

Приложение 25
к ООП ППКРС по
профессии СПО
19.01.18 Аппаратчик-оператор
производства продуктов
питания из растительного сырья

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 04 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И
ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

2025г.

Программа рассмотрена
на заседании ПЦК профессионального цикла
протокол № 1 от « 29 » августа 2025г.

Председатель ПЦК  Г.Ф. Ямаева

Программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 № 973"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья (Зарегистрирован 19.12.2022 № 71641)

Организация-разработчик: ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж, Республика Башкортостан

Разработчик: Кучерова Ольга Николаевна, преподаватель


подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения программы

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины «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- 09.

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» входит в общепрофессиональный цикл и связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых изделий;
- подготавливать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь к эксплуатации;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь хлебопекарного производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования хлебопекарного производства;
- рассчитывать технологические нормативы режимов работы оборудования;
- производить основные и вспомогательные операции при работе на хлебопекарном оборудовании;
- соблюдать правила безопасной работы на оборудовании.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- особенности технологических процессов хлебопекарного производства;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования хлебопекарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- элементы автоматизации процессов хлебопекарного производства;
- режимы работы теплового оборудования;
- основное оборудование поточных линий;
- особенности работы оборудования хлебохранилищ.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

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 правовой и 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 российских духовно-нравственных 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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

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

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)		Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.		ЛР 7
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно-сложных или стремительно меняющихся ситуациях		ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой		ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры		ЛР 11
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности		
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности		ЛР14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем		ЛР15
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности		ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями (при наличии)		
Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу		ЛР 22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса (при наличии)		
Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию		ЛР 24

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 40 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
Теоретические занятия	24
лабораторные и практические занятия	10
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
в том числе:	
<i>тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i>	4
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Раздел 1.	Общие сведения о машинах, аппаратах и поточных линиях хлебопекарного производства	3	ОК.1-ОК.7, ЛР 9, 10, 15, 22
Тема 1.1 Структурные элементы машин, аппаратов и поточных линий хлебопекарного производства	Виды машин. Детали машин. Основные этапы хлебопекарного производства. Классификация оборудования	2	
	Практическое занятие. Общие требования к оборудованию и его рациональной и безопасной эксплуатации	1	
Раздел 2.	Оборудование для транспортирования, хранения и подготовки к производству сырья	6	ПК.1.1- ПК.1.3 ОК.1-ОК.7 ЛР 9, 10, 15, 22
Тема 2.1. Виды транспортирования и хранения сырья	Оборудование для механического транспортирования штучных и сыпучих грузов Тарное транспортирование	2	ПК.1.1- ПК.1.3 ОК.1-ОК.7 ЛР 9, 10, 15, 22
	Практическое занятие. Бестарное транспортирование.	1	
Тема 2.2. Оборудование для подготовки основного сырья к производству	Просеиватели.	2	
	Практическое занятие. Оборудование для подготовки дополнительного сырья к производству	1	
	Контрольная работа по разделам: "Общие сведения о машинах, аппаратах и поточных линиях хлебопекарного производства", "Оборудование для транспортирования, хранения и подготовки к производству сырья"	1	ПК.1.1- ПК.1.3 ОК.1-ОК.7 ЛР 9, 10, 15, 22
Раздел 3.	Оборудование для дозирования компонентов	3	
Тема 3.1. Основные способы	Дозаторы муки	2	ПК.1.1- ПК.1.3 ОК.1-ОК.7

дозирования	Практическое занятие. Дозаторы и дозирующие станции для жидких компонентов	1	ЛР 9, 10, 15, 22
Раздел 4.	Оборудование для приготовления теста	2	<i>ПК.1.1- ПК.1.3 ОК.1-ОК.7 ЛР 9, 10, 15, 22</i>
Тема 4. 1. Способы приготовления теста и классификация оборудования	Классификация оборудования. Тестомесильные машины периодического действия	1	
	Практическое занятие. Тестомесильные машины непрерывного действия Оборудование для выгрузки теста	1	<i>ПК.1.1- ПК.1.3 ОК.1-ОК.7</i>
Раздел 5.	Оборудование для деления и формования полуфабрикатов	6	<i>ПК.1.1- ПК.1.3 ОК.1-ОК.7 ЛР 9, 10, 15, 22</i>
Тема 5.1. Тестоделительные машины	Тестоделительные машины с поршневым нагнетанием и со шнековым нагнетанием	2	
	Практическое занятие. Тестоделительные машины с лопастным нагнетанием	1	
Тема 5.2. Формующие машины	Тестоокруглительные машины.	2	<i>ПК.1.1- ПК.1.3 ОК.1-ОК.7 ЛР 9, 10, 15, 22</i>
	Практическое занятие. Тестозакаточные машины Специальные формующие машины	1	
Раздел 6	Оборудование для расстойки тестовых заготовок	3	
Тема 6.1. Назначение и классификация оборудования для расстойки тестовых заготовок	Оборудование для предварительной расстойки Оборудование окончательной расстойки	2	<i>ПК.1.1- ПК.1.3 ОК.1-ОК.7 ЛР 9, 10, 15, 22</i>
	Практическое занятие. Термовлажностной режим в расстойных шкафах. Общие правила эксплуатации оборудования для расстойки тестовых заготовок	1	
	Контрольная работа по разделам: «Оборудование для деления и формования полуфабрикатов», «Оборудование для расстойки тестовых заготовок».	1	
Раздел 7.	Хлебопекарные печи	3	
Тема 7.1. Классификация и основные характеристики хлебопекарных печей	Печи тупикового типа Печи тоннельного типа Эксплуатация и правила безопасного обслуживания хлебопекарных печей	2	ПК.2.1- ПК.2.4 ОК.1-ОК.7 ЛР 9, 10, 15, 22
	Практическое занятие. Печи шкафного типа	1	
Раздел 8.	Поточные линии хлебопекарного производства	3	
Тема 8.1 Виды поточных линий	Линии производства формового хлеба. Линии производства подовых изделий Линии производства специальных сортов хлебных изделий	2	

	Практическое занятие. Линии производства мелкоштучных и булочных изделий	1	
Раздел 9.	Оборудование хлебохранилищ и экспедиций	4	
Тема 9.1. Оборудование для охлаждения и замораживания хлебной продукции	Способы и оборудование для охлаждения и замораживания хлебных изделий	1	ПК.2.1- ПК.2.4 ОК.1-ОК.7 ЛР 9, 10, 15, 22
Тема 9.2. Оборудование для упаковывания и фасования	Оборудование для упаковывания хлебных изделий	2	
	Практическое занятие. Оборудование для фасования хлебных изделий	1	
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Составить конспект и контрольные вопросы по теме: «Санитарно-гигиенические требования к хранению и транспортировке сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Санитарные требования к содержанию лотков и вагонеток. Санитарно-гигиенические показатели сырья и готовой продукции».	4	
	Дифференцированный зачет	2	
	Всего:	40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий: плакаты; раздаточный дидактический материал и т.д.
- методические рекомендации по выполнению практических, самостоятельных работ по дисциплине

техническими средствами:

компьютер с лицензионным программным обеспечением, средства аудиовизуализации: мультимедийный проектор, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства. – М.: «Академия», 2023.
2. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. - М.: «Академия», 2022.

Дополнительные источники:

1. Калачев М.В. Малые предприятия для производства хлебобулочных и макаронных изделий. – М.: «ДеЛи принт», 2008.
2. Технологическое оборудование хлебопекарных предприятий. Каталог. – М.: «Пищевая промышленность», 2011.
3. Журнал Хлебопекарное производство. – М.: «Совпромиздат», 2012 – 2014.

Интернет-ресурсы:

1. Оборудование для пищевой промышленности www.acma.ru/Links/dirid/53/
2. Портал оборудования <http://www.oborud.info/>
3. Пищевое оборудование https://yaca.yandex.ru/yaca/cat/Business/Production/Equipment/Food_Industry/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов. 	<p>лабораторная работа практическое занятие</p> <p>лабораторная работа</p> <p>лабораторная работа</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные группы микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правила личной гигиены работников пищевых производств; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. 	<p>контрольная работа тестирование контрольная работа</p> <p>контрольная работа</p> <p>устный опрос письменный опрос</p> <p>тестирование</p>
<p>ЛР7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ЛР9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно-сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>	
<p>ЛР10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	
<p>ЛР11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ЛР14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	
<p>ЛР15 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ЛР16 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности</p>	
<p>ЛР22 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ЛР24 Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию</p>	