

Приложение 26  
к ООП ППКРС по  
профессии СПО  
19.01.18 Аппаратчик-оператор  
производства продуктов  
питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА  
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ  
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

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

Председатель ПЦК  Г.Ф. Ямаева

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья» 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: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Разработчик: Кучерова Ольга Николаевна, преподаватель

  
подпись

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

Стр.

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..</b>	<b>8</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>10</b>

# 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья» 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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ профессиональной подготовки и переподготовки педагогических кадров.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09

## 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК,ЛР,	Умения	Знания
ОК 1 – ОК 9, ПК 1.1- 1.4, ЛР 11,13, ЛР 14- 26	Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; владеть навыками работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья	Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

## 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальный объем учебной дисциплины	40
в т. ч.:	
Теоретическое обучение, во взаимодействии с преподавателем	34
В т. ч практические занятия	8
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья»**

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
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Обеспечение условий охраны труда на производстве</b>			
<b>Тема 1.1</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	ОК 1 – ОК 9,
<b>Общая характеристика изделий</b>	1. Пищевая и энергетическая ценность хлеба и хлебобулочных изделий	4	ПК 1.1- 1.4,
	2. Пищевая и энергетическая ценность макаронных изделий	4	ЛР 11,13,
	3. Пищевая и энергетическая ценность сахаристых кондитерских изделий	2	ЛР 14- 26
	4. Пищевая и энергетическая ценность мучных кондитерских изделий	2	
<b>Тема 1.2</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	ОК 1 – ОК 9,
<b>Общая технология производства</b>	1. Прием и хранение сырья. Показатели качества. Требования к сырью.	1	ПК 1.1- 1.4,
	2. Подготовка сырья к производству		ЛР 11,13,
	3. Методика расчета действующих рецептур. Унифицированные и рабочие рецептуры.	1	ЛР 14- 26
	4. Процессы приготовления теста для хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Основные стадии приготовления теста. Тестомесильные машины		
	5. <i>Разделка теста. Тестоделители, округлители. Расстойка тестовых заготовок.</i>	1	
	6. <i>Особенности приготовления и разделки теста для макаронных изделий.</i>		
	7. <i>Режимы выпечки хлебных изделий.</i>	1	
	8. <i>Сушка, стабилизация и охлаждение макаронных изделий.</i>		
	9. <i>Упаковка и условия хранения готовых изделий на производстве.</i>		
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	1. <i>Органолептическая оценка сырья для производства продуктов питания из растительного сырья.</i>	2	
	2. <i>Расчет рабочей рецептуры простого кондитерского изделия на загрузку.</i>	2	

	<i>3. Расчет рабочей рецептуры сложного кондитерского изделия на загрузку</i>	<i>2</i>	
	<i>4. Изучение процессов, происходящих при производстве помадных конфет</i>	<i>1</i>	
	<i>5. Расчет рецептуры для хлебобулочных изделий, приготовленных трехфазным способом с последующим приготовлением. Расчет рецептуры для песочного печенья</i>	<i>1</i>	
<b>Тема 1.3</b> <b>Показатели</b> <b>качества</b> <b>изделий</b>	<b><i>Содержание</i></b>	<b><i>10</i></b>	ОК 1 – ОК 9, ПК 1.1- 1.4, ЛР 11,13, ЛР 14- 26
	<i>1. Перечень нормативной документации, устанавливающей требования к продукции из растительного сырья и методам лабораторных испытаний.</i>	<i>1</i>	
	<i>2. Показатели безопасности продукции из сырья растительного происхождения.</i>	<i>1</i>	
	<i>3. Дефекты хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий вызванные нарушением технологии изготовления. Причины. Способы устранения.</i>	<i>2</i>	ОК 1 – ОК 9, ПК 1.1- 1.4, ЛР 11,13, ЛР 14- 26
	<i>4. Дефекты макаронных изделий. Причины. Способы устранения.</i>	<i>2</i>	
	<i>5. Дефекты сахаристых кондитерских изделий. Причины. Способы устранения.</i>	<i>2</i>	
	<i>6. Органолептическая оценка. Основные термины. Правила и порядок проведения. Обработка результатов.</i>	<i>2</i>	
<b>Самостоятельная работа при изучении дисциплины:</b>		<b>4</b>	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>40</b>	

## **2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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

Кабинет «Техническое оснащение организаций общественного питания», «Охрана труда», оснащенные оборудованием:

- доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала); техническими средствами обучения: компьютер; программное обеспечение общего и профессионального назначения; телевизор; многофункциональное устройство.

Средства обучения:

1. Опорные схемы, таблицы по темам.
  2. Электронный сборник нормативных документов.
  3. Рекомендации для проведения практических работ по дисциплине.
  4. Сборник заданий и упражнений для проверки знаний студентов по дисциплине.
  5. Контрольно- измерительные материалы
- 2.1. Информационное обеспечение реализации программы**

#### **3.2.1. Основные печатные издания:**

- 1.Щеколдина, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья: учебное пособие для СПО / Т. В. Щеколдина, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 208 с.
- 2.Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2024. - 84 с.
- 3.Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2024. - 156 с. - ISBN 978- 5-8114-7730-2.
- 4.Экспертиза хлебобулочных изделий: учебное пособие для СПО / А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк [и др.]; Под редакцией В. М. Позняковского. - Санкт-Петербург: Лань, 2024. - 344 с.

#### **3.2.2. Основные электронные издания**

- 1.Щеколдина, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья: учебное пособие для СПО / Т. В. Щеколдина, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 208 с. - ISBN 978-5-8114-6432-6. - Текст: электронный // Лань электроннобиблиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/147355>
- 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, 2024. - 52 с. - ISBN 978-5-8114-7124-9. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/155690>
- 3.Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2024. - 84 с. - ISBN 978-5-8114- 7433-2. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/159526>



4.Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2024. - 156 с. - ISBN 978- 5-8114-7730-2. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/164964>

5.Экспертиза хлебобулочных изделий: учебное пособие для спо / А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк [и др.]; Под редакцией В. М. Позняковского. - Санкт-Петербург: Лань, 2024. - 344 с. - ISBN 978-5

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1.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.

2.Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 344 с. - ISBN 978-5- 8114-7908-5.

3.Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства: учебное пособие для спо / В. И. Манжесов, И. А. Попов, И. В. Максимов [и др.]; под общей редакцией В. И. Манжесова. - 5-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 624 с. - ISBN 978-5-8114-7122-5.

*Интернет-ресурсы:*

<https://e.lanbook.com/book/161637>

<https://e.lanbook.com/book/167187>

<https://e.lanbook.com/book/155688>

<https://e.lanbook.com/book/1267>

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Основные умения:</i>		
Выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Опрос (устный, фронтальный). Наблюдение за выполнением практического задания. Экспертная оценка выполненного практического занятия.
Анализировать условия и режимы работы оборудования	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	Опрос (устный, фронтальный). Карточки-задания. Наблюдение за выполнением практического задания. Экспертная оценка выполненного практического занятия. Экзамен.
<i>Основные знания:</i>		
основные законы процессов пищевой технологии	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	Опрос (устный, фронтальный). Наблюдение за выполнением практического задания. Экспертная оценка выполненного практического занятия.
физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	Опрос (устный, фронтальный). Наблюдение за выполнением практического задания. Экспертная оценка выполненного практического занятия.
механические и гидравлические процессы	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	Опрос (устный, фронтальный). Наблюдение за выполнением практического задания. Экспертная оценка выполненного практического занятия.
тепловые и массообменные процессы	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям	Опрос (устный, фронтальный). Наблюдение за выполнением практического задания. Экспертная оценка выполненного практического занятия.

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры		Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать с ними взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности		
ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности		
ЛР 15 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем		Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ЛР 16 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 17 Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии		
ЛР 18 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты(условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики		Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ЛР 19 Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации		
ЛР 20 Способный реализовывать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности		
ЛР 21 Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью		Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ЛР 22 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу		
ЛР 23 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии		

ЛР 24 Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию		Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ЛР 25 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости		
ЛР 26 Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа		