрикатов для пирожных?
28. Состав заварного полуфабриката?
30 Состав воздушного полуфабриката?

Вопросы для проверки уровня обученности «владеть»
31. Классификация мука по содержанию клейковины?
32. Для приготовления мучных кондитерских изделий предусмотрено использование стандартного сырья?
33. Клейстеризация крахмала это?
34. Как влияет сахар на набухание белков муки?
35. Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста?
36. Состав слоеного теста с оптимальными упругопластичными свойствами?
37. Состав воздушного полуфабриката?
38. Как называется способность муки образовывать тесто?
39. Влажность теста приготовленного из муки высшего сорта?
40. Какая муки рекомендуется для приготовления бисквита?
41. Для чего добавляют к пшеничной муке крахмал?
42. Что такое полуфабрикаты, изготовленные из муки?
43. Основные санитарные требования при изготовлении муки?
44. Формы выпуска мучных изделий?
45. Требования безопасности мукомольного производства?

ПКС-2: Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию биотехнологических процессов и качество зернопродуктов, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства зерна и продуктов его переработки, обеспечивать качество продуктов в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка

Вопросы для проверки уровня обученности «знать»
1. Современное состояние мукомольной промышленности и перспективы ее развития.
2. Ассортимент мукомольной продукции из зерна пшеницы.
3. Ассортимент и показатели качества муки из зерна ржи.
4. Технологические свойства зерна пшеницы.
5. Физико-химические свойства зерна.
6. Биохимические свойства зерна и муки.
7. Структурно-механические свойства зерна и их изменение в процессе гидротермической обработки.
8. Влияние на выход и качество муки анатомического строения зерновки и химического состава ее.
9. Сущность процесса сепарирования и факторы, влияющие на технологическую эффективность работы сепараторов.
10. Состав и характеристика примесей зерновой массы и применяемое оборудование для их выделения.
11. Технологическое назначение обоечных машин и факторы, влияющие на эффективность работы обоечной машины.
12. Шелушение зерна пшеницы и ржи на мукомольных заводах и характеристика применяемого оборудования.
13. Мокрое шелушение зерна и его технологическая эффективность.
14. Цели, задачи и методы гидротермической обработки зерна.
15. Холодное кондиционирование зерна пшеницы, его сущность и режимные параметры.

Вопросы для проверки уровня обученности «уметь»
16. «Скоростное» кондиционирование зерна пшеницы, его сущность, применяемое оборудование и режимные параметры.
17. Технологическая и экономическая эффективность гидротермической обработки зерна.
18. Составление помольных партий зерна: цели, методы и методики расчета состава помольной смеси.
19. Измельчение зерна и промежуточных продуктов в вальцовых станках и факторы, влияющие на степень измельчения.
20. Применение энтолейторов и деташеров в процессе измельчения при сортовых помолах пшеницы.
21. Сортирование продуктов измельчения в рассевах, назначение процесса и технологическая эффективность.
22. Классификация промежуточных продуктов помола.
23. Причины недосевов и меры борьбы с ними.
24. Схемы движения продуктов в рассевах.
25. Обогащение крупок в ситовеечных машинах, назначение этого процесса, его сущность и принцип работы ситовеечных машин.
26. Факторы, влияющие на технологическую эффективность работы ситовеечных машин.
27. Виды помолов пшеницы и ржи, их характеристика.
28. Требования к качеству зерна, подаваемого в зерноочистительное отделение мельзавода и в размол.
29. Факторы, определяющие принципы построения процесса получения муки.
30. Этапы, входящие в процесс подготовки зерна к помолу.

32. Для приготовления мучных кондитерских изделий предусмотрено использование стандартного сырья?
33. Клейстеризация крахмала это?
34. Как влияет сахар на набухание белков муки?
35. Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста?
36. Состав слоеного теста с оптимальными упругопластичными свойствами?
37. Состав воздушного полуфабриката?
38. Как называется способность муки образовывать тесто?
39. Влажность теста приготовленного из муки высшего сорта?
40. Какая муки рекомендуется для приготовления бисквита?
41. Для чего добавляют к пшеничной муке крахмал?
42. Что такое полуфабрикаты, изготовленные из муки?
43. Основные санитарные требования при изготовлении муки?
44. Формы выпуска мучных изделий?
45. Требования безопасности мукомольного производства?

Итоговое тестовое задание

ПКС-3: Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии переработки зерна и зернопродуктов
1. Эти формы используются для приготовления мучных изделий:
- листы и противни;
- формы для выпечки;
- кондитерские шприцы и отсадочные мешки;
+ все ответы верные.
2. Из этих материалов могут быть изготовлены шприцы для кондитера:
- из плотной съедобной массы;
+ из жести, пластмассы с мешком из плотной ткани;
- из стекла с мешком из шелка;
- среди ответов нет верного.
3. Всем известно, что раскатка мучных изделий делается скалками, а они могут быть:
+ деревянными, фарфоровыми, пластмассовыми;
- металлическими, фанерными, стеклянными;
- круглыми, квадратными, прямоугольными;
- мягкими, твердыми, жидкими.
4. Основные санитарные требования к рабочему месту и хозяйке-кулинару:
- тщательно мытые мылом руки и головной убор, убирающий волосы;
- чистое, организованное рабочее место;
- чистый, готовый к работе инвентарь, в некоторых случаях даже маркированный;
+ все ответы верные.
5. Такие бывают мучные изделия:
- изделия из теста без начинки;
- изделия из теста с начинкой;
- хлеб, ватрушка, пирог, слоеные круассаны;
+ все ответы верные.
6. Определите ассортимент мучных изделий:
+ печенье, пирожок, ватрушка, пончик, бисквитный торт;
- винегрет, оливье, сельдь под шубой, морковь по-корейски;
- солянка, щи, борщ, лапша;
- желе, мусс, крем, самбук, конфитюр.
7. Выберите неверное утверждение:
- мучные кондитерские изделия чаще всего выпекают из пшеничной муки;
+ мучные кондитерские изделия чаще всего выпекают из кукурузной и гречневой муки;
- мука – главный компонент при приготовлении теста для мучных изделий;
- мука зеленого цвета придает мучному изделию неприятный привкус, так как она может быть испорчена плесенью.
8. Основной продукт для приготовления мучных изделий:
- куриный яйца;
- сахарный песок;
+ мука;
- простая вода.
9. Для чего просеивается мука перед использованием в кулинарии?
- только для удаления ненужных примесей;
- только для насыщения кислородом;
- для просушивания увлажненной муки;
+ для удаления примесей и насыщения кислородам.
тест 10. Эти молочные продукты могут быть использованы в приготовлении теста:
+ свежее молоко, простокваша, кефир, сливки, сметана;
- сыры разных сортов;
- жирный и нежирный творог в сочетании со сметаной;
- молочные продукты не используются.

11. Чем является для теста ванилин?
+ сильным ароматизатором;
- сильным разрыхлителем;
- посыпкой для украшения;
- все ответы верные.
12. Прочитайте и определите, в каком случае речь идет о какао?
+ порошок используют для приготовления глазури, кремов, начинки, даже добавляют в тесто
- применяют в основном при приготовлении сладких булок и пирогов в формах
- бывает молотый и семенами, используется для посыпания хлеба, булок, печенья, иногда добавляют и в тесто
- получают из кожуры фруктов, добавляется как ароматизатор в сладкое тесто и кремы.
13. Прочитайте и определите, в каком случае речь идет о шафране?
- порошок используют для приготовления глазури, кремов, начинки, даже добавляют в тесто
+ применяют в основном при приготовлении сладких булок и пирогов в формах
- бывает молотый и семенами, используется для посыпания хлеба, булок, печенья, иногда добавляют и в тесто
- получают из кожуры фруктов, добавляется как ароматизатор в сладкое тесто и кремы.
14. Прочитайте и определите, в каком случае речь идет о тмине?
- порошок используют для приготовления глазури, кремов, начинки, даже добавляют в тесто
- применяют в основном при приготовлении сладких булок и пирогов в формах
+ бывает молотый и семенами, используется для посыпания хлеба, булок, печенья, иногда добавляют и в тесто
- получают из кожуры фруктов, добавляется как ароматизатор в сладкое тесто и кремы.
15. Прочитайте и определите, в каком случае речь идет о цедре цитрусовых?
- порошок используют для приготовления глазури, кремов, начинки, даже добавляют в тесто
- применяют в основном при приготовлении сладких булок и пирогов в формах
- бывает молотый и семенами, используется для посыпания хлеба, булок, печенья, иногда добавляют и в тесто
+ получают из кожуры фруктов, добавляется как ароматизатор в сладкое тесто и кремы.
16. Какое качество или состояние муки определяют сжатием и разжатием в руке горсти этого продукта?
+ влажность
- чистоту
- свежесть
- сорт муки.
17. Найдите самое верное выражение:
- яйца для теста используют свежие, желтки необходимы для разрыхления теста, а белки придают светлый оттенок;
+ яйца для теста должны быть свежие, желтки придают желтый оттенок, а белки разрыхляют тесто;
- яйца для теста могут быть разной свежести, а белки и желтки хороши только при одновременном использовании;
- яйца для теста не имеют значения, рекомендуется использовать отдельно только белки для осветления теста.
18. Что такое клейковина в кулинарии?
- специальный кондитерский клей для оформления штучных узоров
- смесь желатина и воды для образования массы варенья при дальнейшем украшении пирогов
+ соединение муки с водой
- соединение компота с ягодами и желатином.
19. Почему при использовании пищевой соды как разрыхлитель добавляют уксусную кислоту?
- уксусная кислота забирает лишний кислый вкус пищевой соды
- пищевая сода непригодна для употребления в пищу, а уксусная кислота забирает ядовитые элементы
- пищевая сода забирает кислый вкус уксусной кислоты, который может испортить вкусовые качества мучного изделия
+ пищевая сода в сочетании с уксусной кислотой под влиянием тепла образуют углекислый газ, который способствует разрыхлению теста.
тест-20. Эти виды теста являются пресными:
+ бисквитное, слоеное, песочное;
- хлебное, квашеное, дрожжевое;
- маргариновое, сливочное, в закваске;
- среди ответов нет верного.
21. Так по-другому называется бездрожжевое тесто:
- раскатанное тесто;
+ пресное тесто;
- дрожжевое тесто;
- замороженное тесто.
22. Даны технологии приготовления пресного теста. Определите среди них тот, который наиболее подходит к бисквитному тесту:
+ яичные белки и желтки взбиваются отдельно, желтки при этом растираются с сахаром, затем добавляется мука, тесто получается жидким;
- сложная конструкция приготовления: тесто несколько раз раскатывают, чередуя с процедурой охлаждения, при этом получаются слои теста и масла;
- размягченное масло тщательно растирают с сахарной пудрой, постепенно добавляя яйца, разрыхлители и муку, тесто получается рассыпчатым по структуре;
- с помощью большого количества теплой воды и дрожжей замешивается тесто с использованием яиц, муки, выдерживается до увеличения размеров вдвое.
23. Даны технологии приготовления пресного теста. Определите среди них тот, который наиболее подходит к слоеному тесту:
- яичные белки и желтки взбиваются отдельно, желтки при этом растираются с сахаром, затем добавляется мука, тесто получается жидким;
+ сложная конструкция приготовления: тесто несколько раз раскатывают, чередуя с процедурой охлаждения, при этом получаются слои теста и масла;

- с помощью большого количества теплой воды и дрожжей замешивается тесто с использованием яиц, муки, выдерживается до увеличения размеров вдвое.
25. Этот вид теста выпекается в духовке при температуре 210-230 градусов в течение 25-30 минут, готовность определяем по внешнему виду и разрезу выпечки:
- песочное тесто;
- бисквитное тесто,
- дрожжевое тесто;
+ слоеное тесто.
26. Определите, что дано в изображении?
+ технология приготовления домашнего печенья
- схема хранения готового теста - технология приготовления домашней лапши
- порядок приготовления бисквитного теста
27. Сможете определить, из какого теста выпечка?
- из песочного теста
- из слоеного теста
+ из бисквитного теста
- из комбинированного теста.
28. Сможете определить, из какого теста выпечка?
+ из песочного теста
- из слоеного теста
- из бисквитного теста
- из комбинированного теста.
29. Сможете определить, из какого теста выпечка?
- из песочного теста
+ из слоеного теста
- из бисквитного теста
- из комбинированного теста.

ПКС-2: Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию биотехнологических процессов и качество зернопродуктов, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства зерна и продуктов его переработки, обеспечивать качество продуктов в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка
30. Относится ли изделие на изображении к мучным изделиям?
- нет, хлеб пекут из дрожжевого теста
+ да, хлеб получается в результате выпекания
- нет, этот продукт варят, а не пекут
- все ответы верные.
31. Какая группа продуктов имеет наибольшую кремообразующую способность?
- меланж, гидрогенизированный жир, патока;
+ яичные белки, яйца, сливочное масло, сливки и сметана;
- яичные желтки, растительное масло, молоко.
32. Патока карамельная является:
+ антикристаллизатором;
- пластификатором;
- ароматизатором.
33. Меланж это:
- яичный порошок;
+ замороженная смесь желтков и белков;
- диетические яйца.
34. К биологическим разрыхлителям относятся:
+ прессованные и сухие дрожжи;
- крахмал, сода;
- взбитые белки, углекислый аммоний.
35. Для приготовления воздушного полуфабриката используют:
- масло, яйца, сахар, крахмал, мука;
+ сахар, яйца (белки), ванильная пудра;
- сахар, миндаль, яйца (белки), мука.
36. Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?
- крахмал является разрыхлителем;
+ уменьшает количество клейковины;
- повышает калорийность бисквита.
37. Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката?
- растапливают на водяной бане;
+ нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции;
- смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции.
38. Для приготовления сахарной сырцовой мастики необходимы следующие ингредиенты:
- сахарная пудра, яичные белки, вода;
- сахарная пудра, патока, крахмал кукурузный, вода;
+ сахарная пудра, желатин, вода.
39. Мучные восточные изделия – это:
+ пахлава сдобная, кята карабахская, шакер-чурек;

- пластично-вязкой;
- слабоструктурированной;
+ упругопластично-вязкой.
41. Кондитерские духи придают изделиям ярко выраженный специфический… .
- вкус;
+ аромат;
- вид.
42. Ведущая роль в образовании теста с присущими ему свойствами упругости, пластичности и вязкости принадлежит … муки.
- крахмалу;
+ белкам;
- клетчатке.
43. Патоку, инвертный сахар и мед в производстве мучных кондитерских изделий используют для повышения … и придания поверхности изделий золотисто-желтого цвета.
- упругости;
+ намокаемости;
- сладости.
44. Песочное тесто должно обладать значительной … с тем, чтобы выпеченный полуфабрикат был рассыпчатым.
- эластичностью;
- упругостью;
+ пластичностью.
45.Приготовление крема “Шарлотт” складывается из двух операций: приготовления… и непосредственно крема.
- заварки;
+ сиропа;
- опары.
46. Помада – это пластичная мелкокристаллическая масса, получаемая увариванием сахарного сиропа с … или инвертным сахаром и быстрым охлаждением массы в процессе сбивания.
- меланжем;
- жженкой;
+ патокой.
47. В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:
+ содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;
- содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%;
- содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%.
48. Для приготовления мучных кондитерских изделий предусмотрено использование стандартного сырья:
+ яиц куриных II категории – средней массой 46 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;
- яиц диетических – средней массой от 48 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;
- яиц куриных I категории – средней массой 60 г в скорлупе или 55 г без скорлупы.
49. Клейстеризация крахмала это:
+ нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного раствора;
- разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов;
- когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров.
50.Как влияет сахар на набухание белков муки?
+ снижает набухание белков;
- увеличивает набухание белков;

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Учебным планом не предусмотрено

6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации по работе с конспектом лекций

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.

Работа с рекомендованной литературой:

При работе с основной и дополнительной литературой целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу и становится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста, тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанного материала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: - план-конспект – это развернутый детализированный план, в котором по наиболее сложным вопросам даются подробные пояснения, -

текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника, - свободный конспект – это четко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника и составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым и удобным для работы.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает, например: индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы; фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы; решение задач и упражнений по образцу; решение вариантных задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности. выполнение контрольных работ; работу с тестами. При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательно ознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную литературу; составить краткий план ответа на каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы для самопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Все письменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельной работы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы представляют одну из форм освоения теоретического материала с одновременным формированием практических навыков в изучаемой дисциплине. Их назначение – углубление проработки теоретического материала, формирование практических навыков путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к лабораторным работам включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение лабораторной работы предполагает: изучение теоретического материала по теме лабораторной работы (по вопросам изучаемой темы); выполнение необходимых расчетов и экспериментов; оформление отчета с заполнением необходимых таблиц, построением графиков, подготовкой выводов по проделанным экспериментам и теоретическим расчетам; по каждой лабораторной работе проводится контроль: проверяется содержание отчета, проверяется усвоение теоретического материала. Контроль усвоения теоретического материала является индивидуальным.

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной подготовки студентов.
Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования по структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.
Структура отчёта:
- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.
Дополнительными элементы:
- приложения;
- библиографический список.
Требования к содержанию отчёта:
1. Титульный лист
В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.
В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова тема и в кавычки не заключается.
Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.
В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).
2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.
3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы. Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.
4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения

данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.
5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий анализ полученных результатов.
Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работе в электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтом Times New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не 15 мм.
Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку о проверенном отчете.
Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функции реферата. Информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата. Должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.
Структура реферата:
1. Титульный лист
2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.
4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.
5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.
6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.
7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».
При проверке реферата оцениваются:
- знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
- характеристика реализации цели и задач исследования;
- степень обоснованности аргументов и обобщений;
- качество и ценность полученных результатов;
- использование литературных источников;
- культура письменного изложения материала;
- культура оформления материалов работы.

Правила написания научных текстов (реферат, дипломная работа):
Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует предложить к обсуждению следующие вопросы.
• Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
• Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
• Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
• Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
• Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
• Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

Контрольная работа выполняется по вариантам. На бланке указывается факультет, курс, группа, ФИО студента. Вопросы строятся на основе тестовых и ситуативных заданий. В тестовых заданиях, выбирается правильный(ые) ответ(ы). При

решении ситуативных заданий выбирается правильная последовательность действий в рассматриваемой ситуации. Проверка контрольной работы позволяет выявить и исправить допущенные студентами ошибки, указать, какие вопросы дисциплины ими недостаточно усвоены и требуют доработки. Студент должен внимательно ознакомиться с письменными замечаниями преподавателя и приступить к их исправлению, для чего еще раз повторить соответствующий материал.

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиумом называется собеседование преподавателя и студента по заранее определенным контрольным вопросам. Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередко спорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. От студента требуется:
- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.
Коллоквиум - это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.
Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

После изучения определенной темы по записям в конспекте и учебнику, а также
решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и
самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов,
воспроизвести по памяти определения, выводы формул, формулировки основных
положений и доказательств. В случае необходимости следует рекомендовать еще раз внимательно разобраться в материале. Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этом случае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала – умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу. Однако преподавателю следует помнить, что правильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без понимания сущности теоретических положений.

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – форма учебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими по результатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае является координатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара и основные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсуждений направлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – это такая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся с учебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинара идут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делают обобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладения методологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладеть навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо согласованной с преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом

500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической и практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большое место в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценке рассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитических способностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь; работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основы знаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, что именно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис).

Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада; подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности.
Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение.
Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, в которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой.
Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимых личностных качеств.
Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владения терминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины.

Методические рекомендации по подготовке к тестированию/ итоговому тестированию

Тестирование/итоговое тестирование – это система стандартизированных заданий, определенного содержания и упорядоченных в рамках определенной стратегии предъявления, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний, умений и навыков по учебной дисциплине (разделу). Тестирование позволяет оценить у студентов уровень знаний фактического материала, умения логически мыслить, способности к рефлексии и творческому подходу к решению поставленной задачи на каждом этапе их обучения.
При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:
- четко выяснить все условия тестирования заранее (сколько тестов будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов);
- проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- проработать информационный материал по разделу дисциплине;
- конспективно выписать из соответствующих разделов учебной дисциплины основные понятия, ключевые идеи, теоретические концепции и подходы;
- повторить теоретический материал лекций, самостоятельно изученной учебной и научной литературы, семинарских занятий.
При выполнении тестовых заданий рекомендуется:
- внимательно полностью прочитать вопрос и предлагаемые варианты ответов, выбрать правильные из них (их может быть несколько);
- при затруднении при ответе на сложный для студента вопрос целесообразно переходить к другим вопросам теста. По завершению ответов на все последующие вопросы теста необходимо вернуться к трудному вопросу и дать на него продуманный ответ;
- по окончании тестирования следует проверить правильность данных ответов на вопросы теста, чтобы избежать механических ошибок.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

Изучение многих общепрофессиональных и специальных дисциплин завершается экзаменом. Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной учебной дисциплине. Экзаменационная сессия – это серия экзаменов, установленных учебным планом. Между экзаменами интервал 2-4 дня, в течение студент систематизирует уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студенты должны быть ознакомлены с основными требованиями и получить ответы на возникающие в процессе подготовки вопросы. Необходимо ориентировать студентов на систематическую подготовку к занятиям в течение семестра, что

позволит использовать время экзаменационной сессии для систематизации знаний.

Методические рекомендации по подготовке к зачету/ зачету с оценкой

В ходе подготовки к зачету/зачету с оценкой студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету/зачету с оценкой необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:
- программой дисциплины;
- перечнем знаний, умений и навыков, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету/зачету с оценкой.
После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи зачета/зачета с оценкой.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Балыхин М. Г., Бутковский В. А., Ильина О. А., Щетинин М. П., Иунихина В. С., Лабутина Н. В., Фейденгольд В. Б., Богатырёва Т. Г., Цыганова Т. Б., Шатнюк Л. Н. Зерно, мука и хлеб России. Производство — хранение — переработка — рынок [Электронный ресурс]:. - Москва: МГУПП, 2020. - 564 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/163720
Л.1.2	Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения (группа вкусовых товаров) [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Персиановский: Донской ГАУ, 2020. - 229 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/148802
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Kaspersky Endpoint Security
7.2.2	Microsoft Office 2013 Standard
7.2.3	Информационно-поисковая правовая справочная система «Гарант»
7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	. Режим доступа:

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-40 - Учебная аудитория : Компьютер с выходом в интернет, учебно-методические пособия, методические указания, рабочие программы, нормативные документы, наглядные пособия, плакаты по метрологии и стандартизации (таблица мер и весов, таблица единиц измерения и т.д.), видеотека по тематике лекций, практических и лабораторных работ
8.2	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-24 - Учебная аудитория : Оснащен персональным компьютером и проектором для демонстрации различного рода графического материала, наглядными пособиями (схемы, таблицы, Макет «Хлебозавод», Макет «Мукомольный комплекс»). Компьютер подключен к сети Internet

9. 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.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Бабаева М.В._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и оборудование

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Павлова Ирина Васильевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и оборудование

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Павлова Ирина Васильевна _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Бабаева М.В._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и оборудование

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Павлова Ирина Васильевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и оборудование

Протокол от _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Павлова Ирина Васильевна _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Бабаева М.В.___ _____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и оборудование

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Павлова Ирина Васильевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и оборудование

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Павлова Ирина Васильевна _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Бабаева М.В._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и оборудование

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Павлова Ирина Васильевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и оборудование

Протокол от _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Павлова Ирина Васильевна _____