

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Х  
Должн  
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  
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.**

<b>СОДЕРЖАНИЕ</b>	<b>стр.</b>
<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>	56
в том числе:	
по видам учебных занятий:	
Лекции, уроки	34
Лабораторные занятия	-
Практические занятия	-
Консультации	-
Индивидуальный проект	18
<b>Самостоятельная работа</b>	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	
<b>Раздел 1 Введение в специальность</b>		<b>16</b>	
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
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> Составить опорный конспект: Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	2	

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

	Обзор литературы и постановка задачи исследования для индивидуального проекта Оформление пояснительной записки индивидуального проекта. Подготовка и защита индивидуального проекта		
	<b>Примерная тематика индивидуального проекта:</b> 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. Обогачительные 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		
	<b>Промежуточная аттестация: другие формы контроля.</b>		
<b>Итого на дисциплину</b>		<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 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.

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



### Основная литература:

1. Чижилова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижилова, 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 им. К.А. Тимирязева (далее ЭБС) сайт [www.library.timacad.ru](http://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
<b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- пользоваться нормативной литературой;</li><li>- проводить сбор и обработку кулинарных рецептов;</li><li>- проводить классификацию предприятий общественного питания;</li><li>- проявлять свою творческую индивидуальность.</li></ul> <b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питания, организации производства и обслуживания в общественном питании;</li><li>- взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности;</li><li>- общие требования к обслуживающему и производственному персоналу;</li><li>- современные тенденции развития общественного питания;</li><li>- правила личной гигиены и гигиены рабочего места;</li><li>- правила внутреннего распорядка на предприятиях общественного</li></ul>	<b>Текущий контроль:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- опрос устный;</li><li>- тестирование;</li><li>- выполнение самостоятельной работы</li></ul> <b>Промежуточная аттестация в форме другие формы контроля</b> <b>Метод проведения промежуточной аттестации 2 семестра: защита индивидуального проекта</b>

питания; - правила трудовой дисциплины.	
--------------------------------------------	--