

**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный
университет имени М.М. Джембулатова»**

Технологический факультет

**Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного
питания**



Врио проректора
по учебной работе и ДО
О.А. Османов
«22» июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

**«Технология производства хлебобулочных, кондитерских и
макаронных изделий»**

Направление подготовки

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Направленность (профиль) подготовки

«Технология продуктов общественного питания»

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

заочная

Махачкала, 2026

1

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

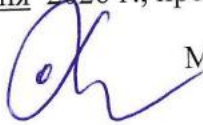
1

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требованиями Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (Приказ МОН РФ от 17.08.2020 г. №1041) и с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: д.с.-х.н, профессор  Т.А. Исригова

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного «11» июня 2026 г., протокол № 10.

Заведующий кафедрой, д. с.-х.н., профессор  М.М.Салманов

Рабочая программа одобрена методической комиссией технологического факультета «17» июня 2026 г., протокол № 10.

Председатель методической комиссии факультета



Г.А. Макуев

СОДЕРЖАНИЕ:

1.	Цели и задачи дисциплины.....	4
2.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	5
3.	Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	8
4.	Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	9
5.	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	10
5.1.	Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....	10
5.2.	Тематический план лекций	11
5.3.	Тематический план практических (лабораторных, семинарских) занятий.....	12
5.4.	Содержание разделов дисциплины.....	13
6.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.....	15
7.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	19
8.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	21
9.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	23
10.	Информационные технологии и программное обеспечение.....	26
11.	Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса.....	27
12.	Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	28
	Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....	28

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины заключается в формировании и усвоении студентами знаний технологии хлеба, кондитерского и макаронного производства. Изучаются принципы технологической обработки растительного сырья с целью получения новых видов пищевых продуктов; влияние основных факторов технологических процессов производства на изменения пищевой ценности; научные достижения в области разработки новых способов воздействия на сырье, использование новых видов упаковки и сокращения потерь на всех этапах производства пищевой продукции

К задачам дисциплины относятся:

- изучить классификацию кондитерских, хлебобулочных и макаронных товаров;
- дать понимание технологических процессов производства кондитерских изделий;
- сформировать понимание необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- изучить основы организации технологического процесса, создания новых рецептур мучных кондитерских изделий, совершенствования на научной основе современных технологий, использования новой техники и контроля качества продукции;
- научить практическим навыкам и умениям;
- изучить технологическое оборудование;
- изучить методы контроля качества готовой продукции;
- приобрести навыки оценки качества сырья и готовой продукции.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОПОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине «Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий».

Компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Идентификатор компетенции	Раздел дисциплины, обеспечив	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:
-------------	---------------------------------------	---------------------------	------------------------------	---

			ающий этапы формиров ания компетен ции	знать	уметь	владеть
ПК-2	Осуществля ет оперативное управление производств ом продуктов питания из растительно го сырья на автоматизир ованных технологиче ских линиях	ИД-1ПК- 2 – Контролиру ет технологии производств а и организац ию технологиче ских процессов производств а продуктов питания из растительно го сырья на автоматизир ованных технологиче ских линиях	Характери стика сырья и оборудова ния	ассортиме нт полуфабр икатов; свойства сырья и полуфабр икатов.	анализиров ать свойства сырья и полуфабрик атов, влияющие на оптимизаци ю технологич еского процесса и качество готовой продукции, ресурсосбе режение, эффективно сть и надежность процессов	технологи ей производс тва полуфабр икатов, технологи ческим процессом .

					производст ва.	
ПК-4	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-1ПК – 4 – Организует технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья	Технология приготовления	методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья.	уметь подбирать и эксплуатировать технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья.	прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

«Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» входит в перечень обязательных дисциплин вариативной части согласно ФГОС ВО **Б1.В.01** Общая трудоемкость дисциплины составляет 252 часа (7 з.е.).

Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ № разделов (тем) данной дисциплины, необходимых для изучения (последующих) обеспечиваемых дисциплин	
		1	2
1	Введение в технологию продуктов	+	+
2	Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	+	+
3	Технология производства жировых продуктов, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов	+	+
4	Технология продуктов общественного питания	+	+
5	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	+	+
7	Вкусовые товары	+	+
8	Тара и упаковочные материалы	+	+
9	Технохимический контроль сырья и готовой продукции	+	+
10	Сенсорный анализ	+	+

11	Технология производства муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов	+	+
12	Технология производства бродильной и винодельческой промышленности	+	+
13	Технология специальных видов питания	+	+
14	Современный ресторанный бизнес	+	+
15	Технологии кулинарной продукции за рубежом	+	+
16	Производственная практика (организационно-управленческая практика)	+	+
17	Производственная практика (Преддипломная работа)	+	+
18	Технологическое оборудование.	+	+

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

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		6
Общая трудоемкость: часы	252	252
зачетные единицы	7	7
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	144(22)*	144(22)*
лекции	48(12)*	48(12)*
практические занятия (ПЗ)	96(12)*	96(12)*
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:**	72	72
Промежуточная аттестация	36	36
(экз./зачет с оценк./зачет)	Экзамен	Экзамен

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс
		3
Общая трудоемкость: часы	252	252
зачетные единицы	7	7
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	28(6)*	28(6)*
лекции	10(2)*	10(2)*
практические занятия (ПЗ)	18(4)*	18(4)*
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	188	188
Промежуточная аттестация	36	36
(экз./зачет с оценк./зачет)	Экзамен	Экзамен

(*)* - занятия, проводимые в интерактивных формах

**5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием отведенного на них количества академических часов
и видов учебных занятий**

5.1. Разделы дисциплины по видам занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Само стоят ельна я работ а
			Лекции	ПЗ	
1	Характеристика сырья и оборудования	102	20(4)*	46(6)*	36
2	Технология приготовления	114	28(6)*	50(6)*	36
Всего:		216	48(12)*	96(12)*	72

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самосто ятельна я работа
			Лекции	ПЗ	
1	Характеристика сырья и оборудования	106	4(2)*	8(2)*	94
2	Технология приготовления	110	6	10(2)*	94
Всего:		216	10(2)*	18(4)*	188

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

5.2.

Тематический план лекций

Очная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Количество часов
Раздел 1. Характеристика сырья и оборудования		
1	Введение, цели, задачи дисциплины.	2
2	Классификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	4
3	Характеристика сырья и подготовка его к производству	4
4	Оборудование для приготовления хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	4
5	Основы образования теста, выпечных полуфабрикатов и изделий.	4
6	Технология приготовления печенья, галет, крекеров, пряничных изделий, вафель.	2(2)*
Раздел 2. Технология приготовления		
7	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной муки	4(2)*
8	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий из ржаной муки	4
9	Технология производства макаронных изделий	4
10	Технология приготовления кексов, бисквитных рулетов и ромовых баб.	4
11	Технология приготовления пирожных и тортов.	2(2)*
12	Производство функциональных хлебобулочных и кондитерских изделий	2
13	Технология приготовления печенья, галет, крекеров, пряничных изделий, вафель.	2(2)*
14	Технохимический контроль производства кондитерских изделий.	2(2)*
16	Изменение качества изделий при хранении. Условия хранения. Срок годности изделий.	4
Всего:		48(12)*

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

Заочная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Количество часов
Раздел 1. Характеристика сырья и оборудования		
1	Введение, цели, задачи дисциплины. Классификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	2
2	Характеристика сырья и подготовка его к производству.	2(2)*

Раздел 2. Технология приготовления		
3	Технология хлебобулочных изделий	2
4	Технология приготовления кондитерских изделий	2
5	Технология производства макаронных изделий	2
Всего:		10(2)*

() - занятия, проводимые в интерактивных формах*

5.3.

Тематический план практических занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Темы практических занятий	Количество часов
1	Сырье для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	8(2)*
2	Классификация и ассортимент хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	8(2)*
	Изучение оборудования для производства х/б изделий, кондитерских и макаронных (выездные занятия на х\б заводы, кондитерские и др.)	24
3	Технология производства хлеба и х/б изделий из пшеничной муки	8
4	Технология производства хлеба и х/б изделий из ржаной муки	8
5	Технология производства макаронных изделий	4
6	Оценка качества хлебобулочных изделий	4
7	Оценка качества макаронных изделий	4
8	Производство печенья и оценка их качества	4
9	Производство галет и крекеров.	4(2)*
10	Производство пряничных изделий.	4(2)*
11	Производство вафель.	4
12	Производство кексов, бисквитных рулетов и ромовых баба.	8(2)*
13	Производство мучных восточных сладостей.	4(2)*
Всего:		96(12)*

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

Заочная форма обучения

№ п/п	Темы практических занятий	Количество часов
1	Изучение сырья для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	6(2)*
2	Производство печенья и оценка его качества	6
3	Производство и оценка качества хлебобулочных изделий	6(2)*
Всего:		18(4)*

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

5.4. Содержание разделов дисциплины

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
1	Введение, цели, задачи дисциплины.	Цели и задачи дисциплины, основная и дополнительная литература	ИД-1ПК- 2 ИД-1ПК – 4
	Классификация мучных и кондитерских изделий.	Классификация мучных и кондитерских изделий, по ГОСТУ, по Чепурному, по содержанию и виду сахаров в изделиях.	ИД-1ПК- 2 ИД-1ПК – 4
	Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству	Виды и характеристики основного и дополнительного сырья для кондитерского производства, особенности подготовки сырья к производству	ИД-1ПК- 2 ИД-1ПК – 4
	Оборудование для приготовления мучных кондитерских изделий.	Варочные котлы. Тестомесы Тестоотсадочные машины. Формовочная машина. Печь. Охлаждающий конвейер. Оборудование для начинки изделий, декора. Вспомогательное оборудование.	ИД-1ПК- 2 ИД-1ПК – 4
	Основы образования теста, выпечных полуфабрикатов и изделий.	Технология приготовления бисквитного полуфабриката, технология приготовления песочного полуфабриката, технология приготовления слоенного полуфабриката, технология приготовления заварного полуфабриката, технология приготовления воздушного полуфабриката	ИД-1ПК- 2 ИД-1ПК – 4
	Технология приготовления печенья, галет, крекеров, пряничных изделий, вафель.	Технология производства состоит из следующих этапов: все сухие ингредиенты просеиваются, и при необходимости измельчаются, растапливаются жиры; перемешивание компонентов. ... формирование заготовок печенья ; выпечка; охлаждение; процесс декорирования; упаковка.	ИД-1ПК- 2 ИД-1ПК – 4
2	Технология приготовления кексов, бисквитных рулетов и ромовых баба.	Для приготовления различных видов кексов, используются несколько, во многом схожих, но также и имеющих существенные различия, технологий замеса теста, однако, практически у всех рецептов есть общая черта. Тесто, используемое для приготовления кексов, как правило, отличается текучестью. Если для приготовления Вы используете формы, то перед наполнением тестом, ее обязательно необходимо смазать маслом, либо выложить на нее	ИД-1ПК- 2 ИД-1ПК – 4

	промасленный пергамент. Как правило, небольшие штучные кексы выпекают в гофрированных формах. Процесс выпекания длится около 15-20 минут при максимальной температуре, что обычно составляет около 200° С. Кексы же крупной формы, стараются выпекать более длительное время. Их приготовление занимает около 1-1,5 часов. Выпекаются они при температуре 175-185° С. Степень готовности кекса определяют, протыкая его палочкой, ножом, либо деревянной шпажкой. В целом, технология изготовления кексов не отличается сложностью, но в то же время, кекс является довольно капризным изделием, которое требует строгого соблюдения технологии приготовления и рецепта. Тесто, используемое для приготовления кексов, необходимо очень быстро замешивать. Также обязательно соблюдать температурный режим выпечки. Дабы не нарушить структуру теста, не рекомендуется передвигать форму в течение 15 минут с начала выпекания. Для приготовления кексов необходимо пользоваться духовкой, нагревание которой происходит равномерно, в противном случае, высока вероятность того, что кексы не пропекутся изнутри.	
Технология приготовления пирожных и тортов.	Выпеченный полуфабрикат является основой пирожных и тортов и называется в рецептурах лепешкой, размазкой или полуфабрикатом определенного наименования. <i>Основы</i> отделывают различными отделочными полуфабрикатами и за счет этого получают разнообразный ассортимент тортов и пирожных, т. е. готовые изделия. Для каждого основного полуфабриката предусмотрена своя особая технология приготовления и соответствующий набор сырья. Вырабатывают следующие выпеченные полуфабрикаты: бисквитный, песочный, слоеный, заварной, воздушный, воздушно-ореховый, крошковый, вафельный, миндально-ореховый, сахарный.	ИД-1ПК- 2 ИД-1ПК – 4
Производство макаронных изделий	Этапы производства макаронных изделий подготовка муки. Сырье просеивают посредством специальных вибросит с различным диаметром ячейки. ... создание теста. Необходимые ингредиенты смешивают согласно рецептуре в специальном аппарате; раскатка теста. ... процесс производства макаронных изделий фигурной формы. ... сушка. ... фасовка.	ИД-1ПК- 2 ИД-1ПК – 4

	Технохимический контроль производства кондитерских изделий.	Технохимический контроль предусматривает контроль за качеством вспомогательных материалов (этикеток, бумаги, картона, клея и др.), воды, используемой в производстве и котельной, топлива и других материалов. По результатам проверки качества сырья и материалов лаборатория делает заключение об их пригодности. Без разрешения лаборатории нельзя использовать в производстве ни одну партию сырья и материалов. Лаборатория устанавливает очередность использования отдельных партий сырья. Производится контроль за точным дозированием отдельных рецептурных компонентов (сырья, полуфабрикатов) в соответствии с рецептами. В ходе технологического процесса регулируются технологические параметры на отдельных стадиях и операциях, такие как температура, продолжительность, давление пара, разрежение в ваку - ум-камерах. Качество сырьевых смесей, сиропов, кондитерских масс и изделий характеризуется по основным физико-химическим показателям, таким как содержание сухих веществ, щелочность, намокае - мость, пористость, плотность. Качество готовой продукции определяется по органолептическим и физико-химическим показателям, предусмотренным ГОСТами. При нарушении технологического процесса служба технохимического контроля участвует в выяснении причин и их устранении.	ИД-1ПК- 2 ИД-1ПК – 4
	Санитарная гигиена, микробиологический контроль.	Бесперебойная и четкая работа линий возможна лишь при условии стабильности качества полуфабрикатов и сырья. Таким образом, технологический контроль, соответствующий требованиям санитарных правил и норм (СанПиН 2.3.4.545 - 96) , требованиям производства является важным условием нормальной работы предприятия и получения высоких технико-экономических показателей. Санитарные правила и нормы регламентируют организацию лабораторного контроля. Лабораторный контроль осуществляется аккредитованной лабораторией предприятия и включает проверку качества сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции, контроль за соблюдением технических и санитарно-гигиенических режимов производства кондитерских изделий. Многие кондитерские полуфабрикаты (отделочные сливочные кремы и др.) и изделия с высокой влажностью (рулеты, кексы, торты и пирожные) являются хорошей питательной средой для микроорганизмов, не выдерживают длительные сроки хранения и создают фактор риска. Это прежде всего относится к некоторым видам тортов и пирожных. При выработке таких изделий особенно необходим микробиологический контроль производства и качества кондитерских изделий. Предприятия разрабатывают график проведения микробиологического контроля качества изделий и санитарного состояния производства. График согласовывается с органами Госсанэпиднадзора	ИД-1ПК- 2 ИД-1ПК – 4

	Изменение качества изделий при хранении. Условия хранения. Срок годности изделий.	Процессы, протекающие в кондитерских изделиях при хранении Несмотря на широкий и разнообразный ассортимент продукции, технологических особенностей производства и качества сырья граничный срок годности кондитерских изделий зависит в основном от одного преобладающего фактора. К примеру: В одном случае: шоколадные конфеты, батончики и печенье значительно различаются по способу производства, а фактором, влияющим на гарантийный срок хранения, у этих продуктов является структура липидного комплекса. В другом случае: при совершенно разной технологии изготовления пряников, пастилы, помадки, главным фактором, обуславливающим срок хранения, считается десорбция, вызывающая высыхание (очерствение) изделий при хранении. Сбережение надлежащего качества таких различных продуктов, как вафли и карамель, зависит от общего показателя – абсорбции, возможности поглощать влагу извне.	ИД-1ПК- 2 ИД-1ПК – 4
--	---	---	-------------------------

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Тематический план самостоятельной работы

Очная форма обучения

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Кол-во часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Сырье для производства мучных кондитерских изделий.	8	1-4	5-12	1-6
2	Ассортимент и классификация хлебобулочных, Кондитерских и макаронных изделий.	8	1-4	5-12	1-6
3	Производство печенья.	7	1-4	5-12	1-6
4	Производство галет и крекеров.	7	1-4	5-12	1-6
5	Производство пряничных изделий.	7	1-4	5-12	1-6
6	Производство вафель.	7	1-4	5-12	1-6
7	Производство кексов, бисквитных рулетов и ромовых баб.	7	1-4	5-12	1-6

8	Производство мучных восточных сладостей.	7	1-4	5-12	1-6
9	Производство пирожных и тортов.	7	1-4	5-12	1-6
10	Производство диетических кондитерских изделий и изделий детского питания.	7	1-4	5-12	1-6
Всего:		72			

Заочная форма обучения

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Кол-во часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Сырье для производства мучных кондитерских изделий.	20	1-4	5-12	1-6
2	Ассортимент и классификация мучных кондитерских изделий.	20	1-4	5-12	1-6
3	Производство печенья.	10	1-4	5-12	1-6
4	Производство галет и крекеров.	10	1-4	5-12	1-6
5	Производство пряничных изделий.	10	1-4	5-12	1-6
6	Производство вафель.	10	1-4	5-12	1-6
7	Производство кексов, бисквитных рулетов и ромовых баб.	10	1-4	5-12	1-6
8	Производство мучных восточных сладостей.	10	1-4	5-12	1-6
9	Производство пирожных и тортов.	12	1-4	5-12	1-6
10	Производство диетических кондитерских изделий и изделий детского питания.	10	1-4	5-12	1-6
11	Упаковка мучных кондитерских изделий.	10	1-4	5-12	1-6
12	Выход продукции, брак, отходы и потери.	12	1-4	5-12	1-6
13	Пищевая ценность мучных кондитерских изделий.	10	1-4	5-12	1-6
14	Технохимический контроль производства мучных кондитерских изделий.	14	1-4	5-12	1-6
15	Экологические проблемы производства мучных	20	1-4	5-12	1-6

	кондитерских изделий.				
Всего:		188			

Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным планом в объеме не менее 50-70% общего количества часов, соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Самостоятельная работа носит систематический характер.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации студента (зачет, экзамен). При этом проводятся: тестирование, экспресс-опрос на семинарских и практических занятиях, заслушивание докладов, рефератов, проверка письменных работ и т.д.

Задания для самостоятельной работы составляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы, студентам рекомендуются учебно-методические издания, а также методические материалы, выпущенные кафедрой своими силами и предоставляемые студентам во время занятий (приложения):

- наглядные пособия (плакаты, гербарий - на кафедре)
- глоссарий - словарь терминов по тематике дисциплины
- тезисы лекций.

Самостоятельная работа с книгой. В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манера прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией,

предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.
- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.
- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.
- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Основная литература:

1. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44338-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/223439>
2. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-4069-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130577>
3. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-4778-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/126720>
4. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий : учебное пособие / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 132 с. — ISBN 978-5-8114-3689-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122144>

б) Дополнительная литература:

5. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 132 с. — ISBN 978-5-507-44798-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/243017>
- 6.
7. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для вузов / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 84 с. — ISBN 978-5-507-44797-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/243014>
8. **Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий)** [Текст] : учебное пособие / сост. Л.П. Пашенко, Т.В. Санина, Л.И. Столярова; под ред. Л.П. Пашенко. - Москва : КолосС, 2007. - 215с. : ил. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений). - ISBN 5-9532-0331-4 :
9. **Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий)** [Текст] : учебное пособие / сост. Л.П. Пашенко, Т.В. Санина, Л.И. Столярова; под ред. Л.П. Пашенко. - Москва : КолосС, 2006. - 215с. : ил. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений). - ISBN 5-9532-0331-4 :
10. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для вузов / З. Г. Скобельская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-5287-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146620>
11. Магомедов, Г. О. Технологии продуктов питания из растительного сырья: мучные кондитерские изделия : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 147 с. — ISBN 978-5-00032-346-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117798>
12. Гришина, Е. С. Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие / Е. С. Гришина. —

- Омск : Омский ГАУ, 2015. — 136 с. — ISBN 978-5-89764-482-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71542>
13. **Технология кондитерских изделий** [Текст] : практикум: учебное пособие / авт. А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова и [др.]. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. - 600с. : ил. - ISBN 978-5-98879-182-9
 14. **Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты** [Текст] : учебное пособие / авт. А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова и [др.]. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. - 296с. - ISBN 978-5-98879-182-9 :
 15. **Драгилев, А.И.** Основы кондитерского производства [Электронный ресурс]: учеб. / А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 532 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/100934> .
 16. **Технология хлебобулочных изделий** [Текст]: учебник для студ. высш.учеб. заведений, реком. УМО по образ. в обл. технологии продуктов питания и пищевой инженерии. - Москва: КолосС, 2008. - 389с.
 17. **Пашенко, Л. П.** Технология хлебобулочных изделий [Текст] : учебник для студ. высш. учеб. заведений, реком. УМО по образ. в обл. технологии продуктов питания и пищевой инженерии. - Москва: КолосС, 2006. - 389с.
 18. **Дунченко, Н.И.** Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров [Электронный ресурс]: учеб. / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/106881> .
 19. **Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий** [Текст] : учебное пособие для вузов / С. Я. Корячкина, Н. В. Лабутина, Н. А. Березина и др. - Москва : ДеЛи плюс, 2012. - 496с.
 20. **Стабильность и срок годности. Хлебобулочные и кондитерские изделия** [Текст] / Ред-сост. Д. Килкаст, П. Субраманиам; пер. с англ. - СПб. : ИД "Профессия", 2012. - 444с. : ил., табл.
 21. **Технология и организация мучных кондитерских и хлебобулочных изделий** [Текст]: учебно-методическое пособие к лабораторно-практическим занятиям для студ. 3 курса факультета агротехнологии и землеустройства по направл. "Технология продукции и организация общественного питания" / Сост. Т. А. Исригова, М. М. Салманов, С. М. Алиева, Т. Ш. Джалалова. - Махачкала : ДагГАУ, 2015. - 95с. - (Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания).
 22. **Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность** [Текст] : учебно-справочное пособие для студ. высш. учеб. заведений, допущ. Мин. образ. и науки РФ / А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк, И. В. Матвеева и др.; под ред. В. М. Позняковского. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2005. - 278с. : ил. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). - ISBN 5-94087-310-3.
 23. **Нилова, Л. П.** Товароведение и экспертиза зерномучных товаров

[Текст] : учебник для студ. высш. учеб. заведений, реком. Гос. образ. учреждением. - 2-е изд. - Москва : ИНФРА, 2011. - 448с.

24. **Чепурной, И. П.** Товароведение и экспертиза кондитерских товаров [Текст] : учебник, реком. Мин. образ. РФ. - 3-е изд. - Москва : Издат. - торгов. корпорация "Дашков", 2007. - 416с.

25. **Олейникова, А. Я.** Практикум по технологии кондитерских изделий [Текст] : реком. УМО по образ. в обл. технологии продуктов питания и пищевой инженерии. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 480с.

26. **Пучкова, Л. И.** Технология хлеба. В 3ч. [Текст] : учебник для вузов, допущ. Мин. образ. и науки РФ. Ч.1 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 559с.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - mcx.ru
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbgmu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - rsl.ru
6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам - http://window.edu.ru/](http://window.edu.ru/)

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Доступ к коллекциям «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов - Издательство Лань» «ЭБС» ЭБС Лань и «Единая профессиональная база знаний издательства Лань для СПО – Издательство Лань (СПО)» ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 10, 11 от 24.03.2026г. с 15.04.2026г. по 14.04.2027г.
2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент- Издательство Дашков и К»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 15 от 27.01.2026 с 01.02.2026 г. до 31.01.2027г
3.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
4.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г.

				без ограничения времени
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 17 от 11.11.2019г. без ограничения времени
7.	ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы. – ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	Изд-во «Просвещение» ЭБС ЛАНЬ С 01.09.2025 до 31.08.2026 г.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс). Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный

материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать Встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . . , или буквами: а, б, в. . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям. Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочитав конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб

аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

Доклад – это публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение на определенную тему. Он отличается от **выступлений** большим объемом времени – 20-25 минут (выступления, как правило, ограничены 10-12 минутами). Доклад также посвящен более широкому кругу вопросов, чем выступление.

Типичная ошибка докладчиков в том, что они излагают содержание проблем доклада языком книги и журналов, который трудно воспринимается на слух. Устная и письменная речь строятся по-разному. Наиболее удобная для слухового восприятия фраза содержит 5-9 смысловых единиц, произносимых на одном вздохе. Это соответствует объему оперативной памяти человека. В первые 5 секунд доклада слова, произнесенные студентом, удерживаются в памяти его аудитории как звучание. Целесообразно поэтому за 5 секунд сформировать завершенную фразу. Это обеспечивает ее осмысление слушателями до поступления нового объема информации.

Другая типичная ошибка докладчиков состоит в том, что им не удается выдержать время, отведенное на доклад. Чтобы избежать этой ошибки, необходимо, накануне прочитать доклад, выяснив, сколько времени потребуется на его чтение. Для удобства желательно прямо на страницах доклада провести расчет времени, отмечая, сколько ориентировочно уйдет на чтение 2, 4 страниц и т.д.

Завершение работы над докладом предполагает выделение в его тексте главных мыслей, аргументов, фактов с помощью абзацев, подчеркиванием, использованием различных знаков, чтобы смысловые образы доклада приобрели и зрительную наглядность, облегчающую работу с текстом в ходе выступления.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

К экзамену допускаются студенты аттестованные по всем темам практических занятий. Вопросы, выносимые на экзамен, приведены в рабочей программе курса.

Экзаменационный билет содержит три вопроса. Экзамен проходит в устной форме, но экзаменатор вправе избрать и письменную форму опроса.

Успешная сдача экзамена зависит не только от умственных способностей, памяти, психологической устойчивости, но, прежде всего, от стратегии. По существу подготовка к экзамену начинается с первого дня

лекции и семинарских занятий. Чем больше знаний, тем стройнее они уложатся в систему, тем легче готовиться в последние дни.

Обязательным условием успешной подготовки и сдачи экзаменов является конспектирование и усвоение лекционного материала.

В течение семестра не следует игнорировать такие возможности пополнить запас своих знаний, как консультации, написание рефератов, работа в студенческом научном кружке. На экзамен выносятся вопросы, которые отражены в программе курса. Поэтому в процессе освоения материала необходимо постоянно сверяться с программой курса, самостоятельно изучать вопросы, которые не выносятся на семинарские занятия, а в случае затруднений обращаться за консультациями на кафедру.

Непосредственно перед экзаменом на подготовку к нему отводится не менее трех дней. В этот период рекомендуется равномерно распределить вопросы программы курса и повторять учебный материал, используя учебник, конспект лекций, план-конспект выступлений на семинарских занятиях, а в необходимых случаях и научную литературу. Особое внимание следует уделить рекомендованным вопросам для повторений. Рекомендуется повторять материал в привычное рабочее время, не допуская переутомления, чередуя умственную работу с физическими упражнениями и психологической разгрузкой. Оставшиеся неясными вопросы следует прояснить для себя на предэкзаменационной консультации.

11. Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

Программное обеспечение (лицензионное и свободно распространяемое), используемое в учебном процессе

Office Standard 2010	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8	Open License: 61137897 от 2012-11-08

AutoCAD Design Suite Ultimate, Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite	Образовательная лицензия (Сеть) на Education Master Suite 2015. Выдана ДагГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года.
Turbo Pascal School Pak	http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses
PascalABC.NET	http://mmcs.sfedu.ru

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

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

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Наличие ноутбука, телевизора, проектор, лаборатория, оборудованная кухонной мебелью, печкой, посуда, кухонный инвентарь, лабораторные весы. Плакаты и стенды.

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения экзамена зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- экзамен проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного

использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.

- по желанию студента экзамен может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

- по желанию студента экзамен проводится в устной форме.

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20__/20__ учебный год

УТВЕРЖДАЮ

Врио проректора по учебной работе и ДПО

Османов О.А.

«__» _____ 20__ г.

В программу дисциплины
**«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ»**
по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль подготовки - «Технология продуктов общественного питания»

вносятся следующие изменения:

.....;
.....;
.....;

Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол №__ от «__» _____ 202__ г.

Заведующий кафедрой

Салманов М.М / профессор / _____ /
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

Макуев Г.А./ доцент / _____
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Лист регистрации изменений в РПД

[illegible]