

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»  
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО  
Руководитель ОПОП

В.В. Палаткин  
«19» мая 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой педагогических  
практик и сервисных индустрий  
А. С. Джангазиева

«19» мая 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Технологии мучных кулинарных и кондитерских изделий»**

|                                                  |                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Составитель(и)                                   | Палаткин В.В., к.культур.н., доцент каф-ры<br>ППСИ ;                                                                                                                                       |
| Согласовано с работодателями:                    | Юлдашев Р.К. шеф-повар ООО «Терракота»;<br>Корнейченко Н.В. заведующий отделением<br>сервисных технологий и дизайна ГБПОУ АО<br>«Астраханский государственный<br>политехнический колледж»; |
| Направление подготовки /<br>специальность        | 19.03.04 Технология продукции и организации<br>общественного питания                                                                                                                       |
| Направленность (профиль) /<br>специализация ОПОП | Технология производства продукции индустрии<br>гостеприимства и ресторанного сервиса                                                                                                       |
| Квалификация (степень)                           | бакалавр                                                                                                                                                                                   |
| Форма обучения                                   | Очная/заочная                                                                                                                                                                              |
| Год приёма                                       | 2025                                                                                                                                                                                       |
| Курс                                             | 4 (по очной форме)/5 (по заочной форме)                                                                                                                                                    |
| Семестр(ы)                                       | 7 (по очной форме)/9 (по заочной форме)                                                                                                                                                    |

Астрахань – 2025

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

**1.1. Целями освоения дисциплины «Технологии мучных и кондитерских изделий»** являются: формирование у обучающихся представления о современных теоретических знаниях и практических навыков в профессиональной деятельности, овладение основами технологии продукции мучных и кондитерских производств.

**1.2. Задачи освоения дисциплины «Технологии мучных и кондитерских изделий»** являются:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по технологии мучного и кондитерского производств: по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- овладение знаниями по технологии и осуществлению процесса производства мучных и кондитерских изделий с использованием технических средств, для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качественной готовой продукции;
- формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

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

**2.1. Учебная дисциплина «Технологии мучных и кондитерских изделий»** относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Б1.В.02 и осваивается в 7 семестре(по очной форме), в 9 семестре (по заочной форме)

**2.2. Для изучения данной учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения, навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами:**

- *«Специальный иностранный языка»*

Знания: методов формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания

Умения: работа с основными программными продуктами в сфере гостеприимства и общественного питания

Навыки: определяет меры по внедрению технологических новаций в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

**2.3. Последующие учебные дисциплины, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:**

- *«Безопасность продовольственного сырья»*

## **3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование элементов следующей(их) компетенции(ий) в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному

направлению подготовки / специальности:

в) профессиональной (ПК):

**ПК-2.** Способен управлять технологическими процессами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

**Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения**

| Код компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции                                                                                                                | Планируемые результаты обучения по дисциплине                                                                                                                                                       |                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 |                                                                                                                                                                     | Знать (1)                                                                                                                                                                                           | Уметь (2)                                                                                                                                    | Владеть (3)                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ПК – 2          | ПК - 2.1. Способен управлять технологическими процессами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | - Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | - Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов | - контролирует правильность эксплуатации технологического оборудования, технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации. |

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 4 зачетные единицы (144 часа).

Трудоемкость отдельных видов учебной работы студентов очной и заочной формы обучения приведена в таблице 2.1.

**Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения**

| Вид учебной и внеучебной работы                                                  | для очной формы обучения | для заочной формы обучения |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------|
| Объем дисциплины в зачетных единицах                                             | 4                        | 4                          |
| Объем дисциплины в академических часах                                           | 144                      | 144                        |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):      | 55,00                    | 11,00                      |
| - занятия лекционного типа, в том числе:                                         | 18                       | 4                          |
| - практическая подготовка (если предусмотрена)                                   | -                        | -                          |
| - занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе: | 36                       | 6                          |
| - практическая подготовка (если предусмотрена)                                   | 2                        | 2                          |
| - консультация (предэкзаменационная)                                             | 1                        | 1                          |
| - промежуточная аттестация по дисциплине                                         | -                        | -                          |



| Раздел, тема дисциплины                              | Контактная работа, час. |                 |    |                 |        |                 |                       | СР,<br>час. | Итого часов | Форма<br>текущего<br>контроля<br>успеваемости,<br>форма<br>промежуточной<br>аттестации<br><i>[по семестрам]</i> |
|------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------|----|-----------------|--------|-----------------|-----------------------|-------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                      | Л                       |                 | ПЗ |                 | ЛР     |                 | К<br>Р<br>/<br>К<br>П |             |             |                                                                                                                 |
|                                                      | Л                       | в<br>т.ч.<br>ПП | ПЗ | в<br>т.ч.<br>ПП | Л<br>Р | в<br>т.ч.<br>ПП |                       |             |             |                                                                                                                 |
| Тема 1. Технология производства кондитерских изделий | 1                       |                 | 2  |                 |        |                 |                       | 67          | 70          | собеседование<br>контрольная<br>работа<br>индивидуальное творческое задание                                     |
| Тема 2. Технология производства макаронных изделий   | 1                       |                 | 2  |                 |        |                 |                       | 67          | 70          | собеседование<br>контрольная<br>работа<br>индивидуальное творческое задание                                     |
| Тема 3. Технология производства мучных изделий       | 2                       |                 | 2  | 2               |        |                 |                       | 67          | 71          | собеседование<br>индивидуальное творческое задание                                                              |
| Консультации                                         | 1                       |                 |    |                 |        |                 |                       |             |             |                                                                                                                 |
| Контроль промежуточной аттестации                    | -                       |                 |    |                 |        |                 |                       |             |             | экзамен                                                                                                         |
| ИТОГО за семестр:                                    | 4                       |                 | 6  | 2               |        |                 |                       | 134         | 144         |                                                                                                                 |
| Итого за весь период                                 | 4                       |                 | 6  | 2               |        |                 |                       | 134         | 144         |                                                                                                                 |

**Таблица 3. Матрица соотнесения разделов, тем учебной дисциплины и формируемых компетенций**

| Раздел, тема дисциплины                              | Кол-во часов | Код компетенции | общее количество компетенций |
|------------------------------------------------------|--------------|-----------------|------------------------------|
|                                                      |              | ПК-2            |                              |
| Тема 1. Технология производства кондитерских изделий | 48           | +               | 1                            |
| Тема 2. Технология производства макаронных изделий   | 48           | +               | 1                            |
| Тема 3. Технология производства мучных изделий       | 47           | +               | 1                            |
| <b>Консультации</b>                                  | <b>1</b>     |                 |                              |
| <b>Контроль промежуточной аттестации</b>             | <b>-</b>     |                 |                              |
| <b>Итого</b>                                         | <b>144</b>   | <b>1</b>        | <b>1</b>                     |

#### **Краткое содержание каждой темы дисциплины**

##### **Тема 1. Технология производства кондитерских изделий**

Классификация кондитерских изделий. Печенье. Крекер. Галеты. Основное сырье для производства кондитерских изделий. Бисквитный полуфабрикат. Подготовка кондитерского сырья к производств. Заварной полуфабрикат. Выпеченные полуфабрикаты

для мучных кондитерских изделий. Воздушный полуфабрикат. Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий. Слоеный полуфабрикат. Технология производства пастильных изделий и мармелада. Кексы. Пряничные изделия.

#### **Тема 2. Технология производства макаронных изделий**

Классификация макаронных изделий. Идентификация макаронных изделий. Составление рецептуры макаронного теста. Характеристика сырья для производства макаронных изделий. Добавки, используемые в макаронном производстве. Подготовка сырья для производства макаронных изделий. Производство макаронных изделий. Замес макаронного теста, типы замесов. Разделка сырых изделий. Сушка макаронных изделий, способы и режимы сушки. Охлаждение и стабилизация. Определение качества макаронных изделий.

#### **Тема 3. Технология производства мучных изделий.**

Классификация мучных изделий. Производство дрожжевого опарного теста и изделий из него. Сырье для мучных изделий. Подготовка сырья. Производство дрожжевого безопарного теста и изделий из него. Виды и технология производства дрожжевого и бездрожжевого теста. Производство бездрожжевого теста и изделий из него. Производство слоеного дрожжевого теста и изделий из него.

## **5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине**

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

Преподаватель, назначенный для чтения лекций, обязан до начала учебного процесса подготовить учебно-методические материалы, необходимые для проведения лекционных и семинарских занятий. К ним относятся: рабочая программа учебной дисциплины или междисциплинарного курса; методические материалы для проведения семинарских (практических и др.) занятий.

Разработанный комплект учебно-методических материалов предоставляется в бумажном и электронном виде, обсуждается и утверждается на заседании кафедры перед началом учебного года.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

При разработке методики семинарских занятий важное место занимает вопрос о взаимосвязи между семинаром и лекцией, семинаром и самостоятельной работой студентов, о характере и способах такой взаимосвязи. Семинар не должен повторять лекцию, и, вместе с тем, его руководителю необходимо сохранить связь принципиальных положений лекции с содержанием семинарского занятия.

Как правило, семинару предшествует лекция по той же теме.

Обязательным в начале лекционного, семинарского занятия проводится контроль знаний, обязательным проведение проектной работы в команде.

В процессе практических (семинарских) занятий, наряду с формированием умений и навыков, обобщаются, систематизируются, конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

На практических (семинарских) занятиях по дисциплине применяются следующие формы работы:

- 1) Фронтальная – все студенты выполняют одну и ту же работу;
- 2) Групповая – одна и та же работа выполняется группами из 2-5 человек;
- 3) Индивидуальная – каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Структура практических занятий по дисциплине в основном одинакова: вступление преподавателя, работа студентов по заданиям преподавателя, которая требует дополнительных разъяснений, собственно практическая часть, включающая разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, тренировочные упражнения и т.д.

В структуре практического занятия традиционно выделяют следующие этапы: организационный этап, контроль исходного уровня знаний (обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию; исходный контроль (тесты, опрос, проверка письменных домашних заданий и т.д.), коррекция знаний студентов), обучающий этап (педагогический рассказ, инструкции по выполнению заданий), самостоятельная работа студентов на занятии, контроль конечного уровня усвоения знаний, заключительный этап.

## 5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технологии мучных и кондитерских изделий» составляет 89,00 часов.

Самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к практическим занятиям и выполнения письменных домашних заданий по дисциплине. По каждой теме предусмотрено выполнение большого количества разнообразных упражнений, направленных на закрепление навыков по профориентационной работе; действиями по осуществлению профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов всех уровней образования.

**Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся  
для очной формы обучения**

| Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение              | Кол-во часов | Формы работы                |
|-------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------|
| Тема 1.<br>1. Технология производства кондитерских изделий  | 30           | письменное домашнее задание |
| Тема 2.<br>1.<br>Технология производства макаронных изделий | 30           | письменное домашнее задание |
| Тема 3.<br>1. Технология производства мучных изделий        | 29           | письменное домашнее задание |

### *для заочной формы обучения*

| Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение              | Кол-во часов | Формы работы                |
|-------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------|
| Тема 1.<br>1. Технология производства кондитерских изделий  | 67           | письменное домашнее задание |
| Тема 2.<br>1.<br>Технология производства макаронных изделий | 67           | письменное домашнее задание |
| Тема 3.<br>1. Технология производства мучных изделий        | 67           | письменное домашнее задание |

## 5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно

Для выполнения всех видов письменных работ по дисциплине на занятиях и дома обучающимся рекомендуется иметь рабочую тетрадь. Все письменные домашние задания выполняются по учебникам, указанным в перечне основной и дополнительной литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

### **Требования к творческим заданиям и проектам**

Творческое задание/проект предполагает проверку знаний по изученной теме. Творческое задание/проект позволяет совершенствовать умения студентов анализировать научную литературу; укрепляет научные основы социально-педагогических исследований; развивает способность студентов к профессиональной рефлексии, актуализирует стремление к личностному и профессиональному росту.

Для подготовки к творческому заданию/проекту внимательно изучите материал лекции, конспект семинара, дополнительную литературу, выучите термины из Словаря по данной теме. В ходе проведения творческой работы Вам необходимо дать развернутое письменное собственное мнение по заданной проблематике, объемом не более 2 страниц.

Творческое задание/проект должна быть выполнена в редакторе Microsoft Word. Необходимо выполнение следующих параметров: отступы справа, слева, сверху, снизу – 2 см., шрифт – Times New Roman, 12. Творческая работа присылается преподавателю по электронной почте в соответствии со сроком, указанным в рабочем плане студента. Творческая работа, не выполненная в срок, оценивается в 50 баллов.

### **Требования к проведению кейс - задачи**

Проблемное задание, в котором предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Проведение кейс - задачи включает:

- ознакомление с проблемной ситуацией;
- объяснение алгоритма действий по выполнению кейс-задачи;
- показ алгоритма действий, в процессе которого преподаватель демонстрирует как правильно выполнять кейс-задачу;
- подведение итогов выполнения кейс - задачи.

### **Порядок проведения тестирования**

Контрольное тестирование проводится для оценивания наиболее общих знаний студента по отдельным темам.

Тест – это совокупность усложняющихся вопросов в тестовой форме. Варианты тестовых заданий по курсу включают только форму номер один: выбор одного правильного варианта ответа.

Для подготовки к тестированию необходимо близко к тексту запомнить материал лекции и практического занятия, основные термины и понятия по данной теме. Помощь при подготовке к тестированию может оказать Словарь терминов и учебные пособия, рекомендованные к данной теме практического занятия.

Тестовое задание в форме выбора одного варианта ответа предполагает выделение (указанным в программе способом – подчеркиванием или другим) верного ответа в течение указанного времени.

### **Подготовка к экзамену**

Экзамен – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Зачет проводится в письменной форме, очно. Для подготовки к экзамену понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к



дополнительным источникам знаний при подготовке к экзамену. Пользование конспектом или другими носителями информации на экзамене запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ, тестирования и экзамена.

## 6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

### 6.1. Образовательные технологии

В ходе освоения дисциплины применяются образовательные технологии, развивающие у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений и лидерские качества: ролевые игры, круглый стол, кейс - задачи, творческие групповые и индивидуальные задания, проектная деятельность.

**Таблица 5. Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий**

| Раздел, тема дисциплины                              | Форма учебного занятия |                                                                      |                     |
|------------------------------------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------|
|                                                      | Лекция                 | Практическое занятие, семинар                                        | Лабораторная работа |
| Тема 1. Технология производства кондитерских изделий | Обзорная лекция        | собеседование, контрольная работа, индивидуальное творческое задание | Не предусмотрено    |
| Тема 2. Технология производства макаронных изделий   | Лекция-диалог          | собеседование, контрольная работа, индивидуальное творческое задание | Не предусмотрено    |
| Тема 3. Технология производства мучных изделий       | Обзорная лекция        | собеседование практическая подготовка                                | Не предусмотрено    |

### 6.2. Информационные технологии

- использование возможностей Интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление учащихся с оценками и т.д.))
- - использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронные библиотеки, журналы и т.д.) как источник информации
- - использование возможностей электронной почты преподавателя
- - использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т.д.)
- - использование интерактивных средств взаимодействия участников образовательного процесса (технологии дистанционного или открытого обучения в глобальной сети (веб-конференции, форумы, учебно-методические материалы и др.))
- - использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т.е. информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);

- использование виртуальной обучающей среды (LMS Moodle «Электронное образование») или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров.

### **6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы**

#### **6.3.1. Программное обеспечение**

| Наименование программного обеспечения        | Назначение                                     |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Adobe Reader                                 | Программа для просмотра электронных документов |
| Платформа дистанционного обучения LMS Moodle | Виртуальная обучающая среда                    |
| Microsoft Office 2013                        | Пакет офисных программ                         |
| OpenOffice                                   | Пакет офисных программ                         |
| 7-zip                                        | Архиватор                                      |
| Microsoft Windows 7 Professional             | Операционная система                           |
| Kaspersky Endpoint Security                  | Средство антивирусной защиты                   |
| Mozilla FireFox                              | Браузер                                        |
| Google Chrome                                | Браузер                                        |
| Opera                                        | Браузер                                        |

#### **6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы**

| <i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u><a href="http://dlib.eastview.com">Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС» http://dlib.eastview.com</a></u> <i>Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU</i>                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов <a href="http://www.polpred.com">www.polpred.com</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARK SQL НПО «Информ-систем» <a href="https://library.asu.edu.ru/catalog/">https://library.asu.edu.ru/catalog/</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Электронный каталог «Научные журналы АГУ» <a href="https://journal.asu.edu.ru/">https://journal.asu.edu.ru/</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. <a href="http://mars.arbicon.ru">http://mars.arbicon.ru</a>          |
| Справочная правовая система КонсультантПлюс.<br>Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила. <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a> |

## **7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

### **7.1. Паспорт фонда оценочных средств**

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «Технологии мучных и кондитерских изделий» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

**Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств**

| Контролируемый раздел, тема дисциплины | Код контролируемой компетенции | Наименование оценочного средства |
|----------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| Тема 1,2,3                             | ПК-2                           | собеседование                    |
| Тема 1,2,3                             | ПК-2                           | творческое задание               |
| Тема 1,2                               | ПК-2                           | контрольная работа               |

## 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

**Таблица 7. Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний**

| Шкала оценивания           | Критерии оценивания                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5<br>«отлично»             | демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры              |
| 4<br>«хорошо»              | демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя                                        |
| 3<br>«удовлетворительно»   | демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов |
| 2<br>«неудовлетворительно» | демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры                                                     |

**Таблица 8. Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений**

| Шкала оценивания         | Критерии оценивания                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5<br>«отлично»           | демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы                                                                         |
| 4<br>«хорошо»            | демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя |
| 3<br>«удовлетворительно» | демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке                                                                                   |

| Шкала оценивания           | Критерии оценивания                     |
|----------------------------|-----------------------------------------|
|                            | ВЫВОДОВ                                 |
| 2<br>«неудовлетворительно» | не способен правильно выполнить задания |

### 7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по дисциплине

#### *Вопросы для самоконтроля*

1. Из какого сырья рекомендую изготавливать плодово-ягодный мармелад?
2. С какой целью проводят заваривание муки при производстве заварного полуфабриката?

Перечислите последовательно операции при производстве заварного белкового крема.

Раздел 2: Технология производства макаронных изделий

1. Приготовление макаронного теста осуществляется в....
2. Какой режим сушки используется для коротких макаронных изделий?
3. Какой режим применяют для сушки длинных макаронных изделий?
4. Режим охлаждения высушенных макаронных изделий:
  - а) температура +25...+30 °С и относительная влажность воздуха 60-65 %;
  - б) температура +5...+10 °С и относительная влажность воздуха 40-50 %
  - в) температура +15...+25 °С и относительная влажность воздуха 60-65 %
  - г) температура +35...+40 °С и относительная влажность воздуха 70-75 %
  - д) температура +40...+50 °С и относительная влажность воздуха 80-85 %
5. В зависимости от влажности макаронного теста тип замеса бывает...
6. Какой тип замеса применяется при использовании муки с липкой, тянущейся клейковиной; при производстве коротких изделий и макарон с касетной сушкой для предотвращения слипания изделий во время сушки
7. Какой тип замеса применяется при использовании муки с низким содержанием клейковины; при производстве длинных изделий с подвесной сушкой
8. Какой тип замеса применяется при производстве коротких изделий и макарон с касетной сушкой для предотвращения слипания изделий во время сушки; при производстве длинных изделий с подвесной сушкой
9. К варочным свойствам макаронных изделий относятся:
  - а) кислотность
  - б) влажность
  - в) поверхность
  - г) прочность сваренных изделий
  - д) время варки до готовности.
10. Интервал времени от момента погружения макаронных изделий в кипящую воду до момента исчезновения мучнистого непроварившегося слоя, называется....
11. Что такое тип макаронных изделий и какие типы макаронных изделий бывают?
12. Перечислите основные технологические операции производства макаронных изделий.
13. Какие режимы конвективной сушки макаронных изделий в зависимости от температуры воздуха вы знаете?
14. С какой целью проводятся стабилизация и охлаждение макаронных изделий и как они проводятся?

15. Что такое обогатительные добавки и с какой целью они используются в макаронном производстве.
16. Что относится к вкусовым добавкам и как они применяются в макаронном производстве?
17. С какой целью осуществляется уплотнение и формование макаронного теста и как оно осуществляется?
18. Как осуществляется разделка сырых макаронных изделий?
19. Какие существуют способы резки макаронных изделий?
20. Какие современные способы сушки макаронных изделий вы знаете?

### Раздел 3: Технология производства мучных изделий

1. Какие способы производства дрожжевого теста вы знаете?
2. Каковы преимущества и недостатки при производстве дрожжевого опарного теста в сравнении с безопарным способом производства теста?
3. Как классифицируются мучные изделия?
4. Перечислите основные стадии производства бездрожжевого теста.
5. Перечислите технологические операции производства изделий и дрожжевого безопарного теста.
6. Каковы преимущества и недостатки производства изделий из слоеного дрожжевого теста в сравнении с бездрожжевым?
7. Какие современные методы применяются при производстве дрожжевого теста?
8. Перечислите последовательность операций при производстве изделий из слоеного дрожжевого теста.
9. Как влияет качество сырья на выбор способа замеса теста при производстве мучных изделий?
10. Как можно ускорить процесс производства дрожжевого безопарного теста при производстве мучных изделий?
11. При какой температуре и влажности должно проходить брожение теста при производстве дрожжевого безопарного теста?
12. Какие виды брака могут возникнуть при производстве изделий и слоеного дрожжевого теста, назовите их причины.
13. Какова должна быть температура готового теста приготовленного без дрожжей?
14. Какой режим выпечки должен быть при производстве изделий из слоеного дрожжевого теста?
15. Как готовится опара при производстве изделий из опарного дрожжевого теста?
16. Мука какого качества наиболее пригодна для производства изделий из дрожжевого безопарного теста?
17. Какие виды брака могут возникнуть при производстве изделий из бездрожжевого теста и каковы их причины?
18. Назовите время и температуру выпечки изделий из дрожжевого опарного теста.
19. При какой температуре должно проводиться приготовление дрожжевого слоеного теста?

### Вопросы для подготовки к экзамену

1. Роль кондитерского производства в пищевой промышленности
2. Пищевая и энергетическая ценность мучных, кондитерских изделий
3. Безопасность при производстве мучных, кондитерских изделий
4. Вода питьевая, как сырье для производства мучных и кондитерских изделий
5. Мука, как сырье для производства мучных и кондитерских изделий. Ее химические и технологические свойства
6. Сахар и сахаристые вещества, как сырье для производства мучных и кондитерских изделий
7. Вспомогательные и тароупаковочные материалы, используемые при производстве мучных и кондитерских изделий

8. Классификация мучных кондитерских изделий
9. Классификация сахарных кондитерских изделий
10. Подготовка муки и крахмала; сахара-песка, сахарной пудры, меда, патоки к производству мучных и кондитерских изделий
11. Подготовка молока и молочных продуктов; масла сливочного и маргарина; яиц и яйцепродуктов к производству мучных и кондитерских изделий
12. Подготовка винограда сушеного (изюма) и сухофруктов; шоколадных полуфабрикатов; мака; вкусовых и ароматических веществ; ядер орехов, миндаля, арахиса, семян масличных культур; разрыхлителей теста к производству мучных и кондитерских изделий
13. Технология производства бисквитного полуфабриката
14. Технология производства слоеного полуфабриката
15. Технология производства заварного полуфабриката
16. Технология производства миндального полуфабриката
17. Технология производства крошкового полуфабриката
18. Технология производства вафельного полуфабриката
19. Технология производства воздушного полуфабриката
20. Технология производства песочного полуфабриката
21. Виды и причины брака бисквитного и слоеного полуфабрикатов
22. Виды и причины брака заварного, воздушного, миндального и крошкового полуфабрикатов
23. Технология приготовления сиропа и жженки, как отделочных полуфабрикатов в производстве мучных и кондитерских изделий
24. Технология приготовления помады и глазури, как отделочных полуфабрикатов в производстве мучных и кондитерских изделий
25. Технология приготовления сливочного и белкового крема, как отделочных полуфабрикатов в производстве мучных и кондитерских изделий
26. Технология приготовления суфле и желе, как отделочных полуфабрикатов в производстве мучных и кондитерских изделий
27. Технология приготовления жировой, ореховой, фруктовой и фруктово-масляной на-чинок, как отделочных полуфабрикатов в производстве мучных и кондитерских изделий
28. Технология производства сахарного печенья
29. Технология производства затяжного печенья
30. Технология производства сдобного печенья
31. Технология производства галет
32. Технология производства крекера
33. Технология производства кексов
34. Технология производства пряников

**Таблица 9. Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов**

| № п/п                                                                                                                                                                  | Тип задания | Формулировка задания              | Правильный ответ | Время выполнения (в минутах) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------|------------------|------------------------------|
| <b>Код и наименование проверяемой компетенции</b>                                                                                                                      |             |                                   |                  |                              |
| <b>ПК-2.</b> Способен управлять технологическими процессами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |             |                                   |                  |                              |
| 1.                                                                                                                                                                     | Задание     | <i>Прочитайте текст, выберите</i> | а                | 1                            |

| №<br>п/п | Тип задания                                                                                           | Формулировка задания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Правильный<br>ответ                                                                        | Время<br>выпол-<br>нения<br>(в<br>минут<br>ах) |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|          | закрытого типа<br>(на выбор одного<br>варианта ответа)                                                | <b>один правильный вариант<br/>ответа</b><br>Мучные кондитерские изделия различной<br>формы, характеризующиеся высокой<br>калорийностью, низкой влажностью и<br>значительным содержанием сахара и<br>жира, называются +<br>А)печенье;<br>Б) галеты;<br>В)крекер;<br>Г)вафли.                                                                                                                                                              |                                                                                            |                                                |
| 2.       | Задание<br>закрытого типа<br>(на выбор одного<br>варианта ответа)                                     | <b>Прочитайте текст, выберите<br/>один правильный вариант<br/>ответа</b><br>Световая вывеска с элементами<br>оформления используется в:<br>а) закусочных<br>б) барах +<br>в) кафе                                                                                                                                                                                                                                                         | б                                                                                          | 1                                              |
| 3.       | Задание<br>закрытого типа<br>(на выбор одного<br>варианта ответа)                                     | <b>Прочитайте текст, выберите<br/>один правильный вариант<br/>ответа</b><br>Работник, который занимается<br>непосредственно анализом поступающей<br>информации, разработкой технических,<br>экономических и организационных<br>решений:<br>а) менеджер<br>б) мастер<br>в) специалист                                                                                                                                                      | в                                                                                          | 1                                              |
| 4.       | Задание<br>закрытого типа<br>(на выбор нескольких<br>вариантов ответов)                               | <b>Прочитайте текст, выберите<br/>все правильные варианты<br/>ответов</b><br>Услуга по изготовлению и реализации<br>кулинарной продукции и покупных<br>товаров в ограниченном ассортименте по<br>сравнению с предприятиями других типов<br>и в основном несложного изготовления, а<br>также по созданию условий для их<br>потребления на предприятии:<br>а) услуга питания кафе +<br>б) услуга питания столовой<br>в) услуга питания бара | а                                                                                          | 1                                              |
| 5.       | Задание<br>комбинированного<br>типа<br>(с выбором одного<br>варианта ответа и<br>обоснованием выбора) | <b>Прочитайте текст, выберите<br/>один правильный вариант<br/>ответа и напишите аргументы,<br/>обосновывающие выбор ответа</b><br>Изысканность интерьера, высокий<br>уровень комфортности, широкий выбор<br>услуг, ассортимент оригинальных,<br>изысканных заказных и фирменных блюд,<br>изделий для ресторанов, широкий выбор                                                                                                            | В<br><b>Ресторан высшего<br/>класса – это<br/>воплощение роскоши и<br/>эксклюзивности.</b> | 5                                              |

| №<br>п/п | Тип задания                                             | Формулировка задания                                                                                                                                                                                                                                              | Правильный<br>ответ              | Время<br>выпол-<br>нения<br>(в<br>минут<br>ах) |
|----------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------|
|          |                                                         | заказных и фирменных напитков,<br>коктейлей — для баров:<br>а) ресторан высшего класса<br>б) ресторан эконом класса<br>в) ресторан класса люкс +                                                                                                                  |                                  |                                                |
| 6.       | Задание<br>открытого типа<br>(с развернутым<br>ответом) | <b>Прочитайте текст и дайте<br/>развернутый ответ</b><br>Ресторан такого типа, в первую очередь,<br>специализируется на реализации разных<br>видов пиццы, а также различных закусок,<br>кондитерских изделий, безалкогольных и<br>алкогольных напитков.           | пиццерия                         | 5                                              |
| 7.       | Задание<br>открытого типа<br>(ситуационная<br>задача)   | <b>Прочитайте текст и напишите<br/>развернутый ответ</b><br>Вид банкета, когда все участники<br>торжества сидят за красиво<br>сервированным столом, на который не<br>ставят никаких закусок, блюд и напитков,<br>а их подачу осуществляют официанты в<br>обнос    | Банкет с полным<br>обслуживанием | 5                                              |
| 8.       | Задание<br>открытого типа<br>(с развернутым<br>ответом) | <b>Прочитайте текст, запишите<br/>ответ и его обоснование</b><br>Столовые, которые не имеют кухни, а<br>осуществляют только подогрев пищи,<br>доставляемой из других предприятий<br>общественного питания в изотермической<br>таре                                | передвижные                      | 8                                              |
| 9.       | Задание<br>открытого типа<br>(с развернутым<br>ответом) | <b>Прочитайте текст, запишите<br/>ответ и его обоснование</b><br>Предприятие общественного питания с<br>ограниченным ассортиментом блюд<br>несложного приготовления из<br>определенного вида сырья и<br>предназначенное для быстрого<br>обслуживания потребителей | закусочная                       | 8                                              |
| 10.      | Задание<br>открытого типа<br>(с развернутым<br>ответом) | <b>Прочитайте текст, запишите<br/>ответ и его обоснование</b><br>Предоставление услуг по приготовлению<br>блюд для проведения общественного<br>мероприятия.                                                                                                       | социальный кейтеринг             | 8                                              |

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины.

#### 7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине

**Таблица 10. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине**

| № | Контролируемые | Количество | Максимальное | Срок |
|---|----------------|------------|--------------|------|
|---|----------------|------------|--------------|------|



| п/п                        | мероприятия                                 | мероприятий/<br>баллы                                | количество<br>баллов | предоставления                    |
|----------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|
| <b>Основной блок</b>       |                                             |                                                      |                      |                                   |
| 1.                         | Выступления на семинарских занятиях:        |                                                      |                      | по календарно-тематическому плану |
| 1.1.                       | полный ответ по вопросу                     | 5/2 балла                                            | 10                   |                                   |
| 1.2.                       | дополнение                                  | 10/0,5 балла                                         | 5                    |                                   |
| 1.3.                       | доклад (сообщение) по дополнительной теме   | 2/5 баллов                                           | 10                   |                                   |
| 2.                         | Выполнение творческих заданий               | 5/3 балла                                            | 15                   | по календарно-тематическому плану |
| 3.                         | Выполнение контрольной работы               | 2/10 баллов                                          | 20                   | по календарно-тематическому плану |
| 4.                         | Практическая работа по теме № 2             | 5/6 баллов<br>(0,6 балла за каждый правильный ответ) | 30                   | по календарно-тематическому плану |
| <b>Всего</b>               |                                             |                                                      | <b>40</b>            |                                   |
| 5.                         | <b>Блок бонусов</b>                         |                                                      |                      |                                   |
| 5.1.                       | Посещение занятий                           | 0,2 балла за занятие, но не более 4                  | <b>10</b>            | по календарно-тематическому плану |
| 5.2.                       | Активность студента на занятии              | 0,4 балла за занятие, но не более 3                  |                      |                                   |
| 5.3.                       | Наличие тематических портфолио              | 0,2 балла но не более 1                              |                      |                                   |
|                            | Участие с докладами на научных конференциях | 0,2 балла но не более 2                              |                      |                                   |
| <b>Всего</b>               |                                             |                                                      | <b>10</b>            |                                   |
| <b>Дополнительный блок</b> |                                             |                                                      |                      |                                   |
| 6.                         | Экзамен                                     | В соответствии с установленными кафедрой критериями  |                      | по расписанию                     |
| <b>Всего</b>               |                                             |                                                      | <b>50</b>            |                                   |
| <b>Итого:</b>              |                                             |                                                      | <b>100</b>           |                                   |

**Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)**

| Показатель                                                 | Баллы |
|------------------------------------------------------------|-------|
| Опоздание на занятие                                       | -2    |
| Нарушение учебной дисциплины                               | -4    |
| Неготовность к занятию                                     | -4    |
| Пропуск занятий без уважительной причины (за одно занятие) | -4    |

**Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине**

| Сумма баллов | Оценка по 4-балльной шкале |
|--------------|----------------------------|
| 90–100       | 5 (отлично)                |

| Сумма баллов | Оценка по 4-балльной шкале |  |
|--------------|----------------------------|--|
| 85–89        | 4 (хорошо)                 |  |
| 75–84        |                            |  |
| 70–74        |                            |  |
| 65–69        | 3 (удовлетворительно)      |  |
| 60–64        |                            |  |
| Ниже 60      | 2 (неудовлетворительно)    |  |

При реализации дисциплины в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

## **8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **8.1. Основная литература**

1. Технология мучных кондитерских и макаронных изделий : практикум / сост.: А. В. Мильчакова, Н. И. Мазунина, Т. Н. Рябова. - Ижевск : РИО Ижевская ГСХА, 2018. - 76 с. - URL: <http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&id=24099>

2. Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств : учебное пособие : [для студентов направления подготовки бакалавров 15.03.02 "Технологические машины и оборудование", обучающиеся по профилю "Оборудование пищевых производств"] / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова ; Новосибирский ГТУ. - Новосибирск : НГТУ, 2020. - 208 с. - URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/152314/#1>

3. Гришина, Е. С. Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" / Е. С. Гришина ; ФГБОУ ВПО Омский ГАУ им. П. А. Столыпина. - Омск : ОмГАУ, 2015. - 136 с. - URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/71542/#1>

### **8.2. Дополнительная литература**

1) Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник/И.Р.Смирнова, А.Д.Ефремов, Л.А.Толстова, Л.В.Козловская. - СПб.: Троицкий мост, 2011.-232с.

2) Вытовтов А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания/ учеб. пособие / А. А. Вытовтов. - СПб.: ГИОРД, 2010. -232 с.

3) Востроилов А. В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов / учеб. пособие/А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. —СПб.: ГИОРД, 2010. -512с.

4) Дунец Е.Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: Учебное пособие/Дунец Е.Г., Тамова М.ю., Куликов И.А.-СПб.: Троицкий мост, 2012.-192с.

5) Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания // Зайко Г.М., Джум Т.А./ М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013.-560с.

6) Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) / Учебник. —М.: ИНФРА-М, 2012. —271 с.

7) Справочник технолога кондитерского производства. Технологии и рецептуры. / Т. К. Апет, З. Н. Пашук. —СПб.: ГИОРД, 2004. -Т. 1. -560с.

### **8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения дисциплины**

1. Электронно-библиотечная система (ЭБС) ООО «Политехресурс» «Консультант студента».[www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru)
2. Электронная библиотечная система IPRbooks. [www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru)
3. Электронная библиотечная система издательства ЮРАЙТ <https://urait.ru/>

## **9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Лекционная аудитория с мультимедиа ресурсами для показа видео-контента и презентаций, зал открытого доступа к сети Интернет, ПК.

Аудитория для семинарских занятий с мультимедиа ресурсами для показа видео-контента и презентаций, организации командной работы со студентами.

## **10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Рабочая программа дисциплины при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).