

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ Е.Ш. Булаш
Приказ № 145 от 19 июня 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА
Профессия 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из
растительного сырья

Направленность: Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями



г. Симферополь, 2024

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, входящей в укрупненную группу 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Горченева Е.В. преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Техническое оснащение и организация рабочего места» рассмотрена на заседании ЦМК «Общепрофессиональных дисциплин»

Протокол № 6 от 19 июня 2024 г

Председатель ЦМК В.Н. Елина

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Техническое оснащение и организация рабочего места» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Протокол №6 от 19 июня 2024 г

Методист _____ Я.А. Донченко

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. Общая характеристика 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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО
МЕСТА»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.04 «Техническое оснащение и организация рабочего места» является **обязательной** частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09,.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ОК 01-07, ОК 09,	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и упаковки продукции; способы организации рабочих мест в соответствии с видами изготавливаемой продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательный свое единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность

	за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками
ЛР 3	Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права

ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
ЛР 7	Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение
ЛР 9	Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных склонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде
ЛР 10	Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике

ЛР 12	Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
--------------	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	46
в т.ч. в форме практической подготовки	10
теоретическое обучение	24
практические занятия	10
<i>Самостоятельная работа</i>	4
Консультация	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация производства продуктов питания из растительного сырья на производстве		24/8		
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов предприятий	Содержание учебного материала	4/0		ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ЛР1-12
	1. Классификация, основные типы и классы предприятий.	1	О.1. стр. 20-23	
	2. Характеристика основных типов предприятий	1	О.1. стр. 25-30	
	3. Специализация предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	1	О.1. стр. 32-38	
	4. Специализация предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	1	О.1. стр. 40-49	
Тема 1.2 Принципы и организация производства продуктов питания из растительного сырья	Содержание учебного материала	8/4		ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ЛР1-12
	5. Характеристика, назначение и особенности деятельности предприятий, обрабатывающих сырье, изготавливающих продукцию и предприятий с полным циклом производства. Общие требования к организации рабочих мест	1	О.1. стр. 51-56	
	6. Характеристика, назначение и особенности деятельности предприятий, обрабатывающих сырье, изготавливающих продукцию и предприятий с полным циклом производства. Общие требования к организации рабочих мест	1	О.1. стр. 57-73	
	7. Организация работы складских помещений в соответствии с	1	О.1. стр.	

	типом предприятия. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов		75-88	
	8. Организация работы складских помещений в соответствии с типом предприятия. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	1	О.1. стр. 90-102	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	9. Составить акт на естественные потери при усушке, распыле, утряске сырья	1	О.1. стр. 105-117	
	10. Составить акт на естественные потери при усушке, распыле, утряске сырья	1	О.1. стр. 118-121	
	11. Составить акт на естественные потери при усушке, распыле, утряске сырья	1	О.1. стр. 125-145	
	12. Составить акт на естественные потери при усушке, распыле, утряске сырья	1	О.1. стр. 145-156	
Тема 1.3 Особенности организации рабочих мест	Содержание учебного материала	12/4		ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ЛР1-12
	13. Организация работы зон, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	1	О.1. стр.170-200	
	14. Характеристика организации рабочих мест	1	О.1. стр. 201-202	
	15. Организация зон, предназначенных для выпуска основной продукции	1	О.1. стр. 205-221	
	16. Организация зон, предназначенных для выпуска основной продукции	1	О.1. стр. 227-241	
	17. Характеристика организации рабочих мест	1	О.1. стр. 251-260	
	18. Характеристика организации рабочих мест	1	О.1. стр. 273-288	
	19. Особенности организации рабочих мест на поточных линиях	1	О.1. стр. 290-302	
	20. Особенности организации рабочих мест на поточных линиях	1	О.1. стр.305-	

			310	
	В том числе практических и лабораторных занятий		4	
	21. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	1	О.1. стр.311-320	
	22. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	1	О.1. стр. 320-325	
	23. Организация рабочего места	1	О.1. стр. 331-356	
	24. Организация рабочего места	1	О.1. стр. 357-367	
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства			14/2	
Тема 2.1	Содержание учебного материала		14/2	
Принципы и организация упаковки и хранения готовой продукции	25. Организация работы зон, предназначенных для упаковки готовой продукции.	1	О.1. стр.369-374	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ЛР1-12
	26. Организация работы зон, предназначенных для упаковки готовой продукции.	1	О.1. стр. 375-381	
	27. Характеристика организации рабочих мест.	1	О.1. стр.382-386	
	28. Характеристика организации рабочих мест.	1	О.1. стр.387-392	
	29. Организация хранения готовой продукции	1	О.1. стр. 395-401	
	30. Организация хранения готовой продукции	1	О.1. стр. 402-406	
	31. Оборудование для транспортирования и сортировки Изменения качества при неправильном хранении продукции.	1	О.1. стр. 407-410	

	32. Оборудование для транспортирования и сортировки Изменения качества при неправильном хранении продукции.	1	О.1. стр. 411-416
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	33. Решение ситуационных задач при организации транспортирования и хранения готовой продукции	1	О.1. стр. 417-419
	34. Решение ситуационных задач при организации транспортирования и хранения готовой продукции	1	О.1. стр.420- 430
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Работа с конспектом		
Консультация		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Всего:		46	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Техническое оснащение и организация рабочего места», оснащенный *оборудованием*:

доска учебная,
рабочее место преподавателя,
рабочие места по количеству обучающихся,
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами:

компьютер с лицензионным программным обеспечением,
средства аудиовизуализации,
мультимедийный проектор,
наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебник / А.И. Драгилев, В.И. Хромеенков, М.Е. Чернов. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2016. – 432 с. – Текст: непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов	Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов,

<p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, для различных процессов приготовления и отпуска продукции; способы организации рабочих мест в соответствии с видами изготавливаемой продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда на предприятиях</p>	<p>поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК в виде: - письменных / устных ответов, - тестирования</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p>		
<p>Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие с требованиями. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>