

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Х

Должнс

Дата пс

Уникал

ffa7ebc



**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

*Хохлов Е.В.* Е.В. Хохлова

06 июня 2025 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОУД.14 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»**

**Специальность: 19.02.11 Технология продуктов питания из  
растительного сырья**

**Москва, 2025 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>19</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>21</b>

# **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**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>56</b>
в том числе:	
по видам учебных занятий:	
Лекции, уроки	34
Лабораторные занятия	-
Практические занятия	-
Консультации	-
Индивидуальный проект	18
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>
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
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>  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	1
<b>Раздел 1 Введение в специальность</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 1.1. Современные технологии производства хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>  Низкотемпературные технологии; технология шоковой заморозки; особенности производства изделий из замороженного теста. Иновации 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
<b>Тема 1.2 Контроль технологического процесса производства.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>  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
<b>Тема 1.3 Основы санитарии и гигиены</b>	<b>Содержание учебного материала</b>  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.  <b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> Составить опорный конспект: Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	6 4 2	1,3

<b>Раздел 2. Теоретические основы хлебопекарного производства</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Технологические инструкции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>  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.	<b>6</b>	
<b>Тема 2.2</b> <b>Новые ингредиенты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>  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.	<b>6</b>	1
<b>Раздел 3. Организация и проведение приемки, контроля качества и первичной переработки сырья</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 3.1</b> <b>Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства. Сырье для производства макаронных изделий. Сырье для производства карамели и конфет</b>	<b>Содержание учебного материала</b>  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. <b>Промежуточная аттестация: другие формы контроля.</b> <b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> Оформить презентацию по темам: «Какао-бобы»; «Масличные семена»; «Сырье для производства ириса».	<b>8</b>	1,3
<b>Тема 3.2</b> <b>Виды практики и их значение в образовательном процессе.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>  Задачи практики Виды, формы организации, этапы проведения	<b>2</b>	1
<b>Индивидуальный проект</b>	<b>Содержание:</b> Выдача индивидуального задания для индивидуального проекта	<b>18</b>	3

<p>Обзор литературы и постановка задачи исследования для индивидуального проекта Оформление пояснительной записки индивидуального проекта. Подготовка и защита индивидуального проекта</p>		
<p><b>Примерная тематика индивидуального проекта:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение качества зерна.</li> <li>2. Органолептическая оценка качества муки</li> <li>3. Технологическое значение различных сортов муки</li> <li>4. Роль белков пшеничной и ржаной муки в питании человека</li> <li>5. Микроорганизмы применяемые в хлебопекарном производстве</li> <li>6. Производство сахара</li> <li>7. Патока мальтозная и крахмальная</li> <li>8. Пороки сливочного масла</li> <li>9. Производство и применение в кондитерском производстве агар-агара</li> <li>10. Повидло яблочное</li> <li>11. Сухофрукты</li> <li>12. Обогатительные добавки</li> <li>13. Сырье для производства макаронных изделий</li> <li>14. Сырье для производства «Восточных сладостей</li> <li>15. Какао-порошок</li> <li>16. Орехи в кондитерском производстве</li> <li>17. Сырье для производства сахаристых кондитерских изделий</li> <li>18. Фруктово-ягодное сырье</li> <li>19. Оценка качества растительных масел по органолептическим показателям.</li> <li>20. Требования, предъявляемые к складским помещениям</li> </ol>		
<p><b>Промежуточная аттестация: другие формы контроля.</b></p>		
<p><b>Итого на дисциплину</b></p>	<b>56</b>	

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 под руководством);
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 необходимых 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.

**2.1. 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. Эмурдженные 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	им.
К.А. Тимирязева (далее ЭБС) сайт <a href="http://www.library.timacad.ru">www.library.timacad.ru</a>			
2. Научная электронная	библиотека «КиберЛенинка» - <a href="https://cyberleninka.ru/">https://cyberleninka.ru/</a>		
Сетевая электронная библиотека аграрных вузов - <a href="https://e.lanbook.com/books">https://e.lanbook.com/books</a>			

## **4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **4.1 Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**

<b>Результаты обучения</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Уметь:</b> - пользоваться нормативной литературой; - проводить сбор и обработку кулинарных рецептов; - проводить классификацию предприятий общественного питания; - проявлять свою творческую индивидуальность. <b>Знать:</b> - 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	Текущий контроль: - опрос устный; - тестирование; - выполнение самостоятельной работы  Промежуточная аттестация в форме другие формы контроля  Метод проведения промежуточной аттестации 2 семестра: защита индивидуального проекта

питания;

- правила трудовой дисциплины.