

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И  
РЫБОХОЗЯЙСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**СОГЛАСОВАНО:**

Директор института Матюшев В.В.  
«31» марта 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Ректор Пыжикова Н.И.  
«31» марта 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
***ТЕХНОЛОГИЯ НАЦИОНАЛЬНЫХ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ***

---

ФГОС ВО

по направлению подготовки: **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»**  
(код, наименование)

направленность (профиль): *Технология продуктов питания из растительного сырья*

Курс 4

Семестр 8

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Красноярск, 2022

Составители: Мельникова Екатерина Валерьевна, канд. техн. наук, доцент;  
Кох Денис Александрович, канд. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2022г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»,  
профессионального стандарта: 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 6 «21» марта 2022г.

Зав. кафедрой Янова Марина Анатольевна, канд. с-х. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2022г.

### **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института пищевых производств  
протокол № 7 «25» марта 2022г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«25» марта 2022 г.

Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Технология продуктов питания из растительного сырья» Янова М.А., канд. с/х. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«31» марта 2022г.

## Содержание

<b>Аннотация .....</b>	<b>4</b>
<b>1. Место дисциплины в структуре образовательной программы .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>	<b>4</b>
<b>3. Организационно-методические данные дисциплины .....</b>	<b>5</b>
<b>4. Структура и содержание дисциплины.....</b>	<b>5</b>
4.1. <i>Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины.....</i>	<i>5</i>
4.2. <i>Содержание модулей дисциплины.....</i>	<i>6</i>
4.3. <i>Лекционные занятия.....</i>	<i>6</i>
4.4. <i>Лабораторные занятия .....</i>	<i>6</i>
4.4. <i>Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний.....</i>	<i>7</i>
4.5.1. <i>Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний .....</i>	<i>7</i>
<b>5. Взаимосвязь видов учебных занятий.....</b>	<b>7</b>
<b>6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....</b>	<b>7</b>
6.1. <i>Карта обеспеченности литературой (таблица 9) .....</i>	<i>7</i>
6.2. <i>Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет») .....</i>	<i>9</i>
6.3. <i>Программное обеспечение.....</i>	<i>9</i>
<b>7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций .....</b>	<b>9</b>
<b>8. Материально-техническое обеспечение дисциплины .....</b>	<b>10</b>
<b>9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины .....</b>	<b>10</b>

## Аннотация

Дисциплина «Технология национальных мучных изделий» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины (модули) подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств».

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных (ПК-1, 2, 3) компетенций выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с основами технологии производства технологии мучных национальных изделий.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции и лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме выполнения и защиты лабораторных работ и промежуточная аттестация в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (14 часов), лабораторные (56 часов) и самостоятельной работы студента (38 часов).

### 1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология национальных мучных изделий» включена в ОПОП, в часть, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины (модули).

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Технология национальных мучных изделий» являются Технология муки и крупы, Введение в технологию продуктов питания, Технология кондитерских изделий, Технологические расчеты в кондитерском производстве.

Дисциплина «Технология национальных мучных изделий» является основополагающим для выполнения выпускной квалификационной работы. Особенностью дисциплины является изучение технологии национальных мучных изделий, расчет рецептур, производство полуфабрикатов и готовой продукции, а так же подбор ведущего оборудования и оценка качества.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

### 2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью дисциплины «Технология национальных мучных изделий» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области технологии для производства национальных мучных изделий.

Задачи дисциплины:

- формирование умений добывать и практически использовать знания, извлекать информацию, анализировать, интерпретировать и адекватно использовать ее для решения
- изучение способов анализа и обобщение полученной информации;
- овладение теоретическими знаниями и практическими навыками современной технологии национальных мучных изделий;
- развитие способности творческому отношению к своей профессии;

#### Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 1

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК- 1 Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере	ИД-1 <sub>ПК-1</sub> Использует знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов	Знать: физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве национальных мучных изделий; формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции на всех стадиях производства;
		Уметь: использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результат технологического процесса;

производства продукции из растительного сырья	питания из растительного сырья в решении задач профессиональной деятельности	Владеть: навыками по подготовке сырья к производству, приготовлению полуфабрикатов и готовых изделий
<b>ПК-2</b> Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<b>ИД-1<sub>ПК-2</sub></b> Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Знать: ассортимент и технологию всех групп продукции восточных сладостей, принципы расчета рецептур, технологические режимы производства на автоматизированных технологических линиях производства национальных мучных изделий
		Уметь: разрабатывать нормативную документацию; осуществлять контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; использовать в профессиональной деятельности компьютерные программы.
		Владеть: навыками контроля качества готовой продукции, полуфабрикатов и сырья в соответствии с ГОСТ
<b>ПК-3</b> Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	<b>ИД-1<sub>ПК</sub></b> Организует технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: нормативную документацию отрасли; методы оценки и контроля качества продукции
		Уметь: совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы; анализировать и решать проблемные производственные ситуации
		Владеть: навыками внедрения и организации технологического цикла производства национальных мучных изделий

### 3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

#### Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам
			№ 8
<b>Общая трудоёмкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>Контактная работа</b> , в том числе:	<b>2</b>	<b>70</b>	70
Лекции (Л)/ в том числе в интерактивной форме		14	14/4
Практические занятия (ПЗ)/в том числе в интерактивной форме		56	56/16
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b> , в том числе:	<b>1</b>	<b>38</b>	<b>38</b>
самостоятельное изучение тем и разделов		9	9
самоподготовка к текущему контролю знаний		20	20
подготовка к зачету		9	9
<b>Вид контроля:</b>			<b>Зачет</b>

### 4. Структура и содержание дисциплины

#### 4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

#### Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
<b>Модуль 1</b> Технология национальных мучных изделий	<b>99</b>	<b>14</b>	<b>56</b>	<b>38</b>
Модульная единица 1. Технология национальных мучных изделий	99	14	56	29
Подготовка к зачету	9	-	-	9
<b>ИТОГО</b>	<b>108</b>	<b>14</b>	<b>56</b>	<b>38</b>

#### 4.2. Содержание модулей дисциплины

### МОДУЛЬ 1

#### Модульная единица 1 Технология национальных мучных изделий

Введение. Основное и дополнительное сырье. Классификация. Сырье. Подготовка сырья к производству. Виды теста и его использование. Способы разрыхления теста. Процессы, происходящие при замесе теста. Отделочные полуфабрикаты. Технология производства мучных кулинарных изделий; Технология производства мучных кондитерских изделий; Технология производства мучных блюд; Технология производства мучных гарниров и фаршей.

#### 4.3. Лекционные занятия

Таблица 4

#### Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	<b>Модуль 1. Технология национальных мучных изделий</b>		<b>Зачет</b>	<b>18</b>
	Модульная единица 1. Технология национальных мучных изделий	Лекция № 1. Введение. Требования к качеству сырья. Классификация мучных изделий. Сырье. Подготовка сырья к производству. Производство полуфабрикатов.	Зачет	2
		Лекция № 2. Процессы, происходящие при замесе теста и способы разрыхления теста	Зачет	2
		Лекция № 3. Технология производства мучных кулинарных изделий. Требования и оценка качества. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения.	Зачет	2
		Лекция № 4. Технология производства мучных кондитерских изделий типа пряников и вафель. Требования и оценка качества. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения.	Зачет	2
		Лекция № 5. Технология производства мучных кондитерских изделий типа печенья. Требования и оценка качества. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения.	Зачет	2
		Лекция № 6. Технология производства мучных блюд. Требования и оценка качества. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения.	Зачет	2
		Лекция № 7. Технология производства мучных гарниров и фаршей. Требования и оценка качества. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения.	Зачет	2
	<b>ИТОГО</b>			<b>14</b>

#### 4.4. Лабораторные занятия

Таблица 5

#### Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	<b>Модуль 1. Технология национальных мучных изделий</b>		<b>зачет</b>	<b>56</b>
	Модульная единица 1. Технология восточных сладостей	Занятие № 1. Приготовление слоеного, песочного, бисквитного полуфабрикатов	Выполнение и защита	8
		Занятие № 2. Приготовление пирожков с начинками и пиццы		8
		Занятие № 3. Технология изготовления пончиков и ватрушек		8

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		Занятие № 4. Технология изготовления расстегай и кулебяки		8
		Занятие № 5. Технология изготовления ромовой бабы и тортов		8
		Занятие № 6. Технология изготовления блинов и оладий		8
		Занятие № 7. Технология изготовления вареников и пельменей		8
	<b>ИТОГО</b>			<b>56</b>

4.4. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины. Рекомендуются следующие формы организации самостоятельной работы студентов:

- организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС.

- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к лабораторным занятиям;
- подготовка к олимпиадам, студенческим конференциям

4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
<b>1</b>	<b>Модуль 1.</b>	<b>Технология национальных мучных изделий</b>	<b>38</b>
1		Ассортимент пицц. Пищевая ценность мучных национальных блюд. Характеристика химического состава сырья.	5
		Технология производства мучных гарниров и фаршей. Технология производства восточных сладостей	4
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	<i>20</i>
		<i>Подготовка к зачету</i>	<i>9</i>
	<b>ВСЕГО</b>		<b>38</b>

## 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

### Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ПЗ	СРС	Вид контроля
ПК- 1	1-7	1-7	1	Зачет
ПК-2	1-7	1-7	1	Зачет
ПК-3	1-7	1-7	1	Зачет

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)

**КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ**Кафедра ТХК и МП Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырьяДисциплина Технология национальных мучных изделий

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.	
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11
<b>Основная</b>									
Л, ЛР, СРС	Восточные сладости и национальные изделия	Типсина Н.Н.	Краснояр. гос. аграр. ун-т	2018	+	+	+	+	
Л, ЛР, СРС	Учебное пособие по дисциплине «Технология национальных мучных изделий»	Ф. А. Бисчокова	Кабардино-Балкарский ГАУ	2019		+			<a href="https://e.lanbook.com/book/137655">https://e.lanbook.com/book/137655</a>
Л,ЛР, СРС	Восточные сладости	Могильный М.П.	Спб.: Профессия	2008	+		+		70
Л,ЛР, СРС	Технология кондитерских изделий	Олейникова А.Я. Аксенова Л.М., Магомедов Г.О.	М.: ПрофОбр-Издат	2010	+		+		70
Л,ЛР, СРС	Технология приготовления пищи	Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова	Омега-Л	2009	+		+		3
<b>Дополнительная</b>									
Л,ЛР, СРС	Технология приготовления пищи	Г.Г. Дубцов	М. : Академия	2010	+		+		10
Л,ЛР, СРС	Технологические процессы предприятий питания	Л. З. Шильман	М. : Академия	2011	+		+		10

Директор Научной библиотеки \_\_\_\_\_



6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)

1. Электронно-библиотечная система Юрайт: //urait.ru
2. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
3. База данных Scopus - <http://www.scopus.com>
4. Электронная библиотека BookFinder - <http://bookfi.org>
5. Электронная библиотека МГУ - <http://www.pochva.com>
6. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия

6.3. Программное обеспечение

1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 500 пользователей на 1 год (Educational License) Лицензия 1B08-211028-062243-873-1958 с 28.10.2021 до 18.12.2022 г.;
4. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
5. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
8. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

При изучении дисциплины «Технология национальных мучных изделий» со студентами в течение 8 семестра проводятся лекции и лабораторные занятия. Зачет определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий.

Рейтинг-план

Календарный модуль 1					
Дисциплинарные модули (ДМ)	Баллы по видам работ				Итого баллов
	Посещение лекций и ведение конспекта	Выполнение лабораторных работ	Защита лабораторных работ	Зачет	
Календарный модуль 1					
ДМ	0-28	0-28	0-28	0-16	0-100
ИТОГО за КМ1	0-28	0-28	0-28	0-16	0-100

**Текущая аттестация** студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущим лабораторные занятия по дисциплине в следующих формах:

- выполнение лабораторных работ
- защита лабораторных работ;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа у доски.

**Промежуточный контроль** знаний студентов предусмотрен в форме устного зачета с использованием метода сократического диалога. Студентам предлагается ответить на 2 вопроса, выданных из списка заранее выданного преподавателем.

По данной дисциплине разработан фонд оценочных средств, где детально прописаны критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации.

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для проведения лекционного курса по дисциплине «*Технология национальных мучных изделий*» предназначена специализированная аудитория, в которой имеется мультимедийная установка (ауд. 2-09).

Для проведения лабораторных занятий по дисциплине «*Технология национальных мучных изделий*» предназначена специализированная лаборатория (ауд. 2-08).

В данной лаборатории имеется следующее: парты, стулья, доска аудиторная для написания мелом и фломастером. Установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор химической посуды; Комплект лабораторного оборудования КОХП; Стол разделочный 3 шт.; Весы электронные CASMW-300; Весы электронные CAS SW-1/5; Электроплита «Лысьва»; Прибор УРЛ; Прибор ПЧ-М; Сушильный шкаф СЭШ-3М; Миксер 5KPM50WH Kitchen AID; Прибор Валента; Доска мраморная, Формы для печенья, кексов; Кондитерские мешки и насадки; Столовая посуда. Наглядные пособия.

## **9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины**

### *9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся*

В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного (14 часов) и лабораторного (56 часа) типа. Самостоятельная работа (38 часов) проводится в форме изучения теоретического курса и подготовки к лабораторным занятиям. Контроль самостоятельной работы и подготовки к лабораторным занятиям осуществляется с помощью защиты лабораторной работы. Форма контроля – зачет.

Обучающийся должен готовиться к лабораторным занятиям: прорабатывать лекционный материал. При подготовке к занятию обучающемуся следует обратиться к литературе библиотеки ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ». При изучении дисциплины недопустимо ограничиваться только лекционным материалом и одним-двумя учебниками. Ряд тем курса может быть вынесен преподавателем на самостоятельное изучение, с обсуждением соответствующих вопросов на занятиях. Поэтому подготовка к сдаче зачета и групповой работе на занятиях подразумевает самостоятельную работу обучающихся в течении всего семестра по материалам рекомендуемых источников (раздел учебно-методического и информационного обеспечения).

Основным видом самостоятельной работы студентов является теоретическая подготовка к лабораторным занятиям, а также проработка теоретических вопросов по пройденным темам лекционных и лабораторных занятий.

### *9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья*

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

1. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
  - 1.1. размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
  - 1.2. присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
  - 1.3. выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
2. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья послушу:
  - 2.1. надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
3. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:
  - 3.1. возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в одной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Категории студентов	Формы
С нарушение слуха	<ul style="list-style-type: none"><li>• в печатной форме;</li><li>• в форме электронного документа;</li></ul>
С нарушением зрения	<ul style="list-style-type: none"><li>• в печатной форме увеличенных шрифтом;</li><li>• в форме электронного документа;</li><li>• в форме аудиофайла;</li></ul>
С нарушением опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none"><li>• в печатной форме;</li><li>• в форме электронного документа;</li><li>• в форме аудиофайла.</li></ul>

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РЦД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

**Программу разработали:**

Мельникова Е.В., канд. техн. наук.

\_\_\_\_\_

(подпись)

Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент

\_\_\_\_\_

(подпись)



# ГЛЮТЕН

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

660123, г. Красноярск, ул. Красноярский рабочий, 30

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной дисциплины

### "Технология национальных мучных изделий"

Дисциплина «Технология национальных мучных изделий» реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств». Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль): «Технология продуктов питания из растительного сырья».

Рабочая программа содержит все необходимые разделы. Цель и задачи программы соответствуют требованиям курса. Реализуемые дисциплиной компетенции соотносятся с материалом занятий. Содержание занятий обеспечивает возможность приобретения теоретических знаний, практических умений и навыков. В рабочей программе отражена литература, рекомендуемая для подготовки к занятиям и изучения теоретических и практических вопросов курса.

Приведенный перечень видов деятельности и вопросов для самостоятельной работы студентов позволяет укрепить навыки по данной дисциплине, которые получены ими в ходе аудиторных занятий. В программе предусмотрены рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины. Материально-техническое и методическое обеспечение дисциплины свидетельствует о возможности достижения необходимого базового уровня подготовки студентов обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль): «Технология продуктов питания из растительного сырья».

Преподавание дисциплины предусматривает использование современных видов образовательных технологий.

Разработанная рабочая программа по курсу «Технология национальных мучных изделий» может быть рекомендована для использования в учебном процессе по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль): «Технология продуктов питания из растительного сырья».

Эксперт

Начальник производственно-технологической службы ООО «Глютен»



Гуркаева Г.Г.