

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет – «Торгово-технологический»  
Кафедра - «Технологии продуктов из растительного сырья»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
декан ТТФ  
доцент Т.Х. Тлупов



«27» мая 2025г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебной дисциплины

**ПОО.01 Введение в специальность**

по специальности среднего профессионального образования


**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

|                |              |
|----------------|--------------|
| Курс обучения  | <b>1</b>     |
| Семестр        | <b>1</b>     |
| Форма обучения | <b>очная</b> |

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утверждённого приказом Минпросвещения России утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. № 341.

Организация разработчик: «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова».

Разработчик: Кодзокова М.Х. – доцент кафедры ТПРС, к.с/х наук 

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов питания из растительного сырья»

протокол от «22» мая 2025 г. № 9


И. о. зав. кафедрой, доцент  М.Х. Кодзокова

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово- технологический»  
протокол от «23» мая 2025 г № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

К. б. н, доцент  Т.Х. Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

# **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **«Введение в специальность»**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Введение в специальность» является частью ОПОП СПО (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 – Технология продуктов из растительного сырья, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ.

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Введение в специальность» входит в общеобразовательный цикл ОПОП.

### **1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

***В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:***

- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
- подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;
- оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- эксплуатировать оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;
- устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

***В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:***

- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в

профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;

- показатели качества сырья, полуфабрикатов расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

- нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

- порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных изделий, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

- основы технологии производства хлеба, хлебобулочных изделий, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

- основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных изделий, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

- порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству хлеба, хлебобулочных изделий, макаронных и кондитерских изделий

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

ОК-01 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ПК-1.2 - Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 52 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы  | Объем часов |
|---|-------------|
|   | очная       |
| Максимальная учебная нагрузка (всего)                     | <b>52</b>   |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)          | <b>32</b>   |
| в том числе:  |             |
| лекции  | <b>16</b>   |
| практические занятия                                      | <b>16</b>   |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего)               | <b>20</b>   |
| в том числе:  |             |
| реферат   | <b>5</b>    |
| Промежуточная аттестация: <i>дифференцированный зачет</i> |             |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Введение в специальность»

| Наименование разделов и тем                          | Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)   |   | Объем часов | Уровень освоения |  |
|--|--|---|-------------|------------------|--|
| 1  | 2  |   | 3           | 4                |  |
| Тема 1.<br>Основы производства хлебобулочных изделий | Содержание учебного материала  |   | 18          |                  |  |
|  | Лекции   |   | 6           |                  |  |
|  | 1  | История возникновения хлеба и производства хлебобулочных изделий. Основные термины и определения.   |             | 1                |  |
|  | 2  | Классификация хлебобулочных изделий в зависимости от массы и рецептуры  |             | 2                |  |
|  | 3  | Сырье, применяемое при производстве хлебобулочных изделий. Основное и дополнительное сырье. Мука, вода, дрожжи, соль. Молочные продукты, яйцепродукты, другое дополнительное сырье. Требование к сырью. Хранение и подготовка сырья к производству. |             | 1                |  |
|  | 4  | Приготовление теста, способы приготовления теста (однофазный, многофазный, периодический, непрерывный).   |             | 2                |  |
|  | 5  | Разделка теста, выпечка хлебобулочных изделий.  |             | 2                |  |
|  | 6  | Хранение хлеба и подготовка его к реализации. Основные дефекты хлебобулочных изделий.   |             | 1                |  |
|  | Практические занятия:  |   | 6           |                  |  |
|  | 1.   | Изучение ассортимента хлебобулочных изделий   |             |                  |  |
|  | 2.   | Изучение аппаратурно-технологических схем производства пшеничного и ржано-пшеничного сортов хлеба, батанообразных и мелкоштучных изделий.   |             |                  |  |
|  | 3.   | Изучение пищевой ценности продукта  | 6           |                  |  |
|  | Внеаудиторная самостоятельная работа:<br>Подготовить доклад на тему:<br>1.История возникновения хлеба и хлебобулочных изделий<br>2.Изучение хлеба народов России, ближнего и дальнего зарубежья<br>Ответы на контрольные вопросы |   |             |                  |  |
|  | Тема 2.<br>Основы производства кондитерских изделий  | Содержание учебного материала   |             | 18               |  |
|  |  | Лекции  |             | 6                |  |
| 1  |  | История возникновения кондитерских изделий. Основные термины и определения<br>Классификация кондитерских изделий в зависимости от рецептуры и от состояния сахара в них.  |             | 1                |  |

|   |   |  |  |    |   |
|---|---|--|--|----|---|
|   | 2   | Сырье, применяемое при производстве кондитерских изделий. Основное и дополнительное сырье. Сахар, мука, патока, бобы какао, фруктово-ягодные полуфабрикаты, жиры, молочные продукты и другое дополнительное сырье<br>Требование к сырью. Хранение и подготовка сырья к производству.<br>Основы технологии сахаристых кондитерских изделий: шоколада, карамели, конфет, драже, халвы. |  | 2  |   |
|   | 3   | Основы технологии мармелада, пастилы, зефира.<br>Основы технологии мучных кондитерских изделий: технология печенья, пряничных<br>Основы технологии изделий: вафель, пирожных.  |  | 1  |   |
|   | Практические занятия  |  | 6  |    |   |
|   | 1.  | Изучение технологической схемы производства какао-масла, какао-порошка, плиточного шоколада  |  |    |   |
|   | 2   | Изучение технологической и машинно-аппаратурной схемы производства карамели с фруктово-ягодными начинками  |  |    |   |
|   | 3.  | Изучение технологической схемы производства пастильных изделий   |  |    |   |
|   | Внеаудиторная самостоятельная работа:<br>Подготовить доклады на тему:<br>Показатели качества карамелья<br>Анализ истории появления шоколада<br>Конфеты<br>Требования к качеству подсолнечной халвы<br>Характеристика студнеобразователей<br>Ответы на контрольные вопросы |  | 6  |    |   |
|   | Тема 3.<br>Основы<br>производства<br>макаронных<br>изделий  | Содержание учебного материала  |  | 16 |   |
|   |   | Лекции   |  |    |   |
|   |   | 1  | История возникновения макаронных изделий. Основные термины и определения | 6  | 1 |
| 2 |   | Классификация макаронных изделий в зависимости от вида муки, формы, способа формования.<br>Понятия об энергетической и питательной ценности.   |  | 2  |   |
| 3 |   | Сырье, применяемое при производстве кондитерских изделий. Основное и дополнительное сырье. Мука, вода, пищевые, обогащающие, вкусовые и ароматические добавки.   |  | 1  |   |
| 4 |   | Требования к сырью, подготовка сырья к производству.   |  | 2  |   |

|  |   |    |   |
|--|---|----|---|
| 5  | Основы технологии макаронных изделий. Замес, уплотнение и формование теста. Вакуумирование. Термообработка макаронного теста. Прессование макаронного теста<br>Разделка полуфабриката макаронных изделий. Требования к качеству полуфабриката макаронных изделий.<br>Сушка макаронных изделий. Упаковка и хранение макаронных изделий |    | 1 |
| Практические занятия   |   | 4  |   |
| 1  | Изучение питательной и энергетической способности макаронных изделий.   | 8  |   |
| 2  | Изучение подготовки основного и дополнительного сырья к производству.   |    |   |
| Внеаудиторная самостоятельная работа:  |   |    |   |
| Подготовить доклад на тему:<br>1.Изучить свойства компонентов макаронной муки.<br>2.Изучение условий хранения макаронной муки и сырья<br>3.Характеристика основных стадий производства макаронных изделий<br>4. Нетрадиционное сырье макаронного производства.<br>5. Новые виды макаронных изделий с использованием нетрадиционных видов сырья.<br>Ответы на контрольные вопросы |   |    |   |
| Всего  |   | 52 |   |



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Введение в специальность».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- Технические средства обучения:
- ноутбук;
- интерактивная доска;
- мультимедиапроектор;
- колонки.

Лицензионное программное обеспечение: Microsoft XP; Microsoft Word, Excel, Power Point.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1.Апет Т. К. Технология приготовления мучных изделий [Электронный учебник] : учебное пособие / Т. К. Апет. - РИПО, 2021. - 392 с. Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697574>

2. Богер В. Ю. МДК 04.01 Технология производства макаронных изделий [Электронный учебник] : учебное пособие / В. Ю. Богер, Н. Н. Зуева. - Кемеровский государственный университет, 2017.-154 с. Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=685092>

3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. для нач. проф. образования / Н. Г. Бутейкис. - ИРПО, 2001. - 304 с.

4.Витол И.С., Горбатюк В.И., Гореньков Э.С. и др.; под ред. Нечаева А.П. Введение в технологии продуктов питания / – М.: ДеЛи плюс. 2013. – 720 с.

5.Драгилев А.И., Хромеенков Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: Учебник для студ. Сред. Учеб. Заведений. Издательский центр «Академия», 2016г.-432с.

6.Размыслович Г. П. Кондитерское дело [Электронный учебник]: учебное пособие / Г. П. Размыслович, С. И. Якубовская. -РИПО, 2016.-364 с.Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463328>

7.Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства сахаристых кондитерских изделий – М. –«Академия», 2013г

8.Кузнецова Л. С. Сиданова М. Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебн. для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Мастерство, 2013. - 320 с.

9.Медведев Г.М. Технология макаронного производства. - М.: Колос, 1999.-272с.

10.Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студ. учреждений СПО — 6-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 448с.

11.Чижикова, Ольга Григорьевна. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий [Электронный учебник] : учебник Для СПО / Чижикова О. Г., Коршенко Л. О.. - Юрайт, 2021. - 178 с Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/471400>

#### **Дополнительные источники:**

12.Олейникова А.Я., Г.О. Магомедов Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты.- СПб. :ГИОРД, 2015.- 296с

13.Олейникова А.Я., Магомедов Г.О. Технология производства кондитерских изделий.Практикум, Изд. Гиорд, 2015г, 600с.

14.Ратокова С. Макароны от Анели до Яичных.- Ростов н/Д.: «Феникс», 2014г

### **3.2. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем**

- **ЭБС «Издательства Лань»**  
**Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»**  
**ООО «Издательство Лань».**  
Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год  
<http://e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Издательства Лань». Коллекция «ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение».**  
**Общеобразовательные предметы»**  
**ООО «ЭБС Лань».**  
Договор № 023/2024-223ФЗ от 24.05.24 г сроком на 1 год  
<http://e.lanbook.com/>
- **Сетевая электронная библиотека**  
**ООО «ЭБС ЛАНЬ»**  
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный  
<http://e.lanbook.com/>  
<http://seb.e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**  
**ООО «Директ-Медиа»**  
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год  
<http://biblioclub.ru>
- **ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО**  
**ООО «Электронное издательство Юрайт»**  
Лицензионный договор № 6703 от 27.08.2024 г. сроком на 1 год  
<https://urait.ru/>
- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**  
**ООО Научная электронная библиотека.**  
Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год

**<http://elibrary.ru>**

- **Сертификат ИТС ПО САБ ИРБИС64**  
ООО «Эй Ви Ди - Систем»  
Договор № А-12933 от 12.04.2024 г. сроком на 1 год
- **Антиплагиат.ВУЗ 5.0**  
**Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»**  
АО «Антиплагиат»  
Лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

### **3.3 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства**

#### **Лицензионное программное обеспечение**

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020» лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26EC-241021-134643-810-2826, договор № 651/А от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

[illegible]

макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;

- устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;

- показатели качества сырья, полуфабрикатов расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

-нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

- порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных изделий, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

- основы технологии производства хлеба, хлебобулочных изделий, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

## Практические занятия

**Контрольная работа**  
**Практические занятия**

## Практические занятия

## Практические занятия

## Практические занятия

**Контрольная работа**  
**Практические занятия**

|  |  |
|--|--|
| <p>- основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных изделий, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>- порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству хлеба, хлебобулочных изделий, макаронных и кондитерских изделий</p> | <p><b><i>Контрольная работа</i></b><br/><b><i>Практические занятия</i></b></p> |
|--|--|

## 5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции)  | Основные показатели результатов подготовки   | Формы и методы контроля  |
|--|--|--|
| <b>ПК 1.2.</b> Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями | <p>-демонстрация знаний последовательности технологических операции по производству хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>-демонстрация знаний технологических инструкций по производству хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>-демонстрация знаний по выполнению технологических операций по производству хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> | <p><i>Устный ответ на дифференцированном зачете</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практических занятиях</i></p> <p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях</i></p> |
| Результаты (освоенные общекультурные компетенции)  | Основные показатели результатов подготовки   | Формы и методы контроля  |
| <b>ОК-01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  | - демонстрация выбора способа решения задач профессиональной деятельности  | <i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях</i>   |

## 6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

(Перечень компетенций с указанием этапов их формирования; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций)

### 6.1. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

| №<br>п/п | Контролируемые разделы<br>(темы) дисциплины<br>(результаты по разделам) | Код контролируемой<br>компетенции (или её части) / и её<br>формулировка - по желанию | наименование<br>оценочного<br>средства             |
|----------|---|--|--|
| 1.       | Тема1. Основы производства хлебобулочных изделий                        | ОК-01, ПК-1.2.   | <i>Контрольная работа<br/>Практические занятия</i> |
| 2.       | Тема2. Основы производства кондитерских изделий                         | ОК-01, ПК-1.2  | <i>Контрольная работа<br/>Практические занятия</i> |
| 3        | Тема3. Основы производства макаронных изделий                           | ОК-01, ПК-1.2  | <i>Контрольная работа<br/>Практические занятия</i> |

### 6.2. Типовые контрольные задания или иные материалы

#### 6.2.1. Дифференцированный зачет

#### Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию

- 1.История возникновения хлеба и производства хлебобулочных изделий. Основные термины и определения.
- 2.Пищевая и энергетическая ценность продуктов
3. Классификация хлебобулочных изделий в зависимости от массы и рецептуры
4. Характеристика основного сырья
- 5.Краткая характеристика дополнительного сырья: молочные продукты, яйцепродукты, другое дополнительное сырье
6. Требование к сырью. Хранение и подготовка сырья к производству.
7. Приготовление теста, способы приготовления теста (однофазный, многофазный, периодический, непрерывный).
- 8.Разделка теста, выпечка хлебобулочных изделий.
- 9.Хранение хлеба и подготовка его к реализации.
- 10.Основные дефекты хлебобулочных изделий.
- 11.История возникновения кондитерских изделий. Основные термины и определения
- 12.Классификация кондитерских изделий в зависимости от рецептуры и от состояния сахара в них.
- 13.Сырье, применяемое при производстве кондитерских изделий. Краткая характеристика основного сырья. Сахар, мука, патока, бобы какао, фруктово-ягодные полуфабрикаты, жиры, молочные продукты.
14. Краткая характеристика дополнительного сырья



15. Основы технологии сахаристых кондитерских изделий: шоколада, карамели, конфет, драже, халвы
16. Основы технологии мармелада, пастилы, зефира.
17. Основы технологии мучных кондитерских изделий: технология печенья, пряничных, вафель, пирожных
18. История возникновения макаронных изделий. Основные термины и определения
19. Классификация макаронных изделий в зависимости от вида муки, формы, способа формования. Понятия об энергетической и питательной ценности.
20. Сырье, применяемое при производстве макаронных изделий
21. Краткая характеристика основного и дополнительного сырья. Мука, вода, пищевые, обогащающие, вкусоароматические добавки.
22. Требования к сырью, подготовка сырья к производству
23. Замес, уплотнение и формование теста.
24. Вакумирование. Термообработка макаронного теста.
25. Прессование макаронного теста
26. Разделка полуфабриката макаронных изделий
27. Требования к качеству полуфабриката макаронных изделий.
28. Сушка макаронных изделий.
29. Упаковка и хранение макаронных изделий
30. Безопасность продуктов питания

#### **Примерная тематика рефератов**

1. Пищевая ценность хлебобулочных изделий.
2. Основные направления развития пищевой промышленности
3. Показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий.
4. Характеристика пшеничной муки
5. Характеристика ржаной муки
6. Производство шоколадной глазури.
7. Производство пастильных изделий
8. Производство халвы
9. Использование нетрадиционного сырья в макаронном производстве
10. Ассортимент макаронных изделий

### **6.2.2. Критерии оценивания результатов обучения**

Условием допуска к дифференцированному зачету является положительный результат в ходе текущего контроля в процессе изучения дисциплины и выполнение всех практических работ, предусмотренных рабочей программой.

Дифференцированный зачет проводится в форме устного опроса, обучающегося по наиболее значимым теоретическим вопросам учебной дисциплины из тем, предусмотренных рабочей программой.

Перечень вопросов по темам, выносимым на дифференцированный зачет, согласовывается с председателем предметно-цикловой комиссии, утверждается заместителем директора по учебно-практической работе и доводится до сведения студентов в начале семестра изучения дисциплины.

Дифференцированный зачет проводится в пределах времени, отведенного на освоение дисциплины.

#### ***Критерии оценки для промежуточной аттестации:***

оценка «отлично» ставится, если обучающийся глубоко изучил учебный материал; последовательно и исчерпывающе отвечает на поставленные вопросы, дает правильное определение основных понятий, обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры;

оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает учебный материал; при ответе не допускает серьезных ошибок, может обосновать свои суждения, но затрудняется привести необходимые примеры;

оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся знает лишь основной материал; на вопросы отвечает недостаточно четко и полно, что требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя, допускает неточности в определении понятий, не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся имеет отдельные представления об изученном материале, не может полно и правильно ответить на поставленные вопросы, допускает грубые ошибки, допускает ошибки в формулировке определений, искажающие их смысл, непоследовательно излагает материал