

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной,  
воспитательной работе и молодежной  
политике, доцент Ю.З. Кирова

*Ю.З. Кирова*

« 27 » мая 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Современные технологии производства хлеба, хлебобулочных  
и макаронных изделий**

Направление: 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология продуктов питания из растительного сырья

Кафедра: Технология производства и экспертизы продуктов из растительного сырья

Квалификация (степень) выпускника: магистр

Форма обучения: очная

Кинель 2024

## **1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Целью освоения дисциплины «Современные технологии производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий» является формирование у обучающихся системы профессиональных компетенций для решения профессиональных задач, связанных с хлебопекарной, кондитерской и макаронной отраслей, способах повышения качества полуфабрикатов и готовой продукции, современных технологических особенностях и параметрах производства хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий.

Для достижения поставленной цели при освоении дисциплины решаются следующие задачи:

- изучение терминов и основных понятий современного хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- изучение современной сырьевой базы и характеристики сырья для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- изучение основных современных этапов технологического процесса производства хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий;
- изучение основных показателей качества хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий.

## **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО**

Дисциплина Б1.В.04 «Современные технологии производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий» относится к Блоку 1 части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

Дисциплина изучается в 1 и 2 семестре на 1 курсе очной формы обучения и во 2 семестре на 1 курсе и 3 семестре на 2 курсе заочной формы обучения.

### 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ / ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС ВО и требованиями к результатам освоения ОПОП).

Карта формирования компетенций по дисциплине

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП <i>Содержание компетенций</i>	Индикаторы достижения результатов обучения по дисциплине	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1	Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	ИД-1 ПК-1 Владеет методами исследования свойств технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические свойства, для придания продуктам определенных свойств;	<b>Знает</b> методы исследования свойств технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические свойства, для придания хлебу, хлебобулочным и макаронным изделиям определенных свойств; <b>Умнеет</b> применять добавки и улучшители, выполняющие технологические свойства, для придания хлебу, хлебобулочным и макаронным изделиям определенных свойств; <b>Владеет</b> навыками исследования свойств технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические свойства, для придания хлебу, хлебобулочным и макаронным изделиям определенных свойств;

		ИД-4 ПК-1 Разрабатывает новые технологические решения и технологии по производству новых видов продуктов питания из растительного сырья с заданным составом и свойствами.	<b>Знает</b> новые технологические решения и технологии производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий; <b>Умеет</b> разрабатывать технологические решения и технологии производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий; <b>Владеет</b> навыками технологически решений и технологий производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий;
ПК-2	ПК-2. Способен к организации контроля выпуска продукции, соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документацией, условиям поставок и договоров	ИД-1 ПК-2 Анализирует причины возникновения дефектов пищевой продукции из растительного сырья.	<b>Знает</b> причины возникновения дефектов и нарушение технологии производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий; <b>Умеет</b> определять причины возникновения дефектов и нарушение технологии производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий; <b>Владеет</b> навыками выявления причин возникновения дефектов хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий.
		ИД-2 ПК-2 Разрабатывает корректировочные мероприятия по устранению дефектов пищевой продукции из растительного сырья.	<b>Знает</b> критические точки и пределы возникновения дефектов хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий, <b>Умеет</b> разрабатывать корректировочные мероприятия по устранению дефектов хлеба, хлебобулочных

			<p>и макаронных изделий;</p> <p><b>Владеет</b> навыками анализа рекламаций, причин возникновения дефектов и нарушений технологии производства, снижению качества работ, выпуска брака хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий, по разработке предложений по их устранению.</p>
--	--	--	--

## 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.

### 4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы 108 часов.

для очной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестры (кол-во недель в семестре)	
		всего часов	объем контактной работы	1 (17)	2 (14)
<b>Аудиторная контактная работа (всего)</b>		<b>72</b>	<b>72</b>	<b>16</b>	<b>56</b>
в том числе:	Лекции	28	28	-	28
	Лабораторные занятия	44	44	16	28
	<i>в т.ч. в форме практической подготовки</i>	36	36	8	28
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:</b>		<b>36</b>	<b>0,25</b>	<b>20</b>	<b>16</b>
СР в семестре:	Изучение лекционного материала	4		-	4
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	16		16	
	Подготовка к лабораторным занятиям	8	-	4	4
	Зачет	8	<b>0,25</b>		8
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>		зачет	-	-	зачет
<b>Общая трудоемкость, ч.</b>		<b>108</b>	<b>72,25</b>	<b>36</b>	<b>72</b>
<b>Общая трудоемкость, зачетные единицы</b>		<b>3</b>	<b>2,01</b>	<b>1</b>	<b>2</b>

для заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестры (кол-во недель в семестре)	Семестры (кол-во недель в семестре)
		всего часов	объем контактной работы	2 (3)	3 (3)
<b>Аудиторная контактная работа (всего)</b>		<b>12</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</b>
в том числе:	Лекции	6	6	2	4
	Лабораторные занятия	6	6	2	4
	<i>в т.ч. в форме практической подготовки</i>	4	4	2	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:</b>		<b>96</b>	<b>0,25</b>	<b>32</b>	<b>64</b>
СР в семестре:	Изучение лекционного материала	4		2	2
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	84		28	56
	Подготовка к лабораторным занятиям	4	-	2	2
СР в сессию:	Зачет	4	<b>0,25</b>	-	4
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>		зачет	-	-	зачет
<b>Общая трудоемкость, ч.</b>		108	<b>12,25</b>	36	72
<b>Общая трудоемкость, зачетные единицы</b>		3	<b>0,34</b>	1	2

## 4.2 Тематический план лекционных занятий

для очной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Современная классификация и ассортимент хлебобулочных изделий.	2
2	Пищевая ценность хлебобулочных и макаронных изделий. Пути ее совершенствования	4
3	Основные процессы, протекающие при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	2
4	Современная технология производства хлеба из пшеничной муки	2
5	Современная технология производства хлеба из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки	2
6	Технология производства лаваша из муки пшеничной хлебопекарной	4
7	Основы образования теста, выпеченных полуфабрикатов и готовых булочных изделий	2
8	Современная технология производства безглютеновых хлебобулочных изделий	4
9	Современная классификация макаронных изделий.	2
10	Современное сырье для производства макаронных изделий	2
11	Современная технология производства макаронных изделий. Технология производства лапши быстрого приготовления	2
<b>Всего</b>		<b>28</b>

для заочной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Современная технология производства хлеба из пшеничной муки	2
2	Современная технология производства безглютеновых хлебобулочных изделий	2
3	Современная технология производства макаронных изделий. Технология производства лапши быстрого приготовления	2
<b>Всего</b>		<b>6</b>



### 4.3 Тематический план лабораторных занятий

для очной формы обучения

№ п./п.	Тема лабораторных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Определение качественных показателей современного сырья для хлебопечения.*	2
2	Актуальные требования к качеству хлеба хлебобулочных и макаронных изделий	2
3	Определение влияния внесения различных количеств дрожжей на изменение объема пшеничного теста при брожении.*	4
4	Определение влияния влажности пшеничного теста на качество хлеба.*	4
5	Определение влияния внесения жира и сахара в тесто на качество пшеничного хлеба.*	4
6	Определение влияния внесения различных количеств соли в тесто на качество пшеничного хлеба.*	4
7	Определение влияния внесения разрыхлителей на свойства пшеничного теста и готовых изделий.*	4
8	Определение влияния внесения сахара и жира на свойства теста и готовых булочных изделий.*	4
9	Современная технология производства сдобных булочных изделий функциональной направленности.*	4
10	Актуальные рецептуры основных видов хлебобулочных изделий. Национальные виды хлеба.*	2
11	Современная технология производства макаронных изделий. Национальные виды изделий	4
12	Определение влияния влажности теста на качество макаронных изделий.*	4
13	Современные подходы при производстве хлебобулочных и макаронных изделий	2
<b>Всего:</b>		<b>44</b>

для заочной формы обучения

№ п./п.	Тема лабораторных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Определение качественных показателей современного сырья для хлебопечения.*	2
2	Определение влияния внесения разрыхлителей на свойства пшеничного теста и готовых изделий.*	2
3	Современные подходы при производстве хлебобулочных и макаронных	2
<b>Всего:</b>		<b>6</b>

\* - темы лабораторных занятий, которые реализуются в форме практической подготовки

### 4.4 Тематический план практических (семинарских) занятий

*Данный вид работы не предусмотрен учебным планом*

## 4.5 Самостоятельная работа

для очной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Трудоемкость, ч
1.	Изучение лекционного материала	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	8
2.	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	10
3.	Подготовка к лабораторным занятиям	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	10
4.	Зачет	Повторение и закрепление изученного материала	8
Итого:			<b>36</b>

для заочной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Трудоемкость, ч
1.	Изучение лекционного материала	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	4
2.	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	84
3.	Подготовка к лабораторным занятиям	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	4
4.	Зачет	Повторение и закрепление изученного материала	4
Итого:			<b>96</b>

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **5.1 Рекомендации по использованию материалов рабочей программы**

Работу с настоящей рабочей программой следует начать с ознакомления, где особое внимание следует обратить на вопросы, вынесенные на зачет.

Специфика изучения дисциплины заключается в том, что помимо изучения теоретических вопросов, обучающемуся необходимо приобрести практические навыки, связанные умением оформлять, представлять, описывать данные, результаты работы на языке символов (терминов, формул), введенных и используемых в курсе; выбирать необходимые приборы, оборудование и технологии. Помимо изучения технологии хлебобулочных изделий, обучающемуся необходимо приобрести практические навыки, связанные с производством мучных кондитерских и макаронных изделий. В связи с этим, при подготовке к лабораторным занятиям, особое внимание необходимо уделять теоретическим основам производства и процессов и требованиям к качеству сырья и готового продукта.

### **5.2 Пожелания к изучению отдельных тем курса**

При изучении темы «Определение влияния влажности теста на качество макаронных изделий» особое внимание следует обращать не только на рецептуру макаронного теста и способы его производства, но и на качество получаемой продукции в зависимости от выбранной технологии.

### **5.3 Рекомендации по работе с литературой**

Правильный подбор учебников рекомендуется преподавателем, читающим лекционный курс. Необходимая литература может быть также указана в методических разработках по данному курсу.

Изучая материал по учебнику, следует переходить к следующему вопросу только после правильного уяснения предыдущего, описывая на бумаге все выкладки и вычисления (в том числе те, которые в учебнике опущены или на лекции даны для самостоятельного вывода).

Особое внимание следует обратить на определение основных понятий курса. Обучающийся должен подробно разбирать примеры, которые поясняют такие определения, и уметь строить аналогичные примеры самостоятельно. Нужно добиваться точного представления о том, что изучаешь. Полезно составлять опорные конспекты.

### **5.4 Советы по подготовке к зачету**

Для того чтобы избежать трудностей при ответах на вопросы рекомендуется при подготовке к зачету более внимательно изучить темы с использованием основной и дополнительной литературы, конспектов лекций, конспектов лабораторных работ, ресурсов Интернет.

## **6 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»:**

### **6.1 Основная литература:**

6.1.1. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) : учебное пособие / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2017. – 316 с. – ISBN 978-5-8114-1774-2. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/93006>.

### **6.2 Дополнительная литература:**

6.2.1 Пономарева, Е. И. Технология отрасли: технология макаронного производства. Лабораторный практикум : учебное пособие / Е. И. Пономарева, Т. Н. Малютина. – Воронеж : ВГУИТ, 2019. – 55 с. – ISBN 978-5-00032-386-1. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/130198>.

6.2.2 Экспертиза хлебобулочных изделий : учебник / А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк, И. В. Матвеева. – Санкт-Петербург : Лань, 2017. – 344 с. – ISBN 978-5-8114-2477-1. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/93775>.

6.2.3 Гришина, Е. С. Технология хлебопекарного производства : учебное пособие / Е. С. Гришина. – Омск : Омский ГАУ, 2020. – 175 с. – ISBN 978-5-89764-865-8. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/153560>.

### **6.3 Программное обеспечение. Общесистемное ПО:**

- 6.3.1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1;
- 6.3.2. Microsoft Windows SL 8.1 RU AE OLP NL;
- 6.3.3. Microsoft Office Standard 2010;
- 6.3.4. Microsoft Office стандартный 2013;
- 6.3.5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - стандартный Russian Edition;
- 6.3.6. WinRAR:3.x: Standard License – educational –EXT;
- 6.3.7. 7 zip (свободный доступ).

### **6.4 Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:**

6.4.1 справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации. (<http://www.garant.ru/>)

6.4.2 Электронная библиотечная система. Национальный цифровой ресурс «Рукопонт» ( <https://rucont.ru/>)

6.4.3 Электронно-библиотечная система издательства «Лань»  
(<https://e.lanbook.com/>)

6.4.4 Информационная система «Единое окно доступа к информационным ресурсам» ([http://window.edu.ru.](http://window.edu.ru/))

6.4.5 Электронная библиотечная система eLibrary. (<http://elibrary.ru.>)

## 7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущей и промежуточной аттестации, ауд. 627 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5	Аудитория на 52 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран).
2	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущей и промежуточной аттестации ауд. 603 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5	Аудитория на 12 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования: тестомесилка лабораторная, шкаф расстоечный хлебопекарный, лабораторный, Печь хлебопекарная лабораторная, печь хлебопекарная ХПЭ).
3	Помещение для самостоятельной работы, ауд. 3310а (читальный зал) 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А	6 посадочных мест, укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное компьютерной техникой (6 рабочих станций), подключенной к сети «Интернет» и обеспечивающей доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, проектор EPSON H720D, экран. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1, номер лицензии 62864697 от 23.12.2013 тип лицензии Academic; Microsoft Office стандартный 2013, лицензия № 62864697 от 23.12.2013; Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition, № 0B00-191114-151848-387-103 с 14.11.2019 до 19.01.2022; 7 zip (свободный доступ); Система трёхмерного моделирования КОМПАС-3D версия V20; (Лицензия на 50 мест), договор №АС165 от 10.09.2021г); 1СПредприятие 8.3; лицензионный

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
		договор №1803 от 11.07.2013 - Справочно-правовая система «Гарант»; договор №866 о взаимном сотрудничестве от 01 сентября 2015 года; справочно-правовая система Консультант Плюс, договор поставки № 6450 от 01.07.2015 г.
4	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ауд.629. 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5	Помещение, укомплектованное специализированной мебелью: стеллажи, шкаф, стулья аудиторные, столы для размещения лабораторного оборудования, ноутбук Emachines E525 series, ноутбук RoverBook Nautilus Z 500 WH. Общесистемное ПО: - Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1, номер лицензии 62864697 от 23.12.2013 тип лицензии Academic; - Microsoft Office стандартный 2013 v.15.0.4420.1017, лицензия № 62864697 от 23.12.2013; - Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition, № 0B00-191114-151848-387-103 с 14.11.2019 до 19.01.2022 г.

## **8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **8.1 Виды и формы контроля по дисциплине**

Контроль уровня усвоенных знаний, освоенных умений и приобретенных навыков (владений) осуществляется в рамках текущего и промежуточного контроля в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.

Текущий контроль освоения компетенций по дисциплине проводится при изучении теоретического материала, выполнении заданий на лабораторных занятиях. Текущему контролю подлежит посещаемость обучающимися аудиторных занятий и работа на занятиях.

Итоговой оценкой освоения дисциплинарных компетенций (результатов) обучения по дисциплине является промежуточная аттестация в форме зачета, проводимого с учетом результатов текущего контроля.

## **8.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины**

### ***Оценочные средства для проведения текущей аттестации***

Текущий контроль успеваемости обучающихся по дисциплине «Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий» включает защиту лабораторных работ.

#### Лабораторная работа 4

### **ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВЛИЯНИЯ ВЛАЖНОСТИ ПШЕНИЧНОГО ТЕСТА НА КАЧЕСТВО ХЛЕБА**

*Цель работы – определить влияние различной влажности на объёмный выход хлеба и пористость*

*Задачи работы:* изучить теоретический материал по данной теме; рассчитать требуемое количество компонентов и температуру воды для приготовления теста, произвести лабораторную выпечку, определить объёмный выход хлеба и пористость мякиша, построить график.

Каждому обучающемуся выдаются методические указания для выполнения лабораторных работ. Обучающиеся выполняют задание преподавателя (производится пробная выпечка). Процесс выполнения не носит соревновательный характер. Однако, обучающиеся, быстрее справляющиеся с заданием, имеют возможность защитить работу раньше прочих.

#### ***Критерии и шкала оценки при защите лабораторных работ:***

- оценка «зачтено» выставляется обучающимся, если они свободно владеют материалом, ориентируются в методиках определения качественных показателей, знают основные технологические схемы хранения и переработки растениеводческой продукции (хлебобулочных и макаронных изделий), грамотно и аргументировано обосновывают свои ответы;

- оценка «не зачтено» выставляется обучающимся, не владеющим основополагающими знаниями по поставленному вопросу, если они не могут провести анализ, путаются в назначении технологические схемы хранения и переработки растениеводческой продукции (хлебобулочных и макаронных изделий), не способны дать ответ после наводящих вопросов.

### ***Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации***

Зачет по дисциплине проводится по билетам, содержащим 3 вопроса.

## Пример билета

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Самарский государственный аграрный университет»**

19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

(код и направление подготовки)

«Технология продуктов питания из растительного сырья»

(профиль подготовки/магистерская программа/специализация)

Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья

(наименование кафедры)

Современные технологии производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий

(наименование дисциплины)

### Билет № 1

1. Пищевая ценность и значение хлеба и хлебобулочных изделий
2. Особенности приготовления ржаного теста при производстве хлеба
3. Ассортимент и особенности производства хлебных изделий государств Прибалтики

Составитель \_\_\_\_\_ Макушин А.Н.  
(подпись)

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Блинова О.А.  
(подпись)

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

### Перечень вопросов к зачету

1. Пищевая ценность и значение хлеба и хлебобулочных изделий.
2. Ассортимент вырабатываемого хлеба и хлебобулочных изделий.
3. Диетические хлебобулочные изделия. Их классификация.
4. Основное сырье в хлебопекарном производстве. Его характеристика.
5. Дополнительное сырье в хлебопекарном производстве. Его характеристика.
6. Хлебопекарные свойства пшеничной муки.
7. Хлебопекарные свойства ржаной муки.
8. Технология подготовки сырья в хлебопекарном производстве, его дозировка.
9. Особенности приготовления пшеничного теста при производстве хлеба.
10. Особенности приготовления ржаного теста при производстве хлеба.
11. Заварки, используемые при производстве хлеба, их классификация и характеристика.
12. Разделка пшеничного и ржаного теста.
13. Выпечка хлеба. Режимы выпечки.
14. Образование хлебопекарного теста. Характеристика твердой, жидкой и газообразной фазы теста.
15. Созревание хлебопекарного теста. Процессы, происходящие при созревании теста.
16. Характеристика процессов, происходящих в тестовой заготовке при выпечке.
17. Хранение хлеба. Процесс черствения хлеба.



18. Ассортимент и особенности производства хлебных изделий государств Средней Азии;
19. Ассортимент и особенности производства хлебных изделий государств Закавказья;
20. Ассортимент и особенности производства хлебных изделий Украины;
21. Ассортимент и особенности производства хлебных изделий Молдавии;
22. Ассортимент и особенности производства хлебных изделий Белоруссии;
23. Ассортимент и особенности производства хлебных изделий государств Прибалтики.
24. Ассортимент и классификация сухарных изделий.
25. Ассортимент и классификация бараночных изделий.
26. Особенности производства сухарей.
27. Особенности производства бараночных изделий.
28. Показатели качества сухарей и бараночных изделий.
29. Показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий.
30. Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий, вызванные некачественным сырьем.
31. Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий, вызванные нарушением технологического процесса.
32. Болезни хлеба. Картофельная болезнь хлеба.
33. Болезни хлеба. Плесневение, меловая и «красная» болезни.
34. Технологические мероприятия, улучшающие качество хлеба.
35. Затраты, потери и выход продукции в хлебопекарном производстве.
36. Пищевая ценность и значение макаронных изделий.
37. Классификация макаронных изделий.
38. Основное сырье, используемое при производстве макаронных изделий, подготовка его к производству.
39. Дополнительное сырье, используемое при производстве макаронных изделий, подготовка его к производству.
40. Приготовление макаронного теста. Типы замесов в зависимости от количества вносимой воды.
41. Приготовление макаронного теста. Типы замесов в зависимости температуры вносимой воды.
42. Формирование сырых макаронных изделий.
43. Разделка сырых макаронных изделий.
44. Сушка, охлаждение, упаковка и хранение макаронных изделий.
45. Показатели качества макаронных изделий.
46. Варочные свойства макаронных изделий.
47. Классификация мучных кондитерских изделий.
48. Пищевая ценность и значение мучных кондитерских изделий.
49. Основное сырье, используемое при производстве мучных кондитерских изделий. Его характеристика.
50. Дополнительное сырье, используемое при производстве мучных кондитерских изделий. Его характеристика.
51. Применение сухих смесей при производстве мучных кондитерских изделий.

52. Сырье, используемое при производстве печенья, галет и крекера. Его подготовка.
53. Приготовление теста для затяжного печенья.
54. Приготовление теста для сахарного печенья.
55. Приготовление теста для сдобного печенья.
56. Приготовление теста для крекера и галет.
57. Формование тестовых заготовок при производстве печенья, крекера и галет.
58. Выпечка печенья, крекера и галет. Их охлаждение, фасовка.
59. Сырье, используемое при производстве пряников. Его подготовка.
60. Приготовление теста для сырцовых пряников.
61. Приготовление теста для заварных пряников.
62. Формование пряничного теста.
63. Выпечка и хранение пряников.
64. Сырье, используемое при производстве вафель. Его подготовка.
65. Приготовление вафельного теста.
66. Выпечка, охлаждение и хранение вафельных листов.
67. Приготовление начинок для производства вафель. Формирование готовых изделий.
68. Приготовление выпеченных полуфабрикатов при производстве тортов и пирожных.
69. Приготовление отделочных полуфабрикатов при производстве тортов и пирожных. Отделка ими выпеченных полуфабрикатов.
70. Технология производства пряничных изделий.
71. Технология производства печенья, галет, крекера.
72. Технология производства вафель.
73. Технология производства тортов и пирожных.
74. Технология производства кексов.
75. Показатели качества мучных кондитерских изделий.

### 8.3. Критерии оценивания уровня сформированности компетенций

Оценка результатов обучения по дисциплине в форме уровня сформированности компонентов знать, уметь, владеть заявленных дисциплинарных компетенций проводится по 2-х балльной шкале оценивания путем выборочного контроля во время зачета.

При оценке уровня сформированности дисциплинарных компетенций в рамках выборочного контроля на зачете считается, что полученная оценка за компонент проверяемой в билете дисциплинарной компетенции обобщается на соответствующий компонент всех дисциплинарных компетенций, формируемых в рамках данной дисциплины.

Шкала оценивания зачета

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в

	рекомендованной справочной литературе, умение правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента.
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой дисциплины.

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

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Контроль текущей успеваемости обучающихся – текущая аттестация – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, творческие задания);
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самоподготовки, по имеющимся задолженностям.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ может осуществляться поэтапно и служит основанием для предварительной аттестации по дисциплине.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС по направлению подготовки в форме зачета.

Зачет проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма проведения зачета определяется кафедрой (устный – по билетам, либо путем собеседования по вопросам; письменная работа.). Оценка по результатам зачета – «зачтено», «не зачтено».

Все виды текущего контроля осуществляются на лабораторных занятиях и консультациях.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и

практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

Процедура оценивания компетенций, обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.

Краткая характеристика процедуры реализации текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1	Отчет по лабораторным работам	Отчет в виде опроса проводится в конце занятия. Выбранный преподавателем обучающийся может отвечать с места либо у доски.	Вопросы по темам/разделам дисциплины в рамках изучаемой темы на лабораторном занятии
2	Зачет	Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценок учитывается уровень сформированных компетенций обучающегося. Аудиторное время, отведенное обучающемуся на подготовку - 30 мин.	Комплект вопросов к зачету

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

Рабочую программу разработал:

доцент кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья», канд. с.-х. наук, доцент Макушин А. Н. \_\_\_\_\_

*Макушин*  
подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья» «14» *мая* 2024 г., протокол №9.

Заведующий кафедрой

канд. с.-х. наук, доцент О.А. Блинова

*О.А. Блинова*  
подпись

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии факультета  
канд. тех. наук, доцент С.П. Кузьмина

*С.П. Кузьмина*  
подпись

Руководитель ОПОП ВО

канд. с.-х. наук, доцент А.В. Волкова

*А.В. Волкова*  
подпись

И.о. начальника УМУ М.В. Борисова

*М.В. Борисова*  
подпись