Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Захарова Светлана Алексеевна
Должность: Начальник учебно-методического управления
Дата подписания: 28.10.2025 15:56:28
Уникальный программный ключ:
e6b0619a58bd727ef97c4de613ffa3126c8bd9

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ – МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»

(ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева)

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор –
проректор по учебной работе
_____ Е.В. Хохлова
«05» июня 2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУД.14 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

для подготовки специалистов среднего звена

ФГОС СПО

Профессия/специальность: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Курс
Семестр
Форма обучения: очная
Год начала подготовки: 2026

Москва, 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ....3

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ....4

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ....8

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Программа учебного предмета ОУД.14 «Введение в специальность» предназначена для изучения студентами специальности среднего профессионального образования, реализующий образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения дисциплины является ознакомление студентов с выбранной ими специальностью, с содержанием образовательной программы по специальности.

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

- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;

– по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;

– вести соответствующую производственную и технологическую документацию;

– рассчитывать производственные рецептуры.

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

- требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;

– органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;

– основные методы органолептических и физико-химических испытаний;

- рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	56
в том числе:	
по видам учебных занятий:	
Лекции	34
Практические занятия	-
Консультации	-
Индивидуальный проект	18
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация в форме другие формы контроля	-

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект) (если предусмотрены), иные виды учебной работы в соответствии с учебным планом	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**
Введение	**Содержание учебного материала**	**2**	1
	Цели и задачи изучения дисциплины. Содержание дисциплины и организация учебного процесса. Квалификация выпускников среднего специального учебного заведения (ССУЗа) базового уровня обучения. Основные виды и объекты профессиональной деятельности, возможности продолжения образования выпускников и требования к уровню подготовки выпускников ССУЗов. Правила оформления учебной документации студента.	2	
Раздел 1 Введение в специальность		**16**	
Тема 1.1. Современные технологии производства хлебобулочных изделий	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Низкотемпературные технологии; технология шоковой заморозки; особенности производства изделий из замороженного теста. Инновации в технологии и ассортименте хлебобулочных изделий диетического назначения. Производство хлеба из ржаной муки, со злаками, натуральными наполнителями. Безглютеновый хлеб. Технологическая оценка качества муки. Основные виды и причины брака хлебобулочных изделий и способы их устранения.	6	1
Тема 1.2 Контроль технологического процесса производства.	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Основные органолептические методы качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Физико-химические показатели качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Стандартизация продукции хлебопекарного производства; государственные стандарты хлебопекарной отрасли; нормативные документы по производству хлебобулочных изделий	4	1,3
Тема 1.3 Основы санитарии и гигиены	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Личная гигиена работников хлебопекарного производства. Санитарные требования: к содержанию предприятий хлебопекарного производства; к оборудованию, инвентарю, посуде, таре; хранению и транспортировке пищевых продуктов; к хранению и к приемке сырья и подготовке его к производству. Современные способы мойки и дезинфекции.	4	1,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Составить опорный конспект: Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	2	
Раздел 2. Теоретические основы хлебопекарного производства		**12**	
Тема 2.1	**Содержание учебного материала**	**4**	

Технологические инструкции	Приготовление теста для хлебобулочных изделий; факторы, влияющие на брожение (созревание) теста; затраты сухих веществ при брожении. Производство хлебобулочных изделий. Изготовление хлебобулочных изделий длительного хранения (в том числе на основе замороженных полуфабрикатов длительного хранения). Использование сухих композиций. Приготовление и применение заквасок.	4	1
Тема 2.2 **Новые ингредиенты**	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Хлебопекарные улучшители, вкусо- и ароматообразователи; улучшители хлеба с использованием ржаной муки и для корректировки хлебопекарных свойств пшеничной муки. Посыпки, разрыхлители. Опары, закваски; чистые культуры микроорганизмов для разводочного цикла хлебных заквасок; сухая композиция заквасочных микроорганизмов.	6	1
Раздел 3. Организация и проведение приемки, контроля качества и первичной переработки сырья		**10**	
Тема 3.1 **Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства. Сырье для производства макаронных изделий. Сырье для производства карамели и конфет**	**Содержание учебного материала**	**8**	
	Солод, показатели качества. Применение солода в хлебопекарном производстве. Сахар и сахаросодержащие продукты. Мед, правила хранения и подготовки к производству. Патока, правила хранения и подготовки к производству. Маргарины, группы и виды. Растительные масла, виды масел и их применение. Виды сырья для производства макаронных изделий. Сорта муки, применяемой для производства макаронных изделий. Требования, предъявляемые к качеству муки. Классификация сахаристых кондитерских изделий. Виды сырья. Виды сырья для производства конфет. **Промежуточная аттестация: другие формы контроля.**	6	1,3
	Самостоятельная работа: Оформить презентацию по темам: «Какао-бобы»; «Масличные семена»; «Сырье для производства ириса».	2	
Тема 3.2 **Виды практики и их значение в образовательном процессе.**	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Задачи практики Виды, формы организации, этапы проведения	2	1
Индивидуальный проект	**Содержание:** Выдача индивидуального задания для индивидуального проекта Обзор литературы и постановка задачи исследования для индивидуального проекта Оформление пояснительной записки индивидуального проекта. Подготовка и защита индивидуального проекта	**18**	3
	Примерная тематика индивидуального проекта: 1. Определение качества зерна.		

	2. Органолептическая оценка качества муки 3. Технологическое значение различных сортов муки 4. Роль белков пшеничной и ржаной муки в питании человека 5. Микроорганизмы применяемые в хлебопекарном производстве 6. Производство сахара 7. Патока мальтозная и крахмальная 8. Пороки сливочного масла 9. Производство и применение в кондитерском производстве агар-агара 10. Повидло яблочное 11. Сухофрукты 12. Обогатительные добавки 13. Сырье для производства макаронных изделий 14. Сырье для производства «Восточных сладостей 15. Какао-порошок 16. Орехи в кондитерском производстве 17. Сырье для производства сахаристых кондитерских изделий 18. Фруктово-ягодное сырье 19 Оценка качества растительных масел по органолептическим показателям. 20. Требования, предъявляемые к складским помещениям		
	Промежуточная аттестация: другие формы контроля.		
Итого на дисциплину		**56**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции, методическим рекомендациям или подруководством);

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных, ситуационных заданий).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

При реализации образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья используются следующие компоненты материально-технической базы для изучения дисциплины.

Учебная аудитория 18 на 30 посадочных мест для проведения учебных занятий всех видов (в т. ч. практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации по адресу ул. Прянишникова д. 14 стр. 6 учебный корпус 21. Персональный компьютер с выходом в интернет, экран для проектора, доска маркерная, проектор, 2 колонки, учебные столы, ученические стулья, клавиатура, компьютерная мышь, наглядные пособия, плакаты.

Лекционные аудитории 31 и 15 по 120 посадочных мест. Персональный компьютер с выходом в интернет, экран для проектора, доска маркерная, проектор, 2 колонки, учебные столы, ученические стулья, клавиатура, компьютерная мышь, наглядные пособия, плакаты, стенды по адресу ул. Прянишникова д. 14 стр. 6 учебный корпус 21.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся, аудитория 6, с выходом в сеть «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета по адресу ул. Прянишникова д. 14 стр. 6 учебный корпус 21, специализированная мебель: столы ученические – 6 шт., стулья – 12. Технические средства обучения и материалы: Персональные компьютеры с выходом в интернет – 6 шт.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся – Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова по адресу Лиственничная аллея, 2, корп. 1, – читальные-компьютерные залы (на 50 посадочных мест) с выходом в интернет.

Перечень не обходимых комплектов лицензионного программного обеспечения.

Microsoft Office (Microsoft Office Excel, Microsoft Office Word, Microsoft Office PowerPoint, Microsoft Access 2007), Операционная система Microsoft Windows 10, ZIP, Google Chrome, Adobe Reader, Skype, Microsoft Office 365, Антивирус Касперский.

3.2. Учебная литература и ресурсы информационно-образовательной среды университета, включая перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Основная литература:

1.Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования /

О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 252 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-15863-2. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru

2. Технология функциональных продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко [и др.]; под общей редакцией Л. В. Донченко. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 176 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-06992-1. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru

Дополнительная литература:

1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 233 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12489-7. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 220 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-17180-8. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/

Учебно-методические материалы:

1.Методические указания к практическим/лабораторным работам (Электронный ресурс)/ Коровин Ю.И., Горохов Д.В., – Москва: РГАУ-МСХА, 2021. – ЭБС – «РГАУ-МСХА»

Интернет-ресурсы:

1.Электронно-библиотечная система РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева (далее ЭБС) сайт www.library.timacad.ru

2. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» – https://cyberleninka.ru/

Сетевая электронная библиотека аграрных вузов – https://e.lanbook.com/books

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: - пользоваться нормативной литературой; - проводить сбор и обработку кулинарных рецептов; - проводить классификацию предприятий общественного питания; - проявлять свою творческую индивидуальность. **Знать:** -основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питания, организации производства и обслуживания в общественном питании; - взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности; - общие требования к обслуживающему и производственному персоналу; - современные тенденции развития общественного питания; - правила личной гигиены и гигиены рабочего места; - правила внутреннего распорядка на предприятиях общественного питания; - правила трудовой дисциплины.	Текущий контроль: - опрос устный; - тестирование; - выполнение самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме другие формы контроля Метод проведения промежуточной аттестации 2 семестра: защита индивидуального проекта