

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

«УТВЕРЖДАЮ»

Проректор по учебной работе  
*Май* Г. Ю. Нагорная  
« \_\_\_\_\_ » 2026 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Уровень образовательной программы \_\_\_\_\_ бакалавриат \_\_\_\_\_

Направление подготовки \_\_\_\_\_ 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции \_\_\_\_\_

Направленность (профиль) \_\_\_\_\_ Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции \_\_\_\_\_

Форма обучения \_\_\_\_\_ очная (заочная) \_\_\_\_\_

Срок освоения ОП \_\_\_\_\_ 4 года (5 лет) \_\_\_\_\_

Институт \_\_\_\_\_ Аграрный \_\_\_\_\_

Кафедра разработчик РПД \_\_\_\_\_ Агротехнологии и инженерия в АПК \_\_\_\_\_

Выпускающая кафедра \_\_\_\_\_ Агротехнологии и инженерия в АПК \_\_\_\_\_

Начальник \_\_\_\_\_ *Семенова Л.У.* \_\_\_\_\_ Семенова Л.У.  
учебно-методического управления

Директор института \_\_\_\_\_ *Темижева Г.Р.* \_\_\_\_\_ Темижева Г.Р.

Заведующий выпускающей кафедрой \_\_\_\_\_ *Гедиев К.Т.* \_\_\_\_\_ Гедиев К.Т.

г. Черкесск, 2026 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Цели освоения дисциплины</b> .....	4
<b>2. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> .....	4
<b>3. Планируемые результаты обучения по дисциплине</b> .....	5
<b>4. Структура и содержание дисциплины</b> .....	7
4.1. Объем дисциплины и виды работы .....	7
4.2. Содержание дисциплины .....	8
4.2.1. Разделы (темы) дисциплины, виды деятельности и формы контроля .....	8
4.2.2. Лекционный курс .....	9
4.2.3. Лабораторные занятия.....	10
4.2.4. Практические занятия .....	10
4.3. Самостоятельная работа обучающегося .....	12
<b>5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине</b> .....	13
<b>6. Образовательные технологии</b> .....	19
<b>7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины</b> .....	20
7.1. Перечень основной и дополнительной литературы .....	20
7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» .....	21
7.3. Информационные технологии, лицензионное программное обеспечение.....	21
<b>8. Материально-техническое обеспечение дисциплины</b> .....	23
8.1. Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий.....	23
8.2. Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся.....	23
8.3. Требования к специализированному оборудованию .....	23
<b>9. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья</b> .....	25
<b>Приложение 1. Фонд оценочных средств</b> .....	26
<b>Приложение 2. Аннотация рабочей программы дисциплины</b> .....	48
<b>Рецензия на рабочую программу дисциплины</b> .....	50
<b>Лист переутверждения рабочей программы дисциплины</b> .....	51

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» является определение режимов технологических процессов производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, проводить анализ причин возникновения дефектов и брака, разрабатывать и реализовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции; организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Задачи изучения дисциплины:

- определять режимы технологических процессов производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака;
- разрабатывать и реализовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции;
- организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Дисциплина «Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» относится к вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули), имеет тесную связь с другими дисциплинами.

2.2. В таблице приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП.

### Предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций

№ п/п	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
1	Организация производства и предпринимательство в агропромышленном комплексе (АПК)	Производственная практика (преддипломная практика)

### 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Планируемые результаты освоения образовательной программы (ОП) – компетенции обучающихся определяются требованиями стандарта по направлению подготовки и формируются в соответствии с матрицей компетенций ОП

№ п/п	Номер/ индекс компетенции	Наименование компетенции (или ее части)	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
1	2	3	4
1.	ПК-7	Готовность оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	<p>ПК-7.1 Оценивает качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p> <p>ПК-7.2 Учитывает требования нормативной и законодательной базы при оценке качества и безопасности сельскохозяйственной продукции</p> <p>ПК-7.3 Осуществляет контроль за качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>
2.	ПК-18	Готовность управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	<p>ПК-18.1 Рассматривает возможность управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции</p> <p>ПК-18.2 Определяет готовность управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции</p> <p>ПК-18.3 Осуществляет управление персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия</p>

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 4.1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

###### Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		№ 7	
		часов	
1	2	4	
<b>Аудиторная контактная работа (всего)</b>	62	62	
В том числе:	-	-	
Лекции (Л)	30	30	
Практические занятия (ПЗ)	30	30	
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	
<b>Внеаудиторная контактная работа</b>	1,7	1,7	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (СРО) (всего)</b>	46	46	
<i>Подготовка к устному опросу</i>	22	22	
<i>Подготовка к промежуточному контролю (ППК)</i>	2	2	
<i>Самостоятельное изучение материала (тестирование)</i>	22	22	
<b>Промежуточная аттестация</b>	зачет (З)	3	3
	Прием зачета:	0,3	0,3
<b>ИТОГО: Общая трудоемкость</b>	<b>часов</b>	108	108
	<b>зач. ед.</b>	3	3

### Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		№ 9	
		часов	
1	2	3	
<b>Аудиторная контактная работа (всего)</b>	14	14	
В том числе:	-	-	
Лекции (Л)	6	6	
Практические занятия (ПЗ)	8	8	
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	
<b>Внеаудиторная контактная работа</b>			
<b>Самостоятельная работа обучающегося (СРО) (всего)</b>	89	89	
<i>Подготовка к устному опросу</i>	48	48	
<i>Подготовка к промежуточному контролю (ППК)</i>	4	4	
<i>Самостоятельное изучение материала (тестирование)</i>	37	37	
<b>Промежуточная аттестация</b>	зачет (З)	3 (4)	3 (4)
	Прием зачета:	0,3	0,3
	СРО, час	3,7	3,7
<b>ИТОГО:</b>	<b>часов</b>	108	108
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>зач. ед.</b>	3	3

## 4.2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.2.1. Разделы (темы) дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля

#### Очная форма обучения

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела (темы) дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу обучающихся (в часах)					Формы текущей и промежуточной аттестации
			Л	ЛР	ПЗ	СРО	все го	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	7	Тема 1. Характеристика основного и дополнительного сырья. Хлебопекарные свойства пшеничной муки.	4		4	6	14	<i>Устный опрос</i>
2.		Тема 2. Технология хлебобулочных изделий.	4		4	4	12	<i>Устный опрос</i>
3.		Тема 3. Контроль качества хлебобулочных изделий.	2		2	4	8	<i>Устный опрос, тестирование, задачи</i>
4.		Тема 4. Технология бисквитного теста и изделий из него.	4		4	6	14	
5.		Тема 5. Технология песочного теста и изделий из него.	4		4	6	14	
6.		Тема 6. Технология слоеного теста и изделий из него.	2		2	4	8	
7.		Тема 7. Технология заварного теста и изделий из него.	2		2	4	8	
8.		Тема 8. Технология других видов выпеченных полуфабрикатов.	2		4	4	10	
9.		Тема 9. Ассортимент отделочных полуфабрикатов: кремы, сиропы, помады, желе, суфле и прочие полуфабрикаты.	4		2	4	10	
10.		Тема 10. Контроль качества кондитерских изделий.	2		2	4	8	<i>Устный опрос</i>
		Внеаудиторная контактная работа					1,7	<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>
		Промежуточная аттестация					0,3	<i>Зачет</i>
		<b>Итого</b>	30		30	46	108	

**Заочная форма обучения**

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела (темы) дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу обучающихся (в часах)					Формы текущей и промежуточной аттестации
			Л	ЛР	ПЗ	СРО	все го	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	7	Тема 1. Характеристика основного и дополнительного сырья. Хлебопекарные свойства пшеничной муки.	2		4	30	34	<i>Устный опрос</i>
2.		Тема 2. Технология хлебобулочных изделий.						
3.		Тема 3. Контроль качества хлебобулочных изделий.						
4.		Тема 4. Технология бисквитного теста и изделий из него.	2		2	30	34	<i>Устный опрос, тестирование, задачи</i>
5.		Тема 5. Технология песочного теста и изделий из него.						
6.		Тема 6. Технология слоеного теста и изделий из него.						
7.		Тема 7. Технология заварного теста и изделий из него.						
8.		Тема 8. Технология других видов выпеченных полуфабрикатов.	2		2	29	33	<i>Подготовка к промежуточно-му контролю</i>
9.		Тема 9. Ассортимент отделочных полуфабрикатов: кремы, сиропы, помады, желе, суфле и прочие полуфабрикаты.						
10.		Тема 10. Контроль качества кондитерских изделий.					1	<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>
	Внеаудиторная контактная работа							
	Промежуточная аттестация	4						
	<b>Итого</b>							

#### 4.2.2. Лекционный курс

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Наименование темы лекции	Содержание лекции	Всего часов	
				ОФО	ЗФО
1	2	3	4	5	6
Семестр 7 – ОФО, Семестр 9 - ЗФО					
1.	Тема 1. Характеристика основного и дополнительного сырья. Хлебопекарные свойства пшеничной муки.	Тема 1. Характеристика основного и дополнительного сырья. Хлебопекарные свойства пшеничной муки.	1. Хлебопекарные свойства пшеничной муки; способы разрыхления теста. 2. Факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовых изделий. 3. Требования к качеству и безопасности сырья.	4	2
2.	Тема 2. Технология хлебобулочных изделий	Тема 2. Технология хлебобулочных изделий	1.Технология хлебобулочных изделий. 2.Технология приготовления. 3. Характеристика и ассортимент хлебобулочных изделий. 4.Сущность технологических процессов производства хлебобулочных изделий, процессы, происходящие при замесе и выпечке; режимы и параметры основных технологических процессов производства. 5. Требования к качеству полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий, виды и причины брака хлебобулочных изделий (дефекты и болезни хлебобулочных изделий).	4	
3.	Тема 3. Контроль качества хлебобулочных изделий.	Тема 3. Контроль качества хлебобулочных изделий.	1.Контроль качества хлебобулочных изделий. 2.Контроль за технологическим процессом производства хлебобулочных изделий. 3. Правила и порядок проведения органолептической оценки хлебобулочных, показатели качества, дегустационные шкалы	2	

4.	Тема 4. Технология бисквитного теста и изделий из него	Тема 4. Технология бисквитного теста и изделий из него	1. Ассортимент изделий из бисквитного теста. 2. Сущность технологических процессов производства, процессы, происходящие при замесе и выпечке 3. Режимы и параметры основных технологических процессов производства 4. Изменения пищевых веществ при производстве и хранении 5. Дефекты изделий из бисквитного теста.	4	2
5.	Тема 5. Технология песочного теста и изделий из него.	Тема 5. Технология песочного теста и изделий из него.	1.Ассортимент изделий из песочного теста. 2.Сущность технологических процессов производства 3.Процессы, происходящие при замесе и выпечке. 4.Режимы и параметры основных технологических процессов производства 5.Изменения пищевых веществ при производстве и хранении 6. Требования к качеству полуфабрикатов и готовых изделий, дефекты изделий из песочного теста	4	
6.	Тема 6. Технология слоеного теста и изделий из него.	Тема 6. Технология слоеного теста и изделий из него.	1.Ассортимент изделий из слоеного теста. 2.Сущность технологических процессов производства, процессы, происходящие при замесе и выпечке; режимы и параметры основных технологических процессов производства; 3.Изменения пищевых веществ при производстве и хранении; 4.Требования к качеству полуфабрикатов и готовых изделий, дефекты изделий из слоеного теста.	2	
7.	Тема 7. Технология заварного теста и изделий из него.	Тема 7. Технология заварного теста и изделий из него.	1.Ассортимент изделий из заварного теста. 2.Сущность технологических процессов производства, 3. Процессы, происходящие при замесе и выпечке 4. Режимы и параметры основных технологических процессов производства; 5.Изменения пищевых веществ при производстве и хранении;	2	2

			6. Требования к качеству полуфабрикатов и готовых изделий, дефекты изделий из заварного теста.		
8.	Тема 8. Технология других видов выпеченных полуфабрикатов.	Тема 8. Технология других видов выпеченных полуфабрикатов.	1.Ассортимент изделий на основе белково-орехового, крошкового полуфабрикатов. 2.Сущность технологических процессов производства 3.Процессы, происходящие при замесе и выпечке; 4.Режимы и параметры основных технологических процессов производства; 5. Изменения пищевых веществ при производстве и хранении; 6.Требования к качеству полуфабрикатов и готовых изделий, дефекты изделий.	2	
9.	Тема 9. Ассортимент отделочных полуфабрикатов: кремы, сиропы, помады, желе, суфле и прочие полуфабрикаты.	Тема 9. Ассортимент отделочных полуфабрикатов: кремы, сиропы, помады, желе, суфле и прочие полуфабрикаты.	1.Сущность технологических процессов производства, возможные дефекты. 2.Технология отделочных полуфабрикатов (сиропы, жженка, помады, мастика, кремы, сливочный крем, белковый крем, кремы на основе растительных сливок, желе).	4	
10.	Тема 10. Контроль качества кондитерских изделий.	Тема 10. Контроль качества кондитерских изделий.	1.Контроль за технологическим процессом производства мучных кондитерских изделий. 2. Правила и порядок проведения органолептической оценки мучных кондитерских изделий, показатели качества, дегустационные шкалы.	2	
9.	<b>ИТОГО часов в семестре:</b>			30	6

**4.2.3. Лабораторные занятия – учебным планом не предусмотрен.**

#### 4.2.4. Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование практического занятия	Содержание практического занятия	Всего часов	
				ОФО	ЗФО
1	2	3	4	5	6
Семестр 7 – ОФО, Семестр 9 - ЗФО					
1.	Тема 1. Характеристика основного и дополнительного сырья.	Тема1. Характеристика основного и дополнительного сырья.	1. Хлебопекарные свойства пшеничной муки; способы разрыхления теста. 2. Факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовых изделий. 3. Требования к качеству и безопасности сырья.	4	2
2.	Тема 2. Технология хлебобулочных изделий	Тема 2. Технология хлебобулочных изделий	1.Технология хлебобулочных изделий. 2.Технология приготовления. 3.Характеристика и ассортимент хлебобулочных изделий. 4.Сущность технологических процессов производства хлебобулочных изделий, процессы, происходящие при замесе и выпечке; режимы и параметры основных технологических процессов производства. 5. Требования к качеству полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий, виды и причины брака хлебобулочных изделий (дефекты и болезни хлебобулочных изделий).	4	
3.	Тема 3. Контроль качества хлебобулочных изделий.	Тема 3. Контроль качества хлебобулочных изделий.	1.Контроль качества хлебобулочных изделий. 2.Контроль за технологическим процессом производства хлебобулочных изделий. 3. Правила и порядок проведения органолептической оценки хлебобулочных, показатели качества, дегустационные шкалы	2	

4.	Тема 4. Технология бисквитного теста и изделий из него	Тема 4. Технология бисквитного теста и изделий из него	1. Ассортимент изделий из бисквитного теста. 2. Сущность технологических процессов производства, процессы, происходящие при замесе и выпечке 3. Режимы и параметры основных технологических процессов производства 4. Изменения пищевых веществ при производстве и хранении 5. Дефекты изделий из бисквитного теста.	4	4
5.	Тема 5. Технология песочного теста и изделий из него.	Тема 5. Технология песочного теста и изделий из него.	1. Ассортимент изделий из песочного теста. 2. Сущность технологических процессов производства 3. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. 4. Режимы и параметры основных технологических процессов производства 5. Изменения пищевых веществ при производстве и хранении 6. Требования к качеству полуфабрикатов и готовых изделий, дефекты изделий из песочного теста	4	
6.	Тема 6. Технология слоеного теста и изделий из него.	Тема 6. Технология слоеного теста и изделий из него.	1. Ассортимент изделий из слоеного теста. 2. Сущность технологических процессов производства, процессы, происходящие при замесе и выпечке; режимы и параметры основных технологических процессов производства; 3. Изменения пищевых веществ при производстве и хранении; 4. Требования к качеству полуфабрикатов и готовых изделий, дефекты изделий из слоеного теста.	2	

7.	Тема 7. Технология заварного теста и изделий из него.	Тема 7. Технология заварного теста и изделий из него.	1.Ассортимент изделий из заварного теста. 2.Сущность технологических процессов производства, 3. Процессы, происходящие при замесе и выпечке 4. Режимы и параметры основных технологических процессов производства; 5.Изменения пищевых веществ при производстве и хранении; 6. Требования к качеству полуфабрикатов и готовых изделий, дефекты изделий из заварного теста.	2	2
8.	Тема 8. Технология других видов выпеченных полуфабрикатов.	Тема 8. Технология других видов выпеченных полуфабрикатов.	1.Ассортимент изделий на основе белково-орехового, крошкового полуфабрикатов. 2.Сущность технологических процессов производства 3.Процессы, происходящие при замесе и выпечке; 4.Режимы и параметры основных технологических процессов производства; 5. Изменения пищевых веществ при производстве и хранении; 6.Требования к качеству полуфабрикатов и готовых изделий, дефекты изделий.	4	
9.	Тема 9. Ассортимент отделочных полуфабрикатов: кремы, сиропы, помады, желе, суфле и прочие полуфабрикаты.	Тема 9. Ассортимент отделочных полуфабрикатов: кремы, сиропы, помады, желе, суфле и прочие полуфабрикаты.	1.Сущность технологических процессов производства, возможные дефекты. 2.Технология отделочных полуфабрикатов (сиропы, жженка, помады, мастика, кремы, сливочный крем, белковый крем, кремы на основе растительных сливок, желе).	2	
10.	Тема 10. Контроль качества кондитерских изделий.	Тема 10. Контроль качества кондитерских изделий.	1.Контроль за технологическим процессом производства мучных кондитерских изделий. 2. Правила и порядок проведения органолептической оценки мучных кондитерских изделий, показатели качества, дегустационные шкалы.	2	
	<b>Итого</b>			<b>30</b>	<b>8</b>

### 4.3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Виды СРО	Всего часов	
			ОФО	ЗФО
1	2	3	4	5
Семестр 7 – ОФО, Семестр 9 - ЗФО				
1.	Тема 1. Характеристика основного и дополнительного сырья.	Подготовка к устному опросу	2	4
2.	Тема 2. Технология хлебобулочных изделий	Подготовка к устному опросу	2	4
		Самостоятельное изучение материала (тестирование)	2	4
.	Тема 3. Контроль качества хлебобулочных изделий.	Подготовка к устному опросу	2	4
		Самостоятельное изучение материала (тестирование)	4	5
4.	Тема 4. Технология бисквитного теста и изделий из него	Подготовка к устному опросу	2	4
		Самостоятельное изучение материала (тестирование)	2	4
5.	Тема 5. Технология песочного теста и изделий из него.	Подготовка к устному опросу	2	6
		Самостоятельное изучение материала (тестирование)	4	4
6.	Тема 6. Технология слоеного теста и изделий из него.	Подготовка к устному опросу	2	4
		Самостоятельное изучение материала (тестирование)	2	4
7.	Тема 7. Технология заварного теста и изделий из него.	Подготовка к устному опросу	2	4
		Самостоятельное изучение материала (тестирование)	2	4
8.	Тема 8. Технология других видов выпеченных полуфабрикатов.	Подготовка к устному опросу	2	6
		Самостоятельное изучение материала (тестирование)	2	4
9	Тема 9. Ассортимент отделочных полуфабрикатов: кремы, сиропы, помады, желе, суфле и прочие полуфабрикаты.	Подготовка к устному опросу	2	6
		Самостоятельное изучение материала (тестирование)	2	4
10.	Тема 10. Контроль качества кондитерских изделий.	Подготовка к устному опросу	4	6
		Самостоятельное изучение материала (тестирование)	2	4
		Подготовка к промежуточному контролю (ППК)	2	4
<b>Итого:</b>			<b>46</b>	<b>89</b>

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

### 5.1. Методические указания для подготовки обучающихся к лекционным занятиям

Работая на лекции, обучающийся должен обратить внимание на особенности техники ее исполнения. Повышением или понижением тона, изменением ритма, паузой или ударением преподаватель подчеркивает основные положения, главные мысли, выводы. Уловив манеру и технику исполнения лекции тем или иным преподавателем, обучающийся значительно облегчает свою работу по первичному анализу и обработке излагаемого материала. Важно уловить и другие методические особенности, в частности: как преподаватель определяет цель лекции, намечает задачи, формулирует проблемы, использует систему доказательств, делает обобщения и выводы, как увязывает теоретические положения с практикой. Важной особенностью работы обучающегося на лекции является ее запись. Запись лекции дисциплинирует его, активизирует внимание, а также позволяет обучающемуся обработать, систематизировать и сохранить в памяти полученную информацию. Запись лекционного материала ориентирует на дальнейшее углубленное изучение темы или проблемы, помогает при изучении общественно-политической литературы, материалов периодических изданий и т.д. Качественная запись достигается соблюдением ряда условий. Прежде всего, для лекций должна быть заведена специальная тетрадь, в которой записываются: название темы лекции, основные вопросы плана, рекомендованная обязательная и дополнительная литература, При записи лекции точно фиксируются определения основных понятий и категорий, важнейшие теоретические положения, формулировки законов, наиболее важный цифровой, фактический материал. Особое внимание надо обращать на выводы и обобщения, делаемые преподавателем в заключении лекции. Весь остальной материал излагается кратко, конспективно. Нуждается в записи материал, который еще не вошел в учебники и учебные пособия. Этим материалом может быть новейшая научная или политическая информация, современная система аргументации и доказательства. Это и материал, связанный с новыми явлениями политической и идеологической практики.

При конспектировании лекции важно соблюдать ряд внешних моментов. Прежде всего, необходимо избрать наиболее удобную форму записи материалов лекций

Записи лекций по любой дисциплине, в том числе и культурологии, надо вести четко и разборчиво. Каждая лекция отделяется от другой, пишется с новой страницы. После освещения каждого из вопросов плана целесообразно делать небольшой интервал, пропуск в 3-4 строчки. Впоследствии сюда можно будет вписать замечания, ссылки на научную литературу или новые данные из рекомендованной для самостоятельной работы литературы.

При записи полезно использовать сокращения слов. Можно пользоваться общеупотребительными сокращениями, а также вводить в употребление и собственные сокращения. Чаще всего это делается путем написания двух или трех начальных букв слова, пропуска средних букв и записи одной-двух первых и последних.

Необходимо отметить, что после окончания лекции работа не завершается. В тот же день целесообразно внимательно просмотреть записи, восстановить отдельные положения, которые оказались законспектированы сокращенно или пропущенными, проверить и уточнить приводимые фактические данные, если нет уверенности в правильности их фиксации в конспекте, записать собственные мысли и замечания, с помощью системы условных знаков обработать конспект с тем, чтобы он был пригоден для использования в

процессе подготовки к очередной лекции, семинарскому занятию, собеседованию или зачету. Обработка конспекта также предполагает логическое деление его на части, выделение основных положений и идей, главного теоретического и иллюстративного, эмпирического материала. Заголовок делается на полях в начале этой части. Таким образом, обучающийся анализирует законспектированный материал, составляет его план. При последующей работе этот план оказывает серьезную методологическую и содержательно-информационную помощь.

**5.2. Методические указания для подготовки обучающихся к лабораторным занятиям** (лабораторные занятия учебным планом не предусмотрены).

**5.3. Методические указания для подготовки обучающихся к практическим занятиям**

Подготовку к практическому занятию каждый обучающийся должен начать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала, а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованную к данной теме.

Если программой дисциплины предусмотрено выполнение практического задания, то его необходимо выполнить с учетом предложенной инструкции (устно или письменно). Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса. Результат такой работы должен проявиться в способности студента свободно ответить на теоретические вопросы семинара, его выступлении и участии в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильном выполнении практических заданий и контрольных работ.

Структура практического занятия

В зависимости от содержания и количества отведенного времени на изучение каждой темы семинарское занятие может состоять из четырех-пяти частей:

1. Обсуждение теоретических вопросов, определенных программой дисциплины.
2. Обсуждение выступлений по теме - дискуссия.
3. Выполнение практического задания с последующим разбором полученных результатов или обсуждение практического задания, выполненного дома, если это предусмотрено программой.
5. Подведение итогов занятия.

Первая часть – обсуждение теоретических вопросов – проводится в виде фронтальной беседы со всей группой и включает выборочную проверку преподавателем теоретических знаний обучающихся.

В ходе этого этапа семинарского занятия могут быть заданы уточняющие вопросы. Примерная продолжительность – до 15-20 минут. Если программой предусмотрено выполнение практического задания в рамках конкретной темы, то преподавателем определяется его содержание и дается время на его выполнение, а затем идет обсуждение результатов. Если практическое задание должно было быть выполнено дома, то на семинарском занятии преподаватель проверяет его выполнение (устно или письменно). Примерная продолжительность – 15-20 минут. Подведением итогов заканчивается семинарское занятие. Обучающимся должны быть объявлены оценки за работу и даны их четкие обоснования. Примерная продолжительность – 5 минут.

## **5.4. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОМУ СОСТАВЛЕНИЮ КОНСПЕКТА ВИДЕОЛЕКЦИЙ И ДРУГИХ ИСТОЧНИКОВ**

Конспект первоисточника (монографии, учебника, статьи, видеолекции.) представляет собой вид внеаудиторной самостоятельной работы студента по созданию обзора информации, содержащейся в объекте конспектирования, в более краткой форме. В конспекте должны быть отражены основные принципиальные положения источника, то новое, что внес его автор, основные методологические положения работы, аргументы, этапы доказательства и выводы. Ценность конспекта значительно повышается, если студент излагает мысли своими словами, в лаконичной форме.

Конспект должен начинаться с указания реквизитов источника (фамилии автора, полного наименования работы, места и года издания, названия темы видеолекции). Особо значимые места, примеры выделяются цветным подчеркиванием, взятием в рамку, пометками на полях, чтобы акцентировать на них внимание и прочнее запомнить.

Работа над конспектом выполняется письменно. Озвучиванию подлежат главные положения и выводы работы в виде краткого устного сообщения (3-4 мин.) в рамках теоретических и практических занятий. Контроль может проводиться и в виде проверки конспектов преподавателем.

## **5.5. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ**

### **Подготовка к устному опросу и докладу**

Подготовка устного выступления включает в себя следующие этапы:

- определение темы и примерного плана выступления;
- работа с рекомендуемой литературой по теме выступления;
- выделение наиболее важных и проблемных аспектов исследуемого вопроса;
- предложения

### **Структура выступления**

Выступление помогает обеспечить успех выступления по любой тематике. Выступление должно содержать: название, сообщение основной идеи, современную оценку предмета изложения, краткое перечисление рассматриваемых вопросов, живую интересную форму изложения, акцентирование внимания на важных моментах, оригинальность подхода.

Основная часть, в которой выступающий должен глубоко раскрыть суть затронутой темы, обычно строится по принципу отчета. Задача основной части - представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой и захотели ознакомиться с материалами. При этом логическая структура теоретического блока не должны даваться без наглядных пособий, аудио-визуальных и визуальных материалов.

Заключение - ясное, четкое обобщение и краткие выводы, которых всегда ждут слушатели.

Доклад - это развернутое устное сообщение, посвященное заданной теме, сделанное публично, в присутствии слушателей. Основным содержанием доклада может быть описание состояния дел в какой-либо научной или практической сфере; авторский взгляд на ситуацию или проблему, анализ и возможные пути решения проблемы.

Темами доклада обычно являются вопросы, не освещенные в полной мере или вообще не рассматриваемые на лекциях, предполагающие самостоятельное изучение студентами. Обычно студенты выступают с докладами на семинарских занятиях или конференциях, по результатам которых публикуется сборник тезисов докладов.

Доклад изначально планируется как устное выступление и должен соответствовать определенным критериям. Для устного сообщения недостаточно правильно построить и

оформить письменный текст, недостаточно удовлетворительно раскрывать тему содержания. Устное сообщение должно хорошо восприниматься на слух, а значит должно быть интересно поданным для аудитории. Для представления устного доклада необходимо составить тезисы - опорные моменты выступления студента (обоснование актуальности, описание сути работы, основные термины и понятия, выводы), ключевые слова, которые помогут логичнее изложить тему. Студент во время выступления может опираться на пояснительные материалы, представленные в виде слайдов, таблиц и пр. Это поможет ему ярко и четко изложить материал, а слушателям наглядно представить и полнее понять проблему, о которой идет речь в докладе.

### **Подготовка к тестированию**

Тесты – это вопросы или задания, предусматривающие конкретный, краткий, четкий ответ на имеющиеся ответы. При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:

а) проработать информационный материал по дисциплине, предварительно проконсультироваться с ведущим преподавателем по вопросам выбора учебной литературы;

б) выяснить условия тестирования: количество тестовых заданий, количество времени на выполнение тестов, система оценки результатов;

в) приступая к работе с тестами, внимательно и до конца прочтите вопрос и предлагаемые варианты ответов. Выберите правильные (их может быть несколько). На отдельном листке ответов выпишите цифру вопроса и буквы, соответствующие правильным ответам;

г) обязательно оставьте время для проверки ответов, чтобы избежать возможных ошибок.

### **Решение задач**

Практические задачи решаются в соответствии с пройденной темой, поэтому к решению задач приступают только после изучения темы на лекционном и практическом занятии. Все задачи оформляются в тетради для практических занятий. В решении должны присутствовать и визуально выделяться: условие задачи, решение, примечания и ответ (по ситуации), выводы по задачам (по ситуации). В расчетных работах приводятся необходимые таблицы и графики. Решение должно быть снабжено комментариями, приведены необходимые формулы или названы производимые действия. Задания выделены и пронумерованы согласно условию или по порядку следования номеров.

## **5.6. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ВНЕАУДИТОРНОЙ КОНТАКТНОЙ РАБОТЕ**

Внеаудиторная контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе с применением дистанционных образовательных технологий, включает в себя: индивидуальные и групповые консультации по подготовке к промежуточной аттестации (сдаче зачета, дифференцированного зачета, экзамена). Для подготовки к консультации обучающийся должен заранее составить перечень вопросов по материалу дисциплины, которые лично у него вызывают затруднения. В процессе проведения консультаций обучающийся внимательно слушает ответы преподавателя на вопросы и записывает (конспектирует) ответы. Если проводится групповая консультация (проводимые посредством информационных и телекоммуникационных технологий), обучающийся внимательно конспектирует ответы преподавателя также на вопросы заданные другими

обучающимися. Конспект ответов используется для подготовки к промежуточной аттестации.

## 5.7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО РАБОТЕ С ЛИТЕРАТУРОЙ

Особое место среди видов самостоятельной работы занимает работа с литературой, являющаяся основным методом самостоятельного овладения знаниями.

Изучение литературы - процесс сложный, требующий выработки определенных навыков. Поэтому важно научиться работать с книгой. Перечень и объем литературы, необходимой для изучения дисциплины, определяется программой курса и другими методическими рекомендациями.

Всю литературу можно разделить на учебники и учебные пособия, оригинальные научные монографические источники, научные публикации в периодической печати. Из них можно выделить литературу основную (рекомендуемую), дополнительную и литературу для углубленного изучения дисциплины.

Изучение дисциплины следует начинать с учебника, поскольку учебник - это книга, в которой изложены основы научных знаний по определенному предмету в соответствии с целями и задачами обучения, установленными программой и требованиями дидактики.

При работе с литературой следует учитывать, что имеются различные виды чтения, и каждый из них используется на определенных этапах освоения материала. Важной составляющей любого солидного научного издания является список литературы, на которую ссылается автор. При возникновении интереса к какой-то обсуждаемой в тексте проблеме всегда есть возможность обратиться к списку относящейся к ней литературы. В этом случае вся проблема как бы разбивается на составляющие части, каждая из которых может изучаться отдельно от других.

Основные приемы работы с литературой можно свести к следующим:

- составить перечень книг, с которыми следует познакомиться;
- перечень должен быть систематизированным (что необходимо для семинаров, что для экзаменов, что пригодится для написания курсовых и дипломных работ, а что выходит за рамки официальной учебной деятельности, и расширяет общую культуру);
- обязательно выписывать все выходные данные по каждой книге (при написании курсовых и дипломных работ это позволит экономить время);
  - определить, какие книги (или какие главы книг) следует прочитать более внимательно, а какие - просто просмотреть;
- при составлении перечней литературы следует посоветоваться с преподавателями и научными руководителями, которые помогут сориентироваться, на что стоит обратить большее внимание, а на что вообще не стоит тратить время;
- все прочитанные книги, учебники и статьи следует конспектировать, но это не означает, что надо конспектировать «все подряд»: можно выписывать кратко основные идеи автора и иногда приводить наиболее яркие и показательные цитаты (с указанием страниц). Можно выделить три основных способа записи: а) запись интересных, важных для запоминания или последующего использования положений и фактов; б) последовательная запись мыслей автора, по разделам, главам, параграфам книги. Такая запись требует творческой переработки прочитанного, что способствует прочному усвоению содержания книги; в) краткое изложение прочитанного: содержание страниц укладывается в несколько фраз, содержание глав - в несколько страниц связного текста. Этот вид записи проще, ближе к первоисточнику, но при этом творческая мысль читателя пассивнее, а поэтому усвоение материала слабее;
  - если книга - собственная, то допускается делать на полях книги краткие пометки или же в конце книги, на пустых страницах просто сделать свой «предметный указатель», где отмечаются наиболее интересные мысли и обязательно указываются страницы в тексте автора;
  - следует выработать способность «воспринимать» сложные тексты; для этого лучший прием - научиться «читать медленно», когда понятно каждое прочитанное слово (а

если слово незнакомое, то либо с помощью словаря, либо с помощью преподавателя обязательно его узнать).

Таким образом, чтение научного текста является частью познавательной деятельности. Ее цель - извлечение из текста необходимой информации. От того насколько осознанна читающим собственная внутренняя установка при обращении к печатному слову (найти нужные сведения, усвоить информацию полностью или частично, критически проанализировать материал и т.п.) во многом зависит эффективность осуществляемого действия.

Грамотная работа с книгой, особенно если речь идет о научной литературе, предполагает соблюдение ряда правил, для овладения которыми необходимо настойчиво учиться. Прежде всего, при такой работе невозможен формальный, поверхностный подход. Не механическое заучивание, не простое накопление цитат, выдержек, а сознательное усвоение прочитанного, осмысление его, стремление дойти до сути - вот главное правило. Другое правило - соблюдение при работе над книгой определенной последовательности.

Вначале следует ознакомиться с оглавлением, содержанием предисловия или введения. Это дает общую ориентировку, представление о структуре и вопросах, которые рассматриваются в книге. Следующий этап - чтение. Первый раз целесообразно прочитать книгу с начала до конца, чтобы получить о ней цельное представление. При повторном чтении происходит постепенное глубокое осмысление каждой главы, критического материала и позитивного изложения; выделение основных идей, системы аргументов, наиболее ярких примеров и т.д. Непременным правилом чтения должно быть выяснение незнакомых слов, терминов, выражений, неизвестных имен, названий. Студенты с этой целью заводят специальные тетради или блокноты. Важная роль в связи с этим принадлежит библиографической подготовке студентов. Она включает в себя умение активно, быстро пользоваться научным аппаратом книги, справочными изданиями, каталогами, умение вести поиск необходимой информации, обрабатывать и систематизировать ее.

Основные виды систематизированной записи прочитанного.

Аннотирование - предельно краткое связное описание просмотренной или прочитанной книги (статьи), ее содержания, источников, характера и назначения.

Планирование - краткая логическая организация текста, раскрывающая содержание и структуру изучаемого материала.

Тезирование - лаконичное воспроизведение основных утверждений автора без привлечения фактического материала.

Цитирование - дословное выписывание из текста выдержек, извлечений, наиболее существенно отражающих ту или иную мысль автора.

Конспектирование - краткое и последовательное изложение содержания прочитанного.

Конспект - сложный способ изложения содержания книги или статьи в логической последовательности. Конспект аккумулирует в себе предыдущие виды записи, позволяет всесторонне охватить содержание книги, статьи. Поэтому умение составлять план, тезисы, делать выписки и другие записи определяет и технологию составления конспекта.

## **5.8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО РАБОТЕ С ЭЛЕКТРОННЫМИ ИСТОЧНИКАМИ**

В рамках изучения учебных дисциплин необходимо использовать передовые информационные технологии - компьютерную технику, электронные базы данных, Интернет. При использовании интернет - ресурсов студентам следует учитывать следующие рекомендации:

необходимо критически относиться к информации;

- следует научиться обрабатывать большие объемы информации, представленные в источниках, уметь видеть сильные и слабые стороны, выделять из представленного материала наиболее существенную часть;

необходимо избегать плагиата! (плагиат - это присвоение плодов чужого творчества: опубликование чужих произведений под своим именем без указания источника или использование без преобразующих творческих изменений, внесенных заимствователем). Поэтому, если текст источника остается без изменения, не забывайте сделать ссылки на автора работы.

#### Самостоятельная работа в Интернете

Новые информационные технологии (НИТ) могут использоваться для:

- поиска информации в сети - использование web-браузеров, баз данных, пользование информационно-поисковыми и информационно-справочными системами, автоматизированными библиотечными системами, электронными журналами;
- организации диалога в сети - использование электронной почты, синхронных и отсроченных телеконференций;
- создания тематических web-страниц и web-квестов - использование html-редакторов, web-браузеров, графических редакторов.

#### Возможности новых информационных технологий

##### 1. Поиск и обработка информации

- написание реферата-обзора
- рецензия на сайт по теме
- анализ существующих рефератов в сети на данную тему, их оценивание
- написание своего варианта плана лекции или ее фрагмента
- составление библиографического списка
- подготовка фрагмента практического занятия
- подготовка доклада по теме
- подготовка дискуссии по теме
- работа с web-квестом, подготовленным преподавателем или найденным в сети

##### 2. Диалог в сети

- обсуждение состоявшейся или предстоящей лекции в списке рассылки группы
- общение в синхронной телеконференции (чате) со специалистами или студентами других групп или вузов, изучающих данную тему
- обсуждение возникающих проблем в отсроченной телеконференции
- консультации с преподавателем и другими студентами через отсроченную телеконференцию

### **5.9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПОДГОТОВКЕ К ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ЭКЗАМЕНУ / ЗАЧЁТУ)**

По итогам семестра проводится зачет. При подготовке к сдаче зачета рекомендуется пользоваться материалами практических занятий и материалами, изученными в ходе текущей самостоятельной работы. Зачет проводится в устной форме. Для обучающихся ЗФО, допуском к зачету является наличие правильно выполненной контрольной работы.

В процессе подготовки к зачёту рекомендуется:

- а) повторить содержание лекционного материала и проблемных тем, рассмотренных в ходе семинарских занятий;
- б) изучить основные и дополнительные учебные издания, предложенные в списке литературы;
- в) повторно прочитать те библиографические источники, которые показались Вам наиболее трудными в ходе изучения дисциплины;
- г) проверить усвоение базовых терминологических категорий и понятий дисциплины.

Для успешной сдачи зачета, обучающиеся должны помнить, что практические (семинарские) занятия способствуют получению более высокого уровня знаний и, как следствие, более высокой оценки на зачете.

### **5.10. Методические указания по самостоятельной работе обучающихся**

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся – это планируемая учебная, учебно-исследовательская и (или) научно-исследовательская работа обучающихся, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Целью самостоятельной работы обучающихся является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по профилю, опытом творческой, исследовательской деятельности. Самостоятельная работа обучающихся способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Самостоятельная работа обучающихся является обязательной для каждого обучающегося и определяется учебным планом.

Время, на изучение дисциплины и планирование объема времени на самостоятельную работу обучающихся отводится по тематическому плану в рабочей программе дисциплины.

## 6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

№ п/п	№ семестра	Виды работы	Образовательные технологии
1	2	3	4
1.	7	Лекция. Технология хлебобулочных изделий	Технология контекстного обучения – контекстно-научная лекция. Контекстно-информационная лекция
2.		Лекция. Технология заварного теста и изделий из него.	Лекция – дискуссия
3.		Лекция. Контроль качества хлебобулочных изделий.	Технология контекстного обучения – контекстно-научная лекция. Контекстно-информационная лекция
4.		Практическое занятие. Технология бисквитного теста и изделий из него	Практическое занятие с использованием образцов бисквитного теста и изделий из него

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

#### *а) основная литература*

1. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие / составители Н. И. Давыденко [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 108 с. — ISBN 978-5- 8353-2348-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121247> (дата обращения: 13.10.2021). — Режим доступа: для авториз. Пользователей

2. Магомедов Г.О. Технохимический контроль хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств (теория и практика) [Электронный ресурс] : учебное пособие /Г.О. Магомедов, Л.А. Лобосова, А.Я. Олейникова. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2010. — 92 с. — 978-5-89448-729-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27338.html>

#### *б) дополнительная литература*

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства./ Л.Я. Ауэрман— М.: Профессия, 2003. – 415 с.

2. Драгилев А.И. Технологическое оборудование кондитерского производства [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Драгилев А.И., Хамидулин Ф.М.— Электрон.текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 360 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40950.html>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: Учеб. для сред. проф. образования / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – М.: Академия, 2006. – 480 с.

4. Пащенко Л.П. Технология хлебобулочных изделий./ Л.П.Пащенко, И.М. Жаркова– М., КолосС, 2006. – 389 с.

5. Хромеевков В. М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик./ В. М. Хромеевков. - М: Гиорд, 2008. - 480 с.

6. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / А.С. Романов [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 287 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4165.html>

## Методическая литература

### 7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет (свободный доступ)

Адрес в интернете	Наименование ресурса
<a href="http://www.agro-prom.ru">www.agro-prom.ru</a>	Информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке «Агропром»
<a href="http://www.agris.ru">www.agris.ru</a>	Международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным ним отраслям «Агрис»
<a href="http://www.khlebprom.ru">http://www.khlebprom.ru</a>	Журнал «Хлебопродукты»
<a href="http://www.foodprom.ru">http://www.foodprom.ru</a>	Журнал «Хлебопечение России»
<a href="http://www.hipz.foodset.ru">http://www.hipz.foodset.ru</a>	Журнал «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»

### 7.3. Информационные технологии, лицензионное программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение	Реквизиты лицензий/ договоров
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite	Лицензионный договор № 621 Срок действия: с 25.09.2025 до 24.09.2026
Консультант Плюс	Договор № 7 от 15.01.2026 г.
Цифровой образовательный ресурс IPR SMART	Лицензионный договор № 12873/25П от 02.07.2025 г. Срок действия: с 01.07.2025 г. до 30.06.2026 г.
Бесплатное ПО	
LibreOffice, OpenOffice, МойОфис, Sumatra PDF, 7-Zip, Adobe Acrobat Reader, 1С: Предприятие Учебная версия.	

## 8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 8.1. Требования к специализированному оборудованию:

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Приспособленность помещений для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа Ауд. № 432	Набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации: Проектор - 1 шт. Экран – 1шт. Системный блок – 1шт. Монитор– 1шт. Специализированная мебель: Доска ученическая – 1 шт. Кафедра Стол одностумбовый – 1 шт. Стол ученический – 8 шт. Стул мягкий – 1 шт. Стул ученический- 16 шт. Шкафы-стеллажи – 1 шт.	Выделенные стоянки автотранспортных средств для инвалидов; достаточная ширина дверных проемов в стенах, лестничных маршей, площадок
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Ауд. № 432	Набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации: Проектор - 1шт. Экран – 1шт. Системный блок – 1шт. Монитор– 1шт. Специализированная мебель: Доска ученическая – 1 шт. Кафедра Стол одностумбовый – 1 шт. Стол ученический – 8 шт. Стул мягкий – 1 шт. Стул ученический- 16 шт. Шкафы-стеллажи – 1 шт.	Выделенные стоянки автотранспортных средств для инвалидов; достаточная ширина дверных проемов в стенах, лестничных маршей, площадок
<b>Помещение для самостоятельной работы</b>		
Библиотечно-издательский центр  Отдел обслуживания печатными изданиями Ауд. № 1	Комплект проекционный, мультимедийный оборудование: Экран настенный Проектор Ноутбук Рабочие столы на 1 место – 21 шт. Стулья – 55 шт.	Выделенные стоянки автотранспортных средств для инвалидов; достаточная ширина дверных проемов в стенах, лестничных маршей, площадок

<p>Библиотечно-издательский центр Информационно - библиографический отдел Ауд. № 8</p>	<p>Специализированная мебель: Рабочие столы на 1 место - 6 шт. Стулья - 6 шт. Компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО «СевКавГГТА»: Персональный компьютер – 1шт. Сканер МФУ</p>	<p>Выделенные стоянки автотранспортных средств для инвалидов; достаточная ширина дверных проемов в стенах, лестничных маршей, площадок</p>
<p>Библиотечно-издательский центр Отдел обслуживания электронными изданиями Ауд. № 9</p>	<p>Специализированная мебель: рабочие столы на 1 место – 24 шт. стулья – 24 шт. Технические средства обучения, служащие для предоставления учебной информации большой аудитории: интерактивная система - 1 шт. Монитор– 21 шт. Сетевой терминал Office Station -18 шт. Персональный компьютер -3 шт. МФУ – 1 шт. Принтер– 1 шт.</p>	<p>Выделенные стоянки автотранспортных средств для инвалидов; достаточная ширина дверных проемов в стенах, лестничных маршей, площадок</p>

## **8.2. Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся:**

1. рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет,
2. рабочие места обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде

## **9. ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Для обеспечения образования инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается (в случае необходимости) адаптированная образовательная программа, индивидуальный учебный план с учетом особенностей их психофизического развития и состояния здоровья, в частности применяется индивидуальный подход к освоению дисциплины, индивидуальные задания: рефераты, письменные работы и, наоборот, только устные ответы и диалоги, индивидуальные консультации, использование диктофона и других записывающих средств для воспроизведения лекционного и семинарского материала.

В целях обеспечения обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья комплектуется фонд основной литературой, адаптированной к ограничению электронных образовательных ресурсов, доступ к которым организован в БИЦ Академии. В библиотеке проводятся индивидуальные консультации для данной категории пользователей, оказывается помощь в регистрации и использовании сетевых и локальных электронных образовательных ресурсов, предоставляются места в читальном зале.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

«Технология хлебобулочных и мучных  
кондитерских изделий»

**ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
«Технология хлебобулочных и мучных  
кондитерских изделий»**

**1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины**

Индекс	Формулировка компетенции
ПК-7	Готовность оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
ПК-18	Готовность управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции

**2. Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины**

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающегося необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающегося.

Этапность формирования компетенций прямо связана с местом дисциплины в образовательной программе.

Разделы (темы) дисциплины	Формируемые компетенции (коды)	
	ПК-7	ПК-18
Тема 1. Характеристика основного и дополнительного сырья. Хлебопекарные свойства пшеничной муки.	+	+
Тема 2. Технология хлебобулочных изделий.	+	+
Тема 3. Контроль качества хлебобулочных изделий.	+	+
Тема 4. Технология бисквитного теста и изделий из него.	+	+
Тема 5. Технология песочного теста и изделий из него.	+	+
Тема 6. Технология слоеного теста и изделий из него.	+	+
Тема 7. Технология заварного теста и изделий из него.	+	+
Тема 8. Технология других видов выпеченных полуфабрикатов.	+	+
Тема 9. Ассортимент отделочных полуфабрикатов: кремы, сиропы, помады, желе, суфле и прочие полуфабрикаты.	+	+
Тема 10. Контроль качества кондитерских изделий.	+	+

### 3. Показатели, критерии и средства оценивания компетенций, формируемых в процессе изучения дисциплины

**ПК-7** Готовность оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)	Критерии оценивания результатов обучения				Средства оценивания результатов обучения	
	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	хорошо	отлично	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ПК-7.1 Оценивает качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Не имеет знания оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Неполные знания по оцениванию качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	В состоянии без существенных ошибок оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	В состоянии безошибочно оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	ОФО Устный опрос, тестирование, задачи ЗФО Устный опрос, тестирование, задачи	Зачет
ПК-7.2 Учитывает требования нормативной и законодательной базы при оценке качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	Не умеет учитывать требования нормативной и законодательной базы при оценке качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	В целом успешное, но не систематическое умение учитывать требования нормативной и законодательной базы при оценке качества и безопасности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение учитывать требования нормативной и законодательной базы при оценке качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	Успешное и систематическое умение распознавать требования нормативной и законодательной базы при оценке качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	ОФО Устный опрос, тестирование, задачи ЗФО Устный опрос, тестирование, задачи	Зачет

		сельскохозяйственной продукции				
ПК-7.3 Осуществляет контроль за качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Нет навыков осуществлять контроль за качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	В целом успешное, но не систематическое применение навыков осуществлять контроль за качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков обосновать контроль за качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Успешное и систематическое применение навыков обосновать контроль за качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	ОФО Устный опрос, тестирование, задачи ЗФО Устный опрос, тестирование, задачи	Зачет

**ПК-18 - Готовность управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции**

Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)	Критерии оценивания результатов обучения				Средства оценивания результатов обучения	
	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ПК-18.1 Рассматривает возможность управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	нет знания рассмотрения и возможности управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	Неполные знания рассмотрения и возможности управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы рассмотрения и возможности управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	Сформированные и систематические знания рассмотрения и возможности управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	ОФО Устный опрос, тестирование, задачи ЗФО Устный опрос, тестирование, задачи	Зачет
ПК-18.2 Определяет готовность управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	нет умения определять готовность управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	В целом успешное, но не систематическое умение определять готовность управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение определять готовность управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	Успешное и систематическое умение определять готовность управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	ОФО Устный опрос, тестирование, задачи ЗФО Устный опрос, тестирование, задачи	Зачет

<p>ПК-18.3 Осуществляет управление персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия</p>	<p>нет навыков осуществлять управление персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия</p>	<p>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия</p>	<p>ОФО Устный опрос, тестирование, задачи ЗФО Устный опрос, тестирование, задачи</p>	<p>Зачет</p>
--	--	--	--	---	--	--------------

#### 4. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине

##### Вопросы к устному опросу по дисциплине «Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»

1. Основные этапы технологического процесса хлебопекарного производства
2. Строение и химический состав зерна пшеницы и ржи
3. Мука. Виды и сорта муки
4. Химический состав пшеничной и ржаной муки.
5. Роль хлебобулочных изделий в питании человека.
6. Сырье хлебопекарного производства. Основное и дополнительное сырье
7. Мука. Виды и сорта муки. Химический состав пшеничной и ржаной муки
8. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. 9. Хлебопекарные свойства ржаной муки.
10. Характеристика сырья для производства кондитерских изделий.
11. Прием, хранение и подготовка сырья к пуску в производство
12. Просеивание, магнитная очистка и взвешивание муки
13. Хранение и подготовка соли, дрожжей и дополнительного сырья
14. Понятие о рецептуре
15. Расчет производственных рецептур
16. Замес и образование теста
17. Способы разрыхления теста
18. Брожение теста, процессы, происходящие при брожении
19. Способы приготовления пшеничного теста
20. Приготовление пшеничного теста на опарах
21. Приготовление ржаного теста
22. Способы приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки
23. Особенности приготовления теста из муки пониженного качества.
24. Выпечка хлеба. Режим выпечки хлебных изделий
25. Черствение и способы сохранения свежести.
26. Условия хранения и транспортирования хлебных изделий
26. Виды пастильно-мармеладных изделий. Технология производства пастилы.
27. Классификация сахаристых кондитерских изделий.
28. Технология производства карамели.
29. Классификация мучных кондитерских изделий.
30. Отличительные особенности сахарного печенья от затяжного

##### Практические задания (задачи) для текущего контроля

1. Составить типовую технологическую схему производства пшеничного формового хлеба на густой опаре при периодическом способе приготовления теста. Привести перечень оборудования технологической линии.
2. Составить типовую технологическую схему производства галет. Привести перечень оборудования технологической линии.
3. Составить типовую технологическую схему производства ржаного формового хлеба при непрерывном способе приготовления теста. Привести перечень оборудования технологической линии.
4. Составить типовую технологическую схему производства халвы. Привести перечень оборудования технологической линии.
5. Составить типовую технологическую схему производства желейного мармелада. Привести перечень оборудования технологической линии.
6. Составить типовую технологическую схему производства затяжного печенья. Привести перечень оборудования технологической линии.

7. Составить типовую технологическую схему производства батанообразных изделий при непрерывном приготовлении теста на густой опаре. Привести перечень оборудования технологической линии.
8. Составить типовую технологическую схему производства заварных пряников. Привести перечень оборудования технологической линии.
9. Составить типовую технологическую схему производства круглого подового хлеба при периодическом способе замеса теста на густой опаре. Привести перечень оборудования технологической линии.
10. Составить типовую технологическую схему производства карамели с начинкой. Привести перечень оборудования технологической линии.
11. Рассчитать необходимую площадь склада для тарного хранения муки на 7-суточный запас для хлебозавода производительностью 5 тонн в сутки, вырабатывающего хлеб пшеничный формовой массой 1 кг из муки I сорта.
12. Рассчитать выход хлеба молочного подового массой 0,5 кг из муки пшеничной I сорта при затратах на брожение 2,3 %. Величина упека – 9 %, усушки – 2,8 %. Влажность теста – 43,5 %.
13. Определите общий минутный расход муки для приготовления пшеничного теста для хлеба подового из пшеничной муки сорта массой 0,8 кг при производительности 455 кг/ч при выходе 135 %.
14. Рассчитайте суточную потребность в сырье для батонов нарезных, если плановый выход составляет 131% при суточной производительности предприятия 1,5 тонны в сутки.
15. Определить количество муки, содержащееся в опаре влажностью 52 %. Масса опары составляет 80 кг.

**Комплект тестовых заданий  
по дисциплине «Технология хлебобулочных и  
мучных кондитерских изделий»**

**ТЕСТЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ ПК-7, ПК- 18**

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:
  - 1) 12,5%;
  - 2) 16,5%;
  - 3) 15%.
2. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?
  - 1) 20 г;
  - 2) 9 г;
  - 3) 40 г.
3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:
  - 1) пенообразователя;
  - 2) загустителя;
  - 3) увлажнителя.
4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:
  - 1) разрыхления;
  - 2) снижения упругих свойств теста;
  - 3) пенообразования.
5. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:
  - 1) яблочного пюре с сахаром;
  - 2) ароматных протертых фруктов и ягод;
  - 3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.).
6. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:
  - 1) 12 ч;
  - 2) 24 ч;
  - 3) 3-4 ч.
7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?
  - 1) минеральные;
  - 2) белковые;
  - 3) органические.
8. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:
  - 1) 100 °С;
  - 2) 55 °С;
  - 3) 40 °С.
9. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:
  - 1) яйцепродукты и мука;
  - 2) сахар и мука;
  - 3) крахмал и мука.
10. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаро-паточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:
  - 1) 55 °С;
  - 2) 200 °С;
  - 3) 120 °С.

11. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь ... жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом.
- 1) животного;
  - 2) молочного;
  - 3) гидрогенизированного.
12. На водопоглонительную способность муки влияет ее ...
- 1) дисперсность;
  - 2) зольность;
  - 3) кислотность.
13. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусую роль, но и .... набухание белков и .... пластичность теста.
- 1) ограничивают и повышают;
  - 2) повышают и понижают;
  - 3) снижают и понижают.
14. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...
- 1) декстринов;
  - 2) студней;
  - 3) меланоидинов.
15. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса ...
- 1) уменьшается;
  - 2) увеличивается;
  - 3) минимальна.
16. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:
- 1) в горячей воде;
  - 2) в теплой воде;
  - 3) в холодной воде.
17. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:
- 1) глиадин и глютенин;
  - 2) казеин и альбумин;
  - 3) лецитин и альбумин.
18. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:
- 1) денатурация;
  - 2) адсорбция;
  - 3) «сила муки».
18. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:
- 1) выше;
  - 2) ниже;
  - 3) колеблется.
19. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:
- 1) со слабой клейковиной;
  - 2) со средней клейковиной;
  - 3) с сильной клейковиной.
20. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре
- 1) 200-225 °С;
  - 2) 250-300 °С;
  - 3) 125-150 °С.
21. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:
- 1) яйцепродуктов;

- 2) лимонной кислоты;
  - 3) сахара.
22. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:
- 1) сахар и разрыхлитель;
  - 2) соль и сливочное масло;
  - 3) яйца и вода.
23. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:
- 1) яичные белки;
  - 2) сахар;
  - 3) мука.
24. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?
- 1) сливочное масло;
  - 2) сливки 36 % жирности;
  - 3) яичные белки.
25. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.
- 1) сахарном сиропе;
  - 2) сахарной пудре;
  - 3) молочно-сахарном сиропе.
26. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»
- 1) сливках 36%;
  - 2) яйцах;
  - 3) молоке.
27. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется ... в печи при температуре 220 – 240 °С в течение 1...3мин.
- 1) запечь;
  - 2) заколеровать;
  - 3) закарамелизовать.
28. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом - ... .
- 1) 12 ч;
  - 2) 24 ч;
  - 3) 6 ч.
29. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.
- 1) понижается;
  - 2) повышается;
  - 3) изменяется.
30. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:
- 1) повышается в 4 раза;
  - 2) понижается в 4 раза;
  - 3) не меняется.
31. Сырцовая глазурь называется:
- 1) рисовальной массой;
  - 2) сахарной массой;
  - 3) белковой массой.
32. Для приготовления сахарной мастики применяется
- 1) сахарный песок;
  - 2) сахарная пудра;
  - 3) сахарный сироп.
33. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:
- 1) сахара;
  - 2) жира;
  - 3) яичных белков.

34. Растворимость сахарозы, как и в других твердых веществах увеличивается:
- 1) с повышением температуры;
  - 2) с понижением температуры;
  - 3) при комнатной температуре.
35. Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:
- 1) эмульгаторы;
  - 2) стабилизаторы;
  - 3) антикристаллизаторы.
36. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:
- 1) желатина;
  - 2) кислоты;
  - 3) жиров.
37. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость. Способную принимать любую форму при температуре:
- 1) 200 °С;
  - 2) 50 °С;
  - 3) 70 °С
38. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:
- 1) карамель;
  - 2) жженка;
  - 3) патока.
39. Пралине лучшего качества получается с использованием:
- 1) растительного масла;
  - 2) фруктов;
  - 3) миндаля.
40. Желирующая способность различных студнеобразователей наиболее проявляется в ... среде.
- 1) щелочной;
  - 2) кислой;
  - 3) нейтральной.
41. Марципан представляет собой ... массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей.
- 1) эластичную;
  - 2) вязкопластичную;
  - 3) жидкую.
42. Миндальный полуфабрикат имеет ... структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.
- 1) эластичную;
  - 2) пластично-вязкую;
  - 3) пористую.
43. Наиболее распространенной формой сдобы обыкновенной являются ....
- 1) лепешки с начинкой;
  - 2) плюшки;
  - 3) фигуры зайцев, рыб, грибочков, лебедей.
44. Безопасный способ приготовления теста называют... .
- 1) многофазным;
  - 2) двухфазным;
  - 3) однофазным.
45. Одновременно со спиртовым брожением в тесте происходит ... брожение.
- 1) пропионовокислородное;
  - 2) молочнокислородное;
  - 3) масляно-кислородное.

**Вопросы к зачету по дисциплине «Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

1. Приведите классификацию мучных изделий.
2. Приведите классификацию мучной кулинарной продукции.
3. Из каких операций состоит приготовление мучных изделий?
4. Дайте классификацию видов теста.
5. С какой базовой влажностью заложена мука в рецептуры мучных изделий?
6. Назовите и дайте характеристику важнейшим показателям качества муки.
7. Как влияют сахар, жир, яйца, органические кислоты на структурно-механические свойства теста?
8. Перечислите физико-химические процессы, происходящие при замесе теста.
9. Перечислите физико-химические процессы, происходящие при выпечке теста.
10. Дайте характеристику способам разрыхления теста.
11. Опишите технологию приготовления дрожжевого теста. Назовите отличие опарного и безопарного способов.
12. Перечислите ассортимент кулинарных и булочных изделий из дрожжевого теста.
13. Назовите отличия в приготовлении теста для блинов и оладьев.
14. Каковы особенности приготовления слоеного дрожжевого теста?
15. Перечислите ассортимент фаршей для мучных кулинарных изделий.
16. Назовите ассортимент мучных блюд из пресного теста и особенности их приготовления.
17. Назовите виды бездрожжевого теста.
18. С какой целью в бисквитное тесто вводится крахмал?
19. Какое соотношение муки, сахара и яиц в бисквитном тесте?
20. Назовите последовательность операций при приготовлении бисквитного, песочного и заварного теста.
21. С каким содержанием клейковины следует использовать муку для приготовления бисквитного, песочного и слоеного теста и почему?
22. Назовите последовательность операций при приготовлении пресного слоеного теста.
23. Назовите отличие сдобного теста от песочного.
24. Почему увеличивается объем выпеченных полуфабрикатов из бисквитного и слоеного теста?
25. Почему при выпечке изделий из заварного теста в них образуется внутренняя полость?

**Вопросы к контрольной работе по дисциплине**  
**«Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» для обучающихся ЗФО**

1. Какими свойствами обуславливается качество пшеничной муки?
2. В отличие от муки смолотой из не проросшего зерна пшеницы в активном состоянии что находится в ржаной муке?
3. Многофазными способами приготовления теста из пшеничной муки являются :
4. Какие способы приготовления теста из ржаной муки используются в хлебопекарной отрасли?
5. В результате каких процессов происходит прогрев тестовых заготовок при выпечке хлебобулочных изделий?
6. Под каким фактором происходит внутреннее перемещение влаги в тесте-хлебе при выпечке?
7. Перечислите основные способы улучшения качества хлебобулочных изделий
8. От чего зависит продолжительность брожения опар?
9. Сколько существует способов приготовления пшеничного теста?
10. Можно ли готовить пшеничное тесто на заквасках?
11. Какие показатели качества относятся к физико-химическим?
12. Что является объективным показателем готовности хлеба?
13. Какие виды дрожжей получили наибольшее распространение в хлебопекарном производстве?
14. Какой сахар сбраживается дрожжами в первую очередь?
15. Какое количество жидких дрожжей используется при производстве изделий из пшеничной муки 2 сорта?
16. Какой тип брожения преобладает при приготовлении ржаных заквасок и теста?
17. Какими признаками характеризуются процессы созревания пшеничной муки?
18. Какие микроорганизмы применяют в производстве хлебобулочных изделий ?
19. При какой температуре выпечки прекращается процесс брожения пшеничного теста (хлеба)?
20. Основные признаки картофельной болезни пшеничного хлеба
21. Методы предотвращения плесневения хлеба
22. Классификация ассортимента хлебобулочных изделий
23. Какие продукты относятся сдобным хлебобулочным изделиям?
24. Какие виды сырья относятся к основным при производстве хлебобулочных изделий?
25. Какие виды сырья относятся к дополнительным при производстве хлебобулочных изделий?

26. Какое назначение операции закатки тестовых заготовок?
27. Какой тип брожения преобладает при приготовлении теста из пшеничной муки?
28. Какие виды дрожжей сахаромецетов принимают участие в брожении теста из ржаной муки?
29. Какие показатели качества относятся к физико-химическим?
30. Что является объективным показателем готовности хлеба?
31. С какой целью применяют расстойку теста?
32. В чем различие опарного и безопарного способов?
33. В чем отличие густой закваски от жидкой?
34. Производительность какого оборудования определяет мощность хлебозавода?
35. Какой сахар сбраживается дрожжами в первую очередь?
36. Для чего добавляют мед и патоку в пряничное тесто?
37. Содержание сухих веществ в готовой мармеладной массе?
38. Перечислить основные компоненты для желейного мармелада
39. Чем отличается пастила от зефира?
40. Перечислить основные компоненты для производства пастилы
41. Какая влажность готовой карамельной массы
42. Какие дополнительные компоненты и в какой последовательности вносят в карамельную массу после уваривания?
43. Что служит пенообразователем при производстве халвы?
44. Чем вызвано «сахарное поседение» шоколада?
45. От правильности проведения какой операции в большей степени зависит в последующем качество и вкус шоколада?

## **5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания компетенции**

Текущий контроль представляет собой проверку усвоения учебного материала теоретического и практического характера, регулярно осуществляемую на протяжении семестра.

К достоинствам данного типа относится его систематичность, непосредственно коррелирующаяся с требованием постоянного и непрерывного мониторинга качества обучения, а также возможность оценки успеваемости обучающихся.

Основными формами текущего контроля по дисциплине являются тестовый контроль, устный опрос.

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра. Промежуточная аттестация помогает оценить формирование определенных компетенций.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Текущий контроль и промежуточная аттестация традиционно служат основным средством обеспечения в учебном процессе «обратной связи» между преподавателем и обучающимся, необходимой для стимулирования работы обучающихся и совершенствования методики преподавания дисциплин.

### **Критерии оценки устного опроса, решения задач:**

Оценка «отлично» ставится, если:

- 1) обучающийся полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно.

Оценка «хорошо» – обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности излагаемого.

Оценка «удовлетворительно» – обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

### **Критерии оценки тестирования:**

менее 50% правильных ответов – оценка «неудовлетворительно»

60% правильных ответов – оценка «удовлетворительно»,

80% правильных ответов – оценка «хорошо»,

100% правильных ответов – оценка «отлично».

### **Критерии оценки зачета:**

Оценки «зачтено» заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного и нормативного материала, умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной кафедрой.

Оценка «незачтено» выставляется обучающемуся, обнаружившим пробелы в знаниях основного учебного материала, допускающим принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Такой оценки заслуживают ответы, носящие несистематизированный, отрывочный, поверхностный характер, когда обучающийся не понимает существа излагаемых им вопросов, что свидетельствует о том, что обучающийся не может дальше продолжать обучение или приступать к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

### **Контрольная работа**

Критерии оценки:

- «отлично» выставляется обучающимся, если выполнены все задания контрольной работы и без ошибок решена задача.
- оценка «хорошо» если выполнены все задания, но при решении задачи допущены ошибки, снижающие точность ответа;
- оценка «удовлетворительно» если выполнены более половины заданий;
- оценка «неудовлетворительно» если выполнены менее половины заданий;

## Аннотация рабочей программы дисциплины

Дисциплина (Модуль)	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
Реализуемые компетенции	ПК-7, ПК - 18
Результаты освоения дисциплины (модуля) Индикаторы достижения компетенции	<p>ПК-7.1 Оценивает качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p> <p>ПК-7.2 Учитывает требования нормативной и законодательной базы при оценке качества и безопасности сельскохозяйственной продукции</p> <p>ПК-7.3 Осуществляет контроль за качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p> <p>ПК-18.1 Рассматривает возможность управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции</p> <p>ПК-18.2 Определяет готовность управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции</p> <p>ПК-18.3 Осуществляет управление персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия</p>
Трудоемкость, з.е./ч	3/108
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	ОФО 7 семестр зачет ЗФО 9 семестр зачет