

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине ОПЦ.01 «Общая технология отрасли»

Специальность: 19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

Направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей

Воронеж 2026

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 341 от 18.05.2022 г.

Составитель: Составитель доцент,
к.т.н., доцент кафедры ПАПП
ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ



Колобаева А.А.

Рабочая программа рассмотрена и рекомендована к использованию на заседании предметной (цикловой) комиссии (протокол №10 от 08.06.2026 г.)

Председатель предметной (цикловой) комиссии



Сорокина И.А.

Заведующий отделением СПО



С.А. Горланов

Рецензент рабочей программы:

Начальник цеха производства спецжиров
ООО «ЭФКО Пищевые ингредиенты» Скиданов А.В.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.01 ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ОТРАСЛИ

1.1. 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

1.2. 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	176
в т.ч. в форме практической подготовки	-
в т.ч.	
теоретическое обучение	72
лабораторные занятия	72
Самостоятельная работа	24
Консультации	2
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код У/З
Раздел 1. Основы технологии производства растительных масел		6		
Тема 1.1 Виды масличного сырья	Содержание учебного материала: Классификация основного масличного сырья для производства растительных масел. Требования к качеству масличного сырья	2	ОК 01 ПК 2.1	Зо.01.01 З.2.1.02 З.2.1.03 Уо.01.01 У.2.1.03 У.2.1.04
Тема 1.2 Общие технологические операции производства растительных масел	Содержание учебного материала: Подработка масличных семян на предприятии, обрушивание, сепарирование рушанки, измельчение ядра, влаготепловая обработка, извлечение масла прессованием	4	ОК 01 ПК 2.1	Зо.01.01 З.2.1.02 З.2.1.03 Уо.01.01 У.2.1.03 У.2.1.04
Раздел 2. Технология бродильных производств		26		
Тема 2.1 Сырье бродильных производств	Содержание учебного материала. Общая характеристика сырья бродильных производств. Зерновые культуры, сахарная свекла, картофель, меласса. Хмель. Вода. Дрожжи.	4	ОК 01 ПК 2.1	Зо.01.01 З.2.1.02 З.2.1.03 Уо.01.01 У.2.1.03 У.2.1.04
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	Лабораторная работа 1. Анализ зернового сырья Определение пленчатости и зараженности ячменя	4		

Тема 2.2 Производство солода	Содержание учебного материала. Виды солода. Требования к качеству ячменя для производства солода. Аппаратурно-технологическая схема производства солода. Основные этапы. Хранение солода	4	ОК 01 ПК 2.1	Зо.01.01 З.2.1.02 З. 2.1.03 Уо.01.01 У. 2.1.03 У. 2.1.04
	В том числе практических и лабораторных занятий Лабораторная работа 2. Определение качества светлого солода	4		
		4		
Тема 2.3 Производство пива	Содержание учебного материала. Основные стадии пивоваренного производства. Затираание. Цель и биохимические процессы, протекающие при затираании. Ферментативный гидролиз крахмала. Кипячение сусла с хмелем. Охлаждение и осветление сусла. Брожение пивного сусла. Дображивание и созревание пива. Насыщение пива СО ₂ . Осветление, и розлив пива.	6	ОК 01 ПК 2.1	Зо.01.01 З.2.1.02 З. 2.1.03 Уо.01.01 У. 2.1.03 У. 2.1.04
	В том числе практических и лабораторных занятий Лабораторная работа 3. Определение чувствительности вкуса	4		
		4		
Раздел 3. Производство безалкогольных напитков		16		
Тема 3.1 Сырье для производства безалкогольных напитков	Содержание учебного материала. Виды сырья для производства безалкогольных напитков: подслащивающие вещества, подкислители, ароматические вещества, вкусоароматические эмульсии, усилители вкуса и аромата, красители, стабилизаторы. Вода как компонент напитков, требования к качеству и водоподготовка	4	ОК 01 ПК 2.1	Зо.01.01 З.2.1.02 З. 2.1.03 Уо.01.01 У. 2.1.03 У. 2.1.04
	В том числе практических и лабораторных занятий Лабораторная работа 4. Исследование качества сырья для производства безалкогольных напитков	4		
		4		
Тема 3.2 Технологические основы производства безалкогольных напитков	Содержание учебного материала. Аппаратурно-технологическая схема производства: приемка, приготовление сиропов, купажирование, сатурация, розлив, упаковка, маркировка, хранение. Оборудование, используемое для производства	4	ОК 01 ПК 2.1	Зо.01.01 З.2.1.02 З. 2.1.03 Уо.01.01 У. 2.1.03 У. 2.1.04
	В том числе практических и лабораторных занятий Лабораторная работа 5. Приготовление сахарного сиропа.	4		

	Расчет расхода компонентов	4		
Раздел 4. Основы виноделия		8		
Тема 4.1 Сырье для производства виноградных и плодовых вин	Содержание учебного материала. Классификация вин. Физико-химический состав вин. Требования к сырью, материалам и технологическим приемам.	2	ОК 01 ПК 2.1	Зо.01.01 З.2.1.02 З. 2.1.03 Уо.01.01 У. 2.1.03 У. 2.1.04
	В том числе практических и лабораторных занятий Лабораторная работа 6. Оценка качества сырья для производства виноградных и плодовых вин	4		
		4		
		4		
Тема 4.2 Технология производства вин	Содержание учебного материала. Первичное виноделие: уборка урожая, измельчение, приготовление сусла, осветление и брожение сусла. Основы виноделия натуральных вин	2	ОК 01 ПК 2.1	Зо.01.01 З.2.1.02 З. 2.1.03 Уо.01.01 У. 2.1.03 У. 2.1.04
Раздел 5. Производство сахара и сахаристых веществ		16		
Тема 5.1 Характеристика сырья для производства сахара и крахмала	Содержание учебного материала. Ботаническая характеристика сахарной свеклы и тростника, картофеля, кукурузы. Строение, химический состав, оценка качества. Основы хранения	4	ОК 01 ПК 2.1	Зо.01.01 З.2.1.02 З. 2.1.03 Уо.01.01 У. 2.1.03 У. 2.1.04
	В том числе практических и лабораторных занятий Лабораторная работа 7. Исследование качества белого сахара. Определение массовой доли сахарозы в сахаре	4		
		4		
		4		
Тема 5.2. Основы технологии сахара и крахмала	Содержание учебного материала. Технологическая схема производства сахара. Растворение сахарозы, извлечение, очистка, выпаривание, кристаллизация, сушка, упаковка. Технология картофельного крахмала. Технология глюкозо-фруктозных сиропов	4	ОК 01 ПК 2.1	Зо.01.01 З.2.1.02 З. 2.1.03 Уо.01.01 У. 2.1.03 У. 2.1.04
	В том числе практических и лабораторных занятий Лабораторная работа 8. Исследование физических свойств крахмала при сухом нагреве	4		
		4		
		4		
Раздел 6. Технология продуктов общественного питания		20		
Тема 6.1.	Содержание учебного материала. Общие понятия	4	ОК 01	Зо.01.01

Общая характеристика производства продуктов общественного питания	технологии производства продуктов общественного питания, основные группы продуктов, классификация способов кулинарной обработки продуктов, процессы, формирующие качество продуктов		ПК 2.1	3.2.1.02 3.2.1.03 Уо.01.01 У. 2.1.03 У. 2.1.04
	В том числе практических и лабораторных занятий Лабораторная работа 9. Технология приготовления заправочных супов, супов-пюре и прозрачных бульонов	4 4		
Тема 6.2 Технологии приготовления различных категорий продукции общественного питания	Содержание учебного материала. Технология приготовления продукции общественного питания общего назначения: технология супов, технология соусов, технология кулинарной продукции из картофеля, технология продукции из круп, овощей, творога, мяса, технология холодных блюд и закусок; технология мучных блюд	4	ОК 01 ПК 2.1	3о.01.01 3.2.1.02 3.2.1.03 Уо.01.01 У. 2.1.03 У. 2.1.04
	В том числе практических и лабораторных занятий Лабораторная работа 10. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей	8 4		
	Лабораторная работа 11. Технология приготовления напитков	4		
Раздел 7. Технология производства субтропических и пищевкусковых продуктов		10		
Тема 7.1. Технологические основы производства чая	Содержание учебного материала. Химический состав чая, классификация, особенности сбора чайного листа и первичной обработки. Технологические основы производства черного и зеленого чая	4	ОК 01 ПК 2.1	3о.01.01 3.2.1.02 3.2.1.03 Уо.01.01 У. 2.1.03 У. 2.1.04
	В том числе практических и лабораторных занятий Лабораторная работа 12. Оценка качества чая байхового	4 4		
Тема 7.2 Технологические основы производства кофе	Содержание учебного материала. Состав и классификация кофе. Основные технологические операции производства кофе натурального в зернах и молотого	2	ОК 01 ПК 2.1	3о.01.01 3.2.1.02 3.2.1.03 Уо.01.01 У. 2.1.03 У. 2.1.04
Раздел 8. Технология производства консервов и пищевых концентратов		28		

Тема 8.1. Производственно-технологические основы производства консервов	Содержание учебного материала. Способы переработки плодовоовощного сырья, изменения сырья при консервировании. Хранение и подготовка сырья к консервированию. Тара для консервов. Маркировка, учет и хранение консервированной пищевой продукции	4	ОК 01 ПК 2.1	Зо.01.01 З.2.1.02 З. 2.1.03 Уо.01.01 У. 2.1.03 У. 2.1.04
Тема 8.2 Технология консервирования сахаром	Содержание учебного материала. Общая характеристика и основы технологии. Производство варенья, джемов, повидла.	2	ОК 01 ПК 2.1	Зо.01.01 З.2.1.02 З. 2.1.03 Уо.01.01 У. 2.1.03 У. 2.1.04
	В том числе практических и лабораторных занятий Лабораторная работа 13. Приготовление джемов	4 4		
Тема 8.3 Технология консервирования тепловой стерилизацией и замораживанием	Содержание учебного материала. Общая характеристика и основы технологии. Натуральные консервы. Консервированные первые и вторые блюда. Способы и режимы замораживания. Технология производства быстрозамороженных продуктов. Технология размораживания	2	ОК 01 ПК 2.1	Зо.01.01 З.2.1.02 З. 2.1.03 Уо.01.01 У. 2.1.03 У. 2.1.04
	В том числе практических и лабораторных занятий Лабораторная работа 14. Технология приготовления компотов	4 4		
Тема 8.4 Технология консервирования сушкой	Содержание учебного материала. Общая характеристика и основы технологии. Способы и режимы сушки. Сушка плодов, картофеля, овощей	2	ОК 01 ПК 2.1	Зо.01.01 З.2.1.02 З. 2.1.03 Уо.01.01 У. 2.1.03 У. 2.1.04
	В том числе практических и лабораторных занятий Лабораторная работа 15. Приготовление сушеных плодов и овощей	4 4		
Тема 8.5 Технология консервирования молочно-кислым и спиртовым	Содержание учебного материала. Общая характеристика и основы технологии. Квашение капусты, соление овощей, корнеплодов, арбузов, мочение яблок	2	ОК 01 ПК 2.1	Зо.01.01 З.2.1.02 З. 2.1.03 Уо.01.01 У. 2.1.03
	В том числе практических и лабораторных занятий Лабораторная работа 16. Квашение капусты	4 4		

брожением				У. 2.1.04
Раздел 9. Технология производства хлебобулочных изделий		14		
Тема 9.1 Сырье для производства хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала. Виды муки, используемые для производства хлеба, требования к ее качеству. Сырьевые компоненты и вспомогательные материалы: вода, соль, сахар, дрожжи, жиры, масла, молочные продукты, яичные продукты.	2	ОК 01 ПК 2.1	Зо.01.01 3.2.1.02 З. 2.1.03 Уо.01.01 У. 2.1.03 У. 2.1.04
	В том числе практических и лабораторных занятий Лабораторная работа. Оценка качества сырья для производства хлебобулочной продукции	4		
		4		
Тема 9.2 Технологические основы производства хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала. Основные этапы производства хлебобулочных изделий: подготовка сырья, замешивание и спиртовое брожение, деление теста, формование заготовок, расстойка, гидротермическая обработка, охлаждение, упаковка, маркировка, хранение. Периодический и непрерывный способы производства. Виды используемого оборудования	4	ОК 01 ПК 2.1	Зо.01.01 3.2.1.02 З. 2.1.03 Уо.01.01 У. 2.1.03 У. 2.1.04
	В том числе практических и лабораторных занятий Лабораторная работа. Определение количества и качества клейковины в муке	4		
		4		
Самостоятельная работа		24		
Консультации		2		
Промежуточная аттестация		6		
Всего:		176		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, оснащенная оборудованием:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- компьютерное и видеопроекционное оборудование для презентаций;
- учебная и техническая литература, учебно-методические издания;
- комплект учебно-методической документации.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные электронные издания

1. Семенова, Е. Г. Технология пищевых производств: учебное пособие для СПО / Е. Г. Семенова. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2023. – 92 с. – ISBN 978-5-507-46694-8. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/316973>.

2. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2023. – 128 с. – ISBN 978-5-507-46594-1. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/312932>.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2023. – 324 с. – ISBN 978-5-507-48390-7. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/352343>.

2. Науменко, Т. В. Технология получения свекловичного сахара. Современные технологии и оборудование фильтрования соков и сиропов свеклосахарного производства : учебно-методическое пособие для СПО / Т. В. Науменко. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. – 52 с. – ISBN 978-5-8114-7124-9. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/155690>.

3. Косюра, В. Т. Основы виноделия : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Т. Косюра, Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 422 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-07279-2. – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/538501>.

4. Магомедов, М. Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания / М. Г. Магомедов. – Санкт-Петербург : Лань, 2024. – 560 с. – ISBN 978-5-507-48966-4. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/367499>.

5. Глухих, М. А. Технология хранения и переработки картофеля, овощей, плодов : учебное пособие для СПО / М. А. Глухих. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2024. – 120 с. – ISBN 978-5-507-47730-2. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/413462>

6. Глухих, М. А. Технология хранения и переработки зерна и семян. Практикум : учебное пособие для СПО / М. А. Глухих. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2024. – 112 с. – ISBN 978-5-507-49890-1. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/404879>

7. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных

напитков: учебно-методическое пособие для среднего профессионального образования / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2023. – 288 с. – ISBN 978-5-507-47837-8. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/329090>

8. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2023. – 232 с. – ISBN 978-5-507-45580-5. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/276446>

9. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие для спо / В. И. Богушева. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 374 с. – ISBN 978-5-222-30345-0. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/106997>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; принципы организации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья	Демонстрация знаний основ технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, организационных основ производства и методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Текущий контроль знаний на учебных занятиях. Экзамен.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
соблюдать последовательность в выполнении действий с учетом выбора оптимальных методов для решения профессиональных задач; организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания на автоматизированных технологических линиях; подбирать оборудование для реализации основных процессов переработки растительного сырья	Демонстрация умений решать поставленные задачи в составе рабочей группы, подбирать оборудование для ведения технологических процессов и визуально оценивать состояние оборудования, проводить лабораторный контроль качества поступающего сырья и готовой продукции.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Текущий контроль знаний на учебных занятиях. Экзамен.