

Аннотация рабочей программы дисциплины
ОПЦ.01 «Общая технология отрасли»
специальности среднего профессионального образования
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
(направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)

1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ.01 «Общая технология отрасли» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОП СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленности Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ПК 2.1

Дисциплина ОПЦ.01 «Общая технология отрасли» реализуется в 4 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Уо.01.01	соблюдать последовательность в выполнении действий с учетом выбора оптимальных методов для решения профессиональных задач	Зо.01.01	основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.1 - Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	У. 2.1.03	организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания на автоматизированных технологических линиях;	3.2.1.02	принципы организации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;
	У. 2.1.04	подбирать оборудование для реализации основных процессов переработки растительного сырья	3. 2.1.03	методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья

3. Общая трудоемкость дисциплины. Учебная нагрузка (всего) - 176 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки - 146 часов, самостоятельной работы - 24 часа.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы технологии производства растительных масел

Тема 1.1 Виды масличного сырья

Тема 1.2 Общие технологические операции производства растительных масел

Раздел 2. Технология бродильных производств

Тема 2.1 Сырье бродильных производств

Тема 2.2 Производство солода

Тема 2.3 Производство пива

Раздел 3. Производство безалкогольных напитков

Тема 3.1 Сырье для производства безалкогольных напитков

Тема 3.2 Технологические основы производства безалкогольных напитков

Раздел 4. Основы виноделия

Тема 4.1 Сырье для производства виноградных и плодовых вин

Тема 4.2 Технология производства вин

Раздел 5. Производство сахара и сахаристых веществ

Тема 5.1 Характеристика сырья для производства сахара и крахмала

Тема 5.2. Основы технологии сахара и крахмала

Раздел 6. Технология продуктов общественного питания

Тема 6.1. Общая характеристика производства продуктов общественного питания

Тема 6.2 Технологии приготовления различных категорий продукции общественного питания

Раздел 7. Технология производства субтропических и пищевкусковых продуктов

Тема 7.1. Технологические основы производства чая

Тема 7.2 Технологические основы производства кофе

Раздел 8. Технология производства консервов и пищевых концентратов

Тема 8.1. Производственно-технологические основы производства консервов

Тема 8.2 Технология консервирования сахаром

Тема 8.3 Технология консервирования тепловой стерилизацией и замораживанием

Тема 8.4 Технология консервирования сушкой

Тема 8.5 Технология консервирования молочно-кислым и спиртовым брожением

Раздел 9. Технология производства хлебобулочных изделий

Тема 9.1 Сырье для производства хлебобулочных изделий

Тема 9.2 Технологические основы производства хлебобулочных изделий

5. Форма промежуточной аттестации - экзамен.

6. Разработчик программы: доцент кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств, к.т.н., доцент Колобаева А.А.