

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

**Факультет Торгово-технологический
Кафедра Технология продуктов из растительного сырья**

УТВЕРЖДАЮ

Декан ТТФ доцент Тлупов Т.Х.



«27» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.03.01 Технология национальных мучных изделий

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

Направленность (профиль) **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Квалификация выпускника – **бакалавр**

Курс обучения	4(5)
Семестр	7(10)
Форма обучения	очная (заочная)

Нальчик 2025

Рабочая программа дисциплины **Б1.В.ДВ.03.01 Технология национальных мучных изделий** составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. N 1041 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы

к.э.н., доцент



Ф. А. Бисчокова

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов из растительного сырья» протокол от «22» мая 2025г. № 10



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»



Доцент _____ Т.Х. Тлупов

Согласовано:



Директор научной библиотеки _____ И.А. Шогенова
«22» мая 2025 г.

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области производства национальных мучных изделий, определении основных свойств сырья, влияющих на технологические процессы и качество готовой продукции, в организации и управлении технологическим процессом.

Задачами дисциплины является изучение:

- изучение основных стадий технологического процесса производства национальных мучных изделий;
- определение хлебопекарных свойств основного и дополнительного сырья;
- изучение способов приготовления теста для национальных изделий;
- изучение способов выпечки национальных мучных изделий;
- принципы расчета выхода хлеба и уменьшение технологических затрат и потерь;
- определение качества готовой продукции;
- изучение способов повышения качества и пищевой ценности изделий.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1	Способен осуществлять ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	ИД-1_{ПК-1} Знать научные основы и общие принципы переработки растительного сырья и производства продуктов питания, технологические добавки и улучшители, используемые при производстве продуктов питания из растительного сырья ИД-2_{ПК-1} Уметь использовать полученные знания для контроля технологии производства и организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции Уметь: разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья Владеть: практическими навыками производства продуктов питания из растительного сырья Знать: технологии производства продуктов питания из растительного сырья; Уметь: использовать полученные знания для контроля технологии производства; Владеть: навыками организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-3	Способен осуществлять организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	ИД-2_{ПК-3} Уметь организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья; организовать работу структурного подразделения	Знать: технологии производства продуктов питания из растительного сырья; Уметь: организовать процесс производства продуктов питания из растительного сырья; Владеть: навыками организации работ структурных подразделений

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология национальных мучных изделий» входит в вариативную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)» по выбору 3 (ДВ.3), включенных в учебный план направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр
	7	10
	З.е., часов	З.е., часов
Контактная работа з.е./час, в том числе (час):	1,97/71	0,61/22
Лекции	16(4)*	6(2)*
лабораторные работы	32(4)*	8(2)*
практические занятия	16(2)*	6(2)*
групповые консультации	1	1
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: зачет, экзамен	1	1
2.Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):	1,03/37	2,25/81
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам	32	76
подготовка к промежуточной аттестации	5	5
Общая трудоемкость з.е./час	3/108	3/108

(*)* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.1 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия			Самост. Раб.
		Лекции	Лабор. работы	Практич. занятия	
1.	Введение. Общая характеристика национальных мучных изделий.	1	-	4	2
2.	Характеристика основного и дополнительного сырья.	2(2)*	4	4	4
3.	Приготовление теста, выпечка изделий. Хранение готовой продукции.	2	4(2)*	-	4
4.	Национальные мучные изделия республик Северного Кавказа.	2	4(2)*	-	4
5.	Национальные мучные изделия республик Средней Азии.	2	4	-	4
6.	Национальные мучные изделия Закавказья	2	4(2)*	-	4
7.	Национальные мучные изделия России, Украины, Белоруссии, Молдовы.	2(2)*	4	-	4
8.	Национальные мучные изделия республик Прибалтики.	2	4	4	4
9.	Повышение пищевой ценности хлебопекарной продукции.	1	4	4	4
		16(4)*	32(6)*	16	32

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.2 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества академических часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия			Самост. Раб.
		Лекции	Лабор. работы	Практич. занятия	
1.	Введение. Общая характеристика национальных мучных изделий.	-	-	2	8
2.	Характеристика основного и дополнительного сырья.	2(2)*	-	-	10
3.	Приготовление теста, выпечка изделий. Хранение готовой продукции.	-	-	-	10
4.	Национальные мучные изделия республик Северного Кавказа.	2	2	-	8
5.	Национальные мучные изделия республик Средней Азии.	2	2	-	8
6.	Национальные мучные изделия Закавказья	-	2		8
7.	Национальные мучные изделия России, Украины, Белоруссии, Молдовы.	-	2		8
8.	Национальные мучные изделия республик Прибалтики.	-	-	2	8
9.	Повышение пищевой ценности хлебопекарной продукции.	-	-	2	8
	Всего	6(2)*	8(2)*	6	76

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)

(последующие таблицы являются тематическим планом и содержание дисциплины (модуля) надо разделить на 2 ч.

4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1.	Общая характеристика национальных мучных изделий.	ЛЕКЦИЯ №1 Тема: «Общая характеристика национальных мучных изделий» Ассортимент национальных мучных изделий. Особенности технологии приготовления национальных мучных изделий.	1	0,5
2	Характеристика основного и дополнительного сырья.	ЛЕКЦИЯ № 2 Тема: «Характеристика основного и дополнительного сырья» Характеристика основного сырья (мука, дрожжи, соль). Характеристика дополнительного сырья (сахар, жиры, масла, молочные продукты, вкусовые добавки).	2(2)*	0,5
3.	Приготовление теста, выпечка изделий. Хранение готовой продукции.	ЛЕКЦИЯ № 3 Тема: «Приготовление теста, выпечка изделий. Хранение готовой продукции» Общая технологическая схема. Расчет выхода хлеба. Составление производственных рецептур. Тесто из пшеничной муки. Тесто из ржаной муки. Выпечка. Хранение готовых изделий.	2(2)*	1(1)*

4	Национальные мучные изделия республик Северного Кавказа.	ЛЕКЦИЯ № 4 Тема: «Национальные мучные изделия республик Северного Кавказа» Хлебобулочные изделия Кабардино-Балкарии, Дагестана, Осетии и других народов Северного Кавказа. Рецепт. Приготовление и хранения изделий.	2	1(1)*
5	Национальные мучные изделия республик Средней Азии.	ЛЕКЦИЯ № 5 Тема: «Национальные мучные изделия республик Средней Азии» Узбекские, казахские, таджикские, киргизские лепешки. Технология приготовления.	2	0,5
6	Национальные мучные изделия Закавказья	ЛЕКЦИЯ № 6 Тема: «Национальные мучные изделия Закавказья» Хлебобулочные изделия Армении, Азербайджана, Грузии. Рецепт и технология приготовления. Хранения изделий.	2	0,5
7	Национальные мучные изделия России, Украины, Белоруссии, Молдовы.	ЛЕКЦИЯ №7 Тема: «Национальные мучные изделия России, Украины, Белоруссии, Молдовы» Ассортимент хлебобулочных изделий республик. Технология производства. Условия хранения изделий.	2	-
8	Национальные мучные изделия республик Прибалтики.	ЛЕКЦИЯ № 8 Тема: «Национальные мучные изделия республик Прибалтики» Ассортимент хлебобулочных изделий Латвии, Литвы и Эстонии. Технология приготовления.	2	1
9	Повышение пищевой ценности хлебопекарной продукции.	ЛЕКЦИЯ № 9 Тема: «Повышение пищевой ценности хлебопекарной продукции» Степень пищевой ценности хлеба и пути его повышения.	1	1
		Итого по дисциплине	16(4)*	6(2)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3.2 Лабораторные работы

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема лабораторной работы	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1	Приготовление теста	Лаб. работа № 1 Безопарный способ приготовления хлеба Лаб. работа № 1 1 Безопарный способ приготовления хлеба	2(2)* 2	
2	Национальные мучные изделия республик Северного Кавказа.	Лаб. работа № 2 Приготовление национальных мучных изделий республик Северного Кавказа. Хлеб Домашний Лаб. работа № 2 Приготовление национальных мучных изделий республик Северного Кавказа. Хлеб Домашний Лаб. раб. № 3 Приготовление национальных мучных изделий республик Северного Кавказа. Хлеб кабардинский Лаб. раб. № 3 Приготовление национальных мучных изделий республик Северного Кавказа. Хлеб кабардинский Лаб. раб. № 4 Приготовление национальных мучных изделий республик Северного Кавказа. Хлеб Изобилие Лаб. раб. № 4 Приготовление национальных мучных изделий республик Северного Кавказа. Хлеб Изобилие	2 2 2 2(2)* 2 2	2(2)* 2
3	Национальные мучные изделия	Лаб. работа № 9 Национальные хлебобулочные изделия Средней Азии. Приготовление узбекских	2(2)*	2

	республик Средней Азии.	хлебобулочных изделий Лаб. работа № 9. Национальные хлебобулочные изделия Средней Азии. Приготовление узбекских хлебобулочных изделий Лаб. работа № 10. Приготовление хлебобулочных изделий Казахстана Лаб. работа № 10. Приготовление хлебобулочных изделий Казахстана	2 2 2	2
4	Национальные мучные изделия Закавказья.	Лаб. работа №11 Приготовление хлеба грузинского Саоджахо Лаб. работа №11 Приготовление хлеба грузинского Саоджахо Лаб. работа №12 Приготовление чурека азербайджанского Лаб. работа №12 Приготовление чурека азербайджанского	2 2 2	
		Итого:	32(6)*	8(2)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3.3 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема практических занятий	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1	Общая характеристика национальных мучных изделий.	Практ. зан. № 1 «Требования к качеству и безопасности хлебобулочных изделий» Практ. зан. № 2 «Химический состав сырья для производства национальных мучных изделий»	2 2	2
2	Характеристика основного и дополнительного сырья	Практ. зан. № 3 «Характеристика основного сырья для производства национальных мучных изделий» Практ. зан. № 4 «Характеристика дополнительного сырья для производства национальных мучных изделий»	2 2	2 -2
3	Национальные мучные изделия республик Прибалтики.	Практ. зан. № 5 «Приготовление жидких заквасок» Практ. зан. № 6 «Аппаратурные решения процесса приготовления ржаного теста»	2(2)* 2	- -
4	Пищевая ценность хлеба и пути ее повышения.	Практ. зан. № 7 Энергетическая и белковая ценности хлеба и их значение в питании человека. Практ. зан. № 8 Повышение биологической, витаминной и минеральной ценности хлеба	2 2	- -
		Итого:	16(4)*	6(2)*

5.Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология национальных мучных изделий» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий. Кроме этого, для полноты обеспечения самостоятельной работы учебно – методической документацией по данной дисциплине разработана для внутривузовского пользования учебное пособие.

1. Бисчокова, Ф.А. Технология хлебопекарного производства: [ТЕКСТ] Учебное пособие (Электронные ресурсы КБГАУ) 2017, 101 с.

2. Бисчокова, Ф.А. Технология хлебопекарного производства: [ТЕКСТ] Методические указания к выполнению лабораторных работ. (Электронные ресурсы КБГАУ) 2017, 30 с.

3. Бисчокова, Ф.А. Технология национальных мучных изделий. [ТЕКСТ] Учебное пособие (Электронные ресурсы КБГАУ) 2019, 163 с.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной форме обучения (заочной форме обучения) соответственно 37 (81) часа, из них 32(76) часа выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем (модулей). При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению лабораторных работ, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения лабораторных работ, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Объем часов, выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (5 ч. по очной форме и 5 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к зачету. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№№ разд елов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно (заочно)	Перечень учебно-мето- дического обеспечения *	Форма контроля
1	Введение. Общая характеристика национальных мучных изделий.	2(8)	[1];[2];[3]; [4];[5]; [6]; [7]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
2	Характеристика основного и дополнительного сырья.	4(10)	[1];[2];[3]; [4];[5]; [6]; [7]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
3	Приготовление теста, выпечка изделий. Хранение готовой продукции.	4(10)	[1];[2];[3]; [4];[5]; [6]; [7]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
4	Национальные мучные изделия республик Северного Кавказа.	4(8)	[1];[2];[3]; [4];[5]; [6]; [7]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
5	Национальные мучные изделия республик Средней Азии.	4(8)	[1];[2];[3]; [4];[5]; [6]; [7]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета

6	Национальные мучные изделия Закавказья	4(8)	[1];[2];[3]; [4];[5]; [6]; [7]	Подготовка к балльно- рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
7	Национальные мучные изделия России, Украины, Белоруссии, Молдовы.	4(8)	[1];[2];[3]; [4];[5]; [6]; [7]	Подготовка к балльно- рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
8	Национальные мучные изделия республик Прибалтики.	4(8)	[1];[2];[3]; [4];[5]; [6]; [7]	Подготовка к балльно- рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
9	Повышение пищевой ценности хлебопекарной продукции.	4(8)	[1];[2];[3]; [4];[5]; [6]; [7]	Подготовка к балльно- рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
	Подготовка к промежуточной аттестации	5(5)		Сдача зачета,
	Итого:	37(81)		

* - Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

6. Фонд оценочных средств, для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1	1 Введение. Общая характеристика национальных мучных изделий.	ПК-1; ПК-3	1-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
	2. Характеристика основного и дополнительного сырья.	ПК-1; ПК-3	
	3. Приготовление теста, выпечка изделий. Хранение готовой продукции.	ПК-1; ПК-3	
2	4. Национальные мучные изделия республик Северного Кавказа.	ПК-1; ПК-3	2-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
	5. Национальные мучные изделия республик Средней Азии.	ПК-1; ПК-3	
	6. Национальные мучные изделия Закавказья	ПК-1; ПК-3	
	7. Национальные мучные изделия России, Украины, Белоруссии, Молдовы.	ПК-1; ПК-3	3-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы,

	8. Национальные мучные изделия республик Прибалтики.	ПК-1; ПК-3	тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
	9. Повышение пищевой ценности хлебопекарной продукции.	ПК-1; ПК-3	

6.2. Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту лабораторных работ, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов.

Критериями оценки индикатора достижения компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплины.

Согласно этим критериям при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

15-20 баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

10-14 баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 10 баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоении знаний, умений и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Рабочей программой дисциплины «Технология национальных мучных изделий» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

- **ПК-1** Способен осуществлять ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья.

- **ПК-3** Способен осуществлять организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья.

В процессе освоения образовательной программы по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья компетенции **ПК-1; ПК-3** формируются при изучении **дисциплин, прохождении практик и ГИА**

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Технология национальных мучных изделий»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА , через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*
ПК-1	Б1.В.02 Введение в профессиональную деятельность	1
	Б1.О.23 Промышленное строительство и инженерное оборудование	3
	Б1.О.24 Экологическая и продовольственная безопасность	4
	Б1.О.26 Растительное сырье в технологиях продуктов питания	4
	Б2.О.02(У) Учебная практика, технологическая	4
	Б1.О.34 Технология мучных кондитерских изделий	5
	Б1.В.03 Основы биоконверсии растительного сырья	5
	Б1.О.38 Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	6
	Б2.В.02(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б1.О.39 Современные технологии продуктов питания из растительного сырья	7
	Б1.О.40 Пищевые и биологически активные добавки	7
	Б1.В.06 Технология сахаристых кондитерских изделий	7
	Б1.В.07 Технология хлеба	7
	Б1.В.09 Общая технология переработки зерна	7
	Б1.В.ДВ.03.01 Технология национальных мучных изделий	7
	Б1.В.ДВ.03.02 Нетрадиционные виды изделий	7
	Б1.В.08 Технология макаронных изделий	8
	Б1.В.10 Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли	8
	Б1.В.ДВ.04.01 Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	8
	Б2.О.04(Пд) Производственная практика преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа	8
	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-3	Б1.В.02 Введение в профессиональную деятельность	1
	Б1.О.24 Экологическая и продовольственная безопасность	4

	Б1.О.26 Растительное сырье в технологиях продуктов питания	4
	Б2.О.02(У) Учебная практика, технологическая	4
	Б1.О.26 Технология мучных кондитерских изделий	5
	Б1.В.03 Основы биоконверсии растительного сырья	5
	Б1.О.38 Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	6
	Б2.В.02(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б1.О.39 Современные технологии продуктов питания из растительного сырья	7
	Б1.В.06 Технология сахаристых кондитерских изделий	7
	Б1.В.07 Технология хлеба	7
	Б1.В.09 Общая технология переработки зерна	7
	Б1.В.ДВ.03.01 Технология национальных мучных изделий	7
	Б1.В.ДВ.03.02 Нетрадиционные виды изделий	7
	Б1.В.08 Технология макаронных изделий	8
	Б1.В.10 Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли	8
	Б2.О.04(Пд) Производственная практика преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа	8
	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8

** Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин, прохождения практик и ГИА.*

7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация – зачет.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от зачета (получить «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент набрал по итогам текущего рейтинга **48** и более баллов, то он получает зачет «автоматом».

Индикаторы достижения компетенций*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-48	60-69	70-84	85-100
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено

ИД-1 пк-1 Знать научные основы и общие принцип ы перерабо тки раститель ного сырья и производ ства продукто в питания, технолог ические добавки и улучшите ли, использу емые при производ стве продукто в питания из раститель ного сырья новой задачи. (7-этап)	Знать: основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции	Не знает основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции	Частично знаком с основными свойствами сырья, влияющими на технологические процессы и качество готовой продукции	Достаточно владеет основными свойствами сырья, влияющими на технологические процессы и качество готовой продукции	В полной мере владеет основными свойствами сырья, влияющими на технологические процессы и качество готовой продукции
	Уметь: разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья	Не обладает умениями в рамках компетенции разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья	Частично обладает умениями разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья	Умеет хорошо разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья	В полной мере может разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья
	Владеть: практическими навыками производства продуктов питания из растительного сырья	Не владеет практическими навыками производства продуктов питания из растительного сырья	Не в полной мере владеет практическими навыками производства продуктов питания из растительного сырья	Достаточно владеет практическими навыками производства продуктов питания из растительного сырья	Владеет на высоком уровне практическими навыками производства продуктов питания из растительного сырья
ИД-2 пк-1 Уметь использо вать полученн ые знания для контроля технолог ии производ ства и организа ции технолог ических процессо в производ ства продукто в питания из раститель ного сырья (7-этап).	Знать: технологии производства продуктов питания из растительного сырья;	Не знает технологии производства продуктов питания из растительного сырья;	Частично знаком с технологиями производства продуктов питания из растительного сырья;	Достаточно владеет знаниями технологий производства продуктов питания из растительного сырья;	Отлично знает технологии производства продуктов питания из растительного сырья;
	Уметь: использовать полученные знания для контроля технологии производства;	Не умеет использовать полученные знания для контроля технологии производства;	Частично умеет использовать полученные знания для контроля технологии производства;	Хорошо умеет использовать полученные знания для контроля технологии производства;	В полной мере может использовать полученные знания для контроля технологии производства;
	Владеть: практическими навыками организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Не владеет практическими навыками организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Частично владеет практическими навыками организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Хорошо владеет практическими навыками организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Отлично владеет практическими навыками организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

ИД-2 пк-з Уметь организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья; организовать работу структурного подразделения (7-этап)	Знать: технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Не знает технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Частично знает технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Знает на достаточно высоком уровне технологии производства продуктов питания из растительного сырья	На высоком уровне знает технологии производства продуктов питания из растительного сырья
	Уметь: организовать процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурных подразделений	Не умеет организовать процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурных подразделений	Не в полной мере умеет организовать процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурных подразделений	На достаточно хорошем уровне умеет организовать процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурных подразделений	На высоком уровне умеет организовать процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурных подразделений
	Владеть: навыками организации работ структурных подразделений	Не владеет навыками организации работ структурных подразделений	Знаком с некоторыми навыками организации работ структурных подразделений	Достаточно владеет навыками организации работ структурных подразделений	На высоком уровне владеет навыками организации работ структурных подразделений

Для допуска к зачету, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к зачету. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На зачете студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче зачета и остальные **20-40** баллов он получает на зачете.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее 30 баллов, после всех разрешенных отработок может быть допущен к зачету.

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень (зачтено)	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень (зачтено)	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень (зачтено)	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения и теоретический материал, либо не выполнил учебные задания, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые

		практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень (не зачтено)	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-2ук-1, ИД-5ук-1, ИД-1пк-19, ИД-2пк-19 в процессе освоения образовательной программы

7.3.1. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

Тест 1. Какой из перечисленных видов сырья относится к основному сырью для производства национальных мучных изделий:

- а. дрожжи
- б. мука
- в. яйца
- г. молоко

Тест 2. Ассортимент, выпускаемых в нашей стране национальных мучных изделий подразделяется на количество классов:

- а. три
- б. четыре
- в. пять
- г. два

Тест 3. К дополнительному сырью относится:

- а. мука
- б. сливки
- в. дрожжи
- г. анис

Тест 4. Вкусовые добавки это:

- а. соль
- б. мука
- в. пряности
- г. яйца

Тест 5. К ароматическим добавкам относится:

- а. маргарин
- б. кориандр
- в. твороженная сыворотка
- г. меланж

Тест 6. Опарный способ приготовления теста предполагает

- а. одну стадию
- б. две стадии
- в. три стадии

Тест 7. Безопарный метод приготовления теста предполагает

- а. одну стадию
- б. две стадии
- в. три стадии
- г. в четыре стадии

Тест 8. Основное сырье среднеазиатских лепешек:

- а. мука высшего сорта
- б. мука 1-го сорта
- б. ржаная мука обдирная
- г. кукурузная мука

Тест 9. К узбекским простым лепешкам относится:

- а. патыр
- б. оби-нон
- в. ширмай-нон
- г. катлама

Тест 10. В рецептуру какой лепешки входит горохово-анисовый отвар:

- а. зогора-нон
- б. гала-осиеги-нон
- в. ширмай-нон
- г. оби-нон

Тест 11. Хамир-туруш – это:

- а. заварка
- б. закваска
- в. тесто
- г. сыворотка

Тест 12. Как называются печи, где выпекаются узбекские лепешки:

- а. торни
- б. тандыр
- в. камин
- г. ротационные печи

Тест 13. В рецептуру какой таджикской лепешки входит кунжут и бараний жир:

- а. чаботы
- б. кульча
- в. нони равгани
- г. патыр

Тест 14. К национальным хлебобулочным изделиям Казахстана относится:

- а. Таба-нан
- б. Пиезли-нон
- в. Мадаури
- г. Кульча

Тест 15. Баурсахи относятся к изделиям:

- а. лепешечным
- б. сдобным
- в. булочным
- г. бисквитным

Тест 16. К простым киргизским лепешкам относится:

- а. Таба-нан
- б. Кашгарские
- в. Саоджако

Тест 17. Рецептуру каких туркменских национальных хлебобулочных изделиям входит кровь убойных животных:

- а. чурек простой
- б. чурек
- в. чурек кульче
- г. чурек туркменский

Тест 18. Чурек азербайджанский относится к изделиям:

- а. подовым
- б. формовым
- в. штучным
- г. весовым

Тест 19. В печах какой конструкции выпекают чурек гянджикский:

- а. печь Брувера-Салихова

- б. печь Гамсахурдия
- в. Тандыр
- г. Данько-Султанходжаева

Тест 20. Как переводятся названия изделий Юха и Галык:

- а. толстый и тонкий
- б. тонкий и толстый
- в. крупный и мелкий
- г. круглый и удлиненный

Тест 21. Какое изделие относится к сдобным грухинским:

- а. Мадаури
- б. Кутханани
- в. Саоджахо
- г. Шоти

Тест 22. В рецептуру какого изделия входит топленое масло:

- а. Саоджахо
- б. Мргвали
- в. Эрбос квери
- г. Мадаури

Тест 23. К армянским хлебным изделиям относятся:

- а. маткакам
- б. хлеб деревенский
- в. бринджула
- г. лепешка гижда

Тест 24. Какой вид печи используют для производства национальных хлебных изделий Армении:

- а. Тандыр
- б. Торни
- в. печь Брувера-Салихова
- г. печь Каргемджанова

Тест 25. Сколько стадий в приготовлении тонкого армянского лаваша:

- а. один
- б. два
- в. три
- г. четыре

Тест 26. К каким хлебным изделиям относится Догин:

- а. простым
- б. лепешкам
- в. гурекам
- г. калачам

Тест 27. Какой вид муки используют для производства эстонского хлеба:

- а. мука пшеничная в/с
- б. мука ржаная
- в. мука пшеничная обдирная
- г. мука кукурузная

Тест 28. В рецептуре какого изделия входят тмин и кориандр:

- а. хлеб сангастетский
- б. хлеб виру
- в. сэпик эстонский
- г. булка юбилейная

Тест 29. В рецептуру сладкой заварки для литовских х/б изделий входит:

- а. пищевая сода
- б. патока

- в. шоколад
- г. ягодный сироп

Тест 30. К национальным х/б изделиям Литвы относится:

- а. хлеб каунасский
- б. ватрушка молочная
- в. булка сдобная пурцловани
- г. хлеб виру

Тест 31. В рецептуру какого хлебобулочного изделия входит солод:

- а. хлеб караш
- б. хлеб земниеку
- в. хлеб латвийский
- г. хлеб желтый

Тест 32. Какой ингредиент придает цвету хлебу желтому:

- а. яйца
- б. изюм
- в. миндаль
- г. шафран

Тест 33. Сдоба сибирская представляет собой:

- а. лепешки с повидлом
- б. треугольники с мясом
- в. лепешки с маком
- г. булки с корицей

Тест 34. К штучным изделиям круглой формы со жгутом на поверхности относится:

- а. хлеб лужский
- б. хлеб тарарский
- в. хлеб кубанский
- г. хлеб донской

Тест 35. В рецептуру какого изделия входит пахта:

- а. булки борисовские
- б. булки полоцкие
- в. булка минская
- г. булка лидская

Тест 36. Хлеб белорусский любительский относится к изделиям:

- а. формовым
- б. подовым
- в. весовым
- г. штучным

Тест 37. Хлеб с тмином включает в свою рецептуру:

- а. яйца
- б. солод белый
- в. кориандр
- г. шафран

Тест 38. К национальным х/б изделиям Молдовы относится:

- а. булка бельцкая
- б. булка полоцкая
- в. сдоба витебская
- г. хлеб рагайский

Тест 39. В рецептуру батона Молдова входит:

- а. молоко
- б. кефир
- в. простокваша
- г. обрат

Тест 40. К национальным мучным изделиям Кабардино-Балкарии относится:

- а. мажаджо
- б. чурек гянджинский
- в. чурек кульче
- г. чурек простой

Тест 41. В рецептуру какого изделия входит кукурузная мука:

- а. хворост
- б. чурек
- в. хичины
- г. чебуреки

Тест 42. К какому виду хлебобулочных изделий относится слоеный хлеб:

- а. простым
- б. сдобным
- в. булочным
- г. лепешкам

Тест 43. К национальным хлебобулочным изделиям Кабардино-Балкарии относится:

- а. баурсаки
- б. лакумы
- в. пироги армгон
- г. Катнуц

7.3.2. Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям.

1- й рейтинг контроль

1- ый рейтинг- контроль

1. Сырье, применяемое в производстве национальных хлебобулочных изделий.
2. Общая характеристика хлебобулочных изделий Средней Азии.
3. Определение качества хлебобулочных изделий по физико-химическим показателям.
4. Общая характеристика национальных хлебобулочных изделий.
5. Хлебобулочные изделия, разработанные в Узбекистане.
6. Особенности приготовления теста безопасным способом.
7. Традиционные способы приготовления пшеничного теста.
8. Национальные хлебные изделия Таджикистана.
9. Оценка качества хлеба.
10. Влияние отдельных факторов технологического процесса приготовления теста.

2-ой рейтинг -контроль

11. Национальные хлебобулочные изделия России.
12. Мучные изделия из дрожжевого теста.
13. Традиционные методы приготовления теста из ржаной муки.
14. Национальные хлебобулочные изделия Украины.
15. Методы улучшения качества хлебобулочных изделий.
16. Методы приготовления заварки-закваски.
17. Национальные хлебобулочные изделия Белоруссии.
18. Органометрические показатели качества хлебобулочных изделий.
19. Безопасный способ приготовления теста в производстве национальных хлебобулочных изделий.
20. Национальные хлебобулочные изделия Грузии.
21. Методы определения влажности хлебобулочных изделий.
21. Опарный способ приготовления теста. Использование этого метода в производстве национальных хлебобулочных изделий.
22. Национальные хлебобулочные изделия Прибалтики.
23. Методы определения кислотности хлебобулочных изделий.
24. Особенности приготовления теста для национальных кондитерских хлебобулочных изделий.

25. Национальные хлебобулочные изделия Казахстана.
26. Методы определения пористости хлебобулочных изделий.
27. Отличие домашнего хлебопечения от производственного.
28. Национальные хлебобулочные изделия Азербайджана.
29. Показатели качества муки.
30. Дополнительно сырьё в производстве национальных хлебобулочных изделий.
31. Национальные хлебобулочные изделия Северного Кавказа.

3-ий рейтинг -контроль

32. Новые технологии в приготовлении пшеничного теста.
33. Вкусовые добавки, используемые в приготовлении национальных мучных кондитерских изделий.
34. Национальные хлебобулочные изделия Армении.
35. Газообразующая способность муки.
36. Характеристика ячменной, кукурузной, овсяной и других видов муки.
37. Восточные мучные кондитерские изделия.
38. Приготовление теста на жидкой опаре.
39. Особенности приготовления теста на большой густой опаре.
40. Национальные хлебобулочные изделия Молдовы.
41. Методы определения основных показателей качества сыворотки и сывороточных концентратов.
42. Процессы, происходящие при брожении теста.
43. Национальные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия Кабардино-Балкарии.
44. Сравнительная оценка опарного и безопарного теста.
45. Хранение и подготовка хлебопекарного сырья.
46. Национальные хлебобулочные изделия Туркмении.
47. Влияние формовой и подовой выпечки на качество хлебобулочных изделий.

7.3.4. Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию

Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию

1. Сырьё, применяемое в производстве национальных хлебобулочных изделий.
2. Общая характеристика хлебобулочных изделий Средней Азии.
3. Определение качества хлебобулочных изделий по физико-химическим показателям.
4. Общая характеристика национальных хлебобулочных изделий.
5. Хлебобулочные изделия, разработанные в Узбекистане.
6. Особенности приготовления теста безопарным способом.
7. Традиционные способы приготовления пшеничного теста.
8. Национальные хлебные изделия Таджикистана.
9. Оценка качества хлеба.
10. Влияние отдельных факторов технологического процесса приготовления теста.
11. Национальные хлебобулочные изделия России.
12. Мучные изделия из дрожжевого теста.
13. Традиционные методы приготовления теста из ржаной муки.
14. Национальные хлебобулочные изделия Украины.
15. Методы улучшения качества хлебобулочных изделий.
16. Методы приготовления заварки-закваски.
17. Национальные хлебобулочные изделия Белоруссии.
18. Органолептические показатели качества хлебобулочных изделий.
19. Безопарный способ приготовления теста в производстве национальных хлебобулочных изделий.
20. Национальные хлебобулочные изделия Грузии.

21. Методы определения влажности хлебобулочных изделий.
21. Опарный способ приготовления теста. Использование этого метода в производстве национальных хлебобулочных изделий.
22. Национальные хлебобулочные изделия Прибалтики.
23. Методы определения кислотности хлебобулочных изделий.
24. Особенности приготовления теста для национальных кондитерских хлебобулочных изделий.
25. Национальные хлебобулочные изделия Казахстана.
26. Методы определения пористости хлебобулочных изделий.
27. Отличие домашнего хлебопечения от производственного.
28. Национальные хлебобулочные изделия Азербайджана.
29. Показатели качества муки.
30. Дополнительно сырьё в производстве национальных хлебобулочных изделий.
31. Национальные хлебобулочные изделия Северного Кавказа.
32. Новые технологии в приготовлении пшеничного теста.
33. Вкусовые добавки, используемые в приготовлении национальных мучных кондитерских изделий.
34. Национальные хлебобулочные изделия Армении.
35. Газообразующая способность муки.
36. Характеристика ячменной, кукурузной, овсяной и других видов муки.
37. Восточные мучные кондитерские изделия.
38. Приготовление теста на жидкой опаре.
39. Особенности приготовления теста на большой густой опаре.
40. Национальные хлебобулочные изделия Молдовы.
41. Методы определения основных показателей качества сыворотки и сывороточных концентратов.
42. Процессы, происходящие при брожении теста.
43. Национальные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия Кабардино-Балкарии.
44. Сравнительная оценка опарного и безопарного теста.
45. Хранение и подготовка хлебопекарного сырья.
46. Национальные хлебобулочные изделия Туркмении.
47. Влияние формовой и подовой выпечки на качество хлебобулочных изделий.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятия и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

Основная литература:

1. Ауэрман, Л.Я. Технология хлебопекарного производства: учебник / Под общей редакцией Л.И.Пучковой. – СПб: Профессия, 2009. – 415 с., ил.

2. Бисчокова, Ф.А. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология хлебопекарного производства» /М.Х. Кодзоков, Ж.М. Кунашева. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.kbgau.ru/>.
 3. Бисчокова, Ф.А. Учебное пособие по дисциплине «Технология хлебопекарного производства»/Ж.М. Кунашева, Л.З. Бориева [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.kbgau.ru/>.
 4. . Бисчокова, Ф.А. Технология национальных мучных изделий. [ТЕКСТ] Учебное пособие (Электронные ресурсы КБГАУ) 2019, 163 с.
 5. Корячкина, С.Я. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий: учебное пособие для вузов/ С.Я. Корячкина, Н.В. Лабутина, Н.А. Березина, Е.В. Хмелева. - М.: ДеЛи плюс, 2012. – 496с.
 6. Пучкова, Л.И. Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства: учебное пособие /Л.И. Пучкова. – СПб., ГИОРД, 2004. – 264 с.: ил.
- Дополнительная литература:**
7. Пашенко, Л.П. Технология хлебобулочных изделий: учебное пособие / Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова. - М.: КолосС, 2008. – 340 с.: ил.

9. 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 (работает до 1 сентября)
<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>
- **Антиплагиат.ВУЗ 5.0**
Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»
АО «Антиплагиат»
Лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год
Гарант
ООО «Гарант-КБР» Договор №305-2025 г.от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, лабораторных работ), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнению лабораторных работ студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к лабораторной работе студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к лабораторным работам (см. методические указания к выполнению лабораторной работы по курсу «Технология хлеба»). Студент должен тщательно готовиться к лабораторным занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособия, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита лабораторных работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10** баллов (за три точки - **30** баллов).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в собеседованиях, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;

- выполнения курсовых работ, предусмотренных учебным планом;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, знакомятся с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов, которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Технология национальных мучных изделий» рассчитана на изучение в одном семестре и заканчивается зачетом.

11.Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

11.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0

Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

АО «Антиплагиат»

Лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
БД «AGROS»- международная документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений).	http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm
Агроакадемсеть - базы данных РАСХН.	http://www.vniikormov.ru/pub/0004/lekcii-poslevuzovskogo-obrazovaniia-po-spetcialnosti-06-01-06-lugovodstvo-lekarstvennye-i-efirno-maslichnye-kultury-01.php

12.Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п.п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
--------	--------------------	---	--

1.	Лекционные занятия	Аудитории (№ 206) для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, ноутбук
3.	Практические занятия	Аудитория (№ 212) для проведения практических занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Оборудование необходимое для проведения практических занятий (компьютер)
4.	Лабораторный практикум	Аудитория (№ 212) для проведения лабораторных занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Специализированная мебель, лабораторное оборудование, компьютер.