

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

**СОГЛАСОВАНО**

Директор Колледжа бизнеса и технологий

 / Л.Ф. Пелевина

« 28 » 02 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по образовательной деятельности

 / В.Г. Шубаева

« 28 » 02 2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**СОО.03.01 Введение в специальность**

Специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения – очная

Уровень образования: среднее профессиональное образование  
(на базе основного общего образования)

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2023


Санкт-Петербург

Программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

Разработчик (и):

Токарева Н.И., преподаватель  
Колледжа бизнеса и технологий  
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»

  
подпись

Рецензент:

Васильева Е.Ю., преподаватель  
Колледжа бизнеса и технологий  
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»

  
подпись

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Протокол № 6 от 02.02 2023 г.

Председатель ЦК  / Н.И.Токарева

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **СОО.03.01 Введение в специальность**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, укрупнённая группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:** дисциплина входит в предлагаемые образовательной организацией общеобразовательной подготовки.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цель дисциплины «Введение в специальность» - изучение основных научных понятий, процессов, технологий при переработке растительного сырья, производстве хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; дать материал по применению мало и безотходных технологий; оптимизация процессов хранения сырья и готовой продукция; повышение выхода готовой продукции и улучшение ее качества. Дисциплина «Введение в специальность» служит теоретической базой для изучения современных технологий переработки растительного сырья.

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

классифицировать хлебобулочные, кондитерские, макаронные изделия по различным характеристикам;

владеть методиками определения качественных показателей сырья, полупродуктов и готовой продукции;

применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.

**знать:**

основы технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

влияние химических, физико-химических, биологических, микробиологических процессов на производство и качество хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Освоение содержания учебной дисциплины «Введение в специальность» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

➤ **личностные:**

**гражданского воспитания:**

сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;

готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

**патриотического воспитания:**

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;

**духовно-нравственного воспитания:**

способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

**эстетического воспитания:**

эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;

убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;

**физического воспитания:**

сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;

потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

**трудового воспитания:**

готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

**экологического воспитания:**

сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;

активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;

умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

**ценности научного познания:**

совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

➤ **метапредметные:**

**овладение универсальными учебными познавательными действиями:**

**базовые логические действия:**

самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;

устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;

определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;

вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

**базовые исследовательские действия:**

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

**работа с информацией:**

владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

**овладение универсальными коммуникативными действиями:**

общение:

осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;  
развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным;

**овладение универсальными регулятивными действиями:**

самоорганизация:

самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

самоконтроль:

давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;

социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

принятие себя и других людей:

принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;

признавать свое право и право других людей на ошибки;

развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 44 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 20 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>                               | <b>Объем часов</b>                          |
|---|---|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>            | 44  |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | 20  |
| в том числе:  |   |
| лабораторные работы                                     |   |
| практические занятия                                    | 2   |
| контрольные работы                                      |   |
| курсовая работа (проект)                                |   |
| Консультации  | 4   |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>      | 20  |
| в том числе:  |   |
| самостоятельная работа над проектом                     | 20  |
| <i>Итоговая аттестация в форме (указать)</i>            | 1 сем. – контр. раб.<br>2 сем. – диф. зачет |



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины СОО.03.01 Введение в специальность

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)   | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|-------------|------------------|
| 1   | 2  | 3           | 4                |
| Тема 1. Перспективы и проблемы развития отрасли                             | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Введение. История развития пищевой промышленности. Перспективы и проблемы научно-технического развития пищевой отрасли. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность сырья и готовой продукции.</p>   | 4           | 1                |
| Тема 2. Сырье и основная схема производства хлеба, хлебобулочных изделий    | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Общая характеристика и требования к качеству сырья для производства хлеба, хлебобулочных изделий. Основные стадии и технология производства хлеба, хлебобулочных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>                                      | 2           | 1                |
| Тема 3. Сырье и основная схема производства бараночных изделий              | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Общая характеристика и требования к качеству сырья для производства бараночных изделий. Основные стадии и технология производства бараночных изделий. Требования к качеству бараночных изделий</p>  | 2           | 1                |
| Тема 4. Сырье и основная схема производства сухарных изделий                | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Общая характеристика и требования к качеству сырья для производства сухарных изделий. Основные стадии и технология производства сдобных сухарей. Требования к качеству сухарных изделий, условия и сроки хранения.</p>  | 2           | 1                |
| Тема 5. Сырье и основная схема производства булочных и сдобных изделий      | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Общая характеристика и требования к качеству сырья для производства булочных и сдобных изделий. Основные стадии и технология производства булочных и сдобных изделий. Требования к качеству булочных и сдобных изделий, условия и сроки хранения.</p>               | 2           | 1                |
| Тема 6. Сырье и основная схема производства сахаристых кондитерских изделий | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Общая характеристика и требования к качеству сырья для производства сахаристых кондитерских изделий. Основные стадии и технология производства сахаристых кондитерских изделий. Требования к качеству сахаристых кондитерских изделий условия и сроки хранения.</p> | 2           | 1                |
| Тема 7. Сырье и основная схема  | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Общая характеристика и требования к качеству сырья для производства мучных</p>  | 2           | 1                |

|   |  |    |   |
|---|--|----|---|
| <b>производства мучных кондитерских изделий</b>                       | кондитерских изделий. Основные стадии и технология производства мучных кондитерских изделий. Требования к качеству мучных кондитерских изделий   |    |   |
| <b>Тема 8. Сырье и основная схема производства макаронных изделий</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   |    |   |
|   | Общая характеристика и требования к качеству сырья для производства макаронных изделий. Основные стадии и технология производства макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий | 2  | 1 |
| <b>Тема 9. Индивидуальный проект</b>                                  | <b>Содержание учебного материала</b>   |    |   |
|   | Формулирование цели и постановка задач индивидуального проекта   | 2  | 3 |
|   | Разработка плана выполнения индивидуального проекта  | 2  | 3 |
|   | Правила оформления индивидуального проекта   | 2  | 3 |
|   | Работа с печатными источниками (монографии, учебники, учебные пособия, журналы по специальности) по выбранной теме   | 4  | 3 |
|   | Работа с интернет-ресурсами по выбранной теме  | 4  | 3 |
|   | Исследование ассортимента напитков по выбранной теме   | 4  | 3 |
|   | Оформление пояснительной записки   | 2  | 2 |
| <b>Тема 10. Защита индивидуального проекта</b>                        | <b>Содержание учебного материала</b>   |    |   |
|   | <b>Практические занятия</b>  |    |   |
|   | Презентация проекта  | 2  | 3 |
| <b>Консультации</b>   |  | 4  |   |
| <b>Всего</b>  |  | 44 |   |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Ауд. 2202 Кабинет технологии изготовления хлебобулочных изделий

Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая-1шт., плакатница -2шт., шкаф книжный- 4шт., стенд информационный -1шт., наборы плакатов по технологии изготовления хлебобулочных изделий и пр-ва макарон. Компьютер преподавателя Lenovo Intel Core i3-2100 CPU 3.1GHz с монитором Acer V193; Проектор SANYO с экраном Media

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

| Библиографическое описание издания<br>(автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)  | Основная/<br>дополнительная<br>литература | Книгообеспеченность                  |                             |
|---|---|--------------------------------------|-----------------------------|
|   |   | Кол-во.<br>экз. в<br>библ.<br>СПбГЭУ | Электронные<br>ресурсы      |
| Николаева, М. А.<br>Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров : учебник / Николаева М. А. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. — 320 с.  | осн                                       |                                      | <a href="#">ЭБС ZNANIUM</a> |
| Пасько, О. В.<br>Технология продукции общественного питания : Учебник для СПО / Пасько О. В., Бураковская Н. В., Автюхова О. В. - Москва : Юрайт, 2022. - 203 с. - (Профессиональное образование).  | осн                                       |                                      | <a href="#">ЭБС Юрайт</a>   |
| Чижилова, Ольга Григорьевна. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижилова, Л. О. Коршенко. 3-е изд., испр. и доп. Москва : Юрайт, 2021. 251 с. (Высшее образование) . ISBN 978-5-534-14562-5 : 819.00 осн ЭБС Юрайт | осн                                       |                                      | <a href="#">ЭБС Юрайт</a>   |
| Касьянов, Г. И.<br>Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для СПО / Касьянов Г. И., Семенов Г. В., Грицких В. А., Троянова Т. Л. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2021. - 116 с.   | осн                                       |                                      | <a href="#">ЭБС Юрайт</a>   |

|  |     |  |                           |
|--|-----|--|---------------------------|
| Пасько, О. В.<br>Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : Учебное пособие для СПО / Пасько О. В., Автюхова О. В. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2022. — 268 с. | доп |  | <a href="#">ЭБС Юрайт</a> |
| Пасько, О. В.<br>Технология продукции общественного питания за рубежом : Учебное пособие / Пасько О. В., Бураковская Н. В. — Москва : Юрайт, 2022. — 179 с.  | доп |  | <a href="#">ЭБС Юрайт</a> |

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

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных проектов.

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенные знания)  | Формы и методы контроля и оценки<br>результатов обучения  |
|--|---|
| <b>уметь:</b>  |   |
| - классифицировать хлебобулочные, кондитерские, макаронные изделия по различным характеристикам;   | выполнение репродуктивных тестовых заданий, устный и письменный ответы на вопросы;  |
| - владеть методиками определения качественных показателей сырья, полупродуктов и готовой продукции;  | выполнение репродуктивных тестовых заданий, устный и письменный ответы на вопросы;<br>работа с нормативно-технической документацией       |
| - применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин     | выполнение репродуктивных тестовых заданий, устный и письменный ответы на вопросы;<br>выполнение индивидуального проекта                  |
| <b>знать:</b>  |   |
| - основы технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских, макаронных изделий;  | устный и письменный ответы на вопросы;<br>выполнение индивидуального проекта  |
| - влияние химических, физико-химических, биологических, микробиологических процессов на производство и качество хлеба, хлебобулочных, кондитерских, макаронных изделий | устный и письменный ответы на вопросы;<br>выполнение индивидуального проекта;<br>экспертное наблюдение при выполнении практической работы |

## **5. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Колледж обеспечивает:

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения, а также пребывание в указанных помещениях. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.