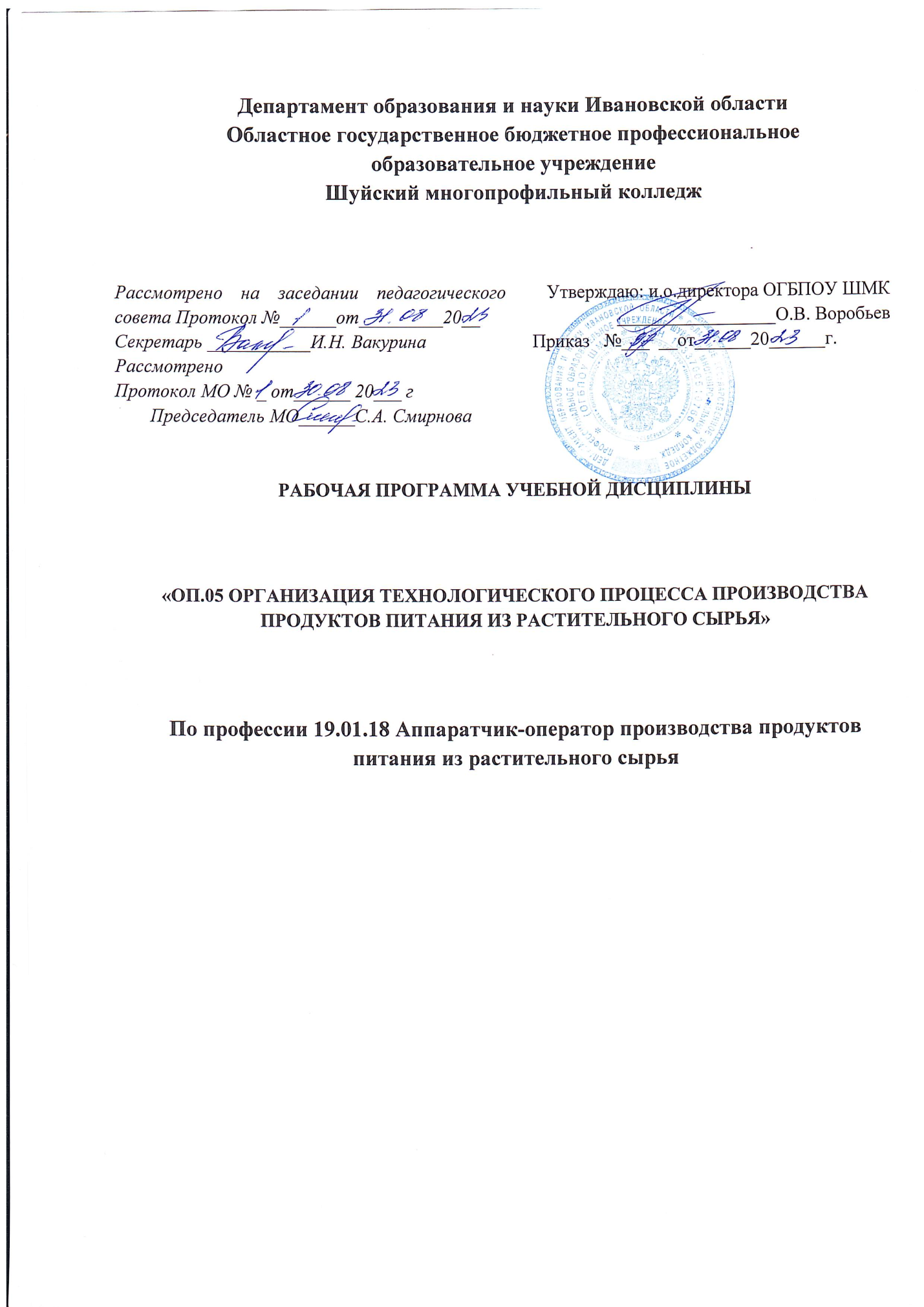
****

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |

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

**«ОП.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»**

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

Учебная дисциплина «ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья**»** является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной 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 01-04.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 01-04 | - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  - определять задачи для поиска информации, необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;  - использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;  - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию;  - организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;  - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;  методы работы в профессиональной и смежных сферах;  структуру плана для решения задач;  - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности  - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;  - приемы структурирования информации;  - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;  - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств  - содержание актуальной нормативно-правовой документации;  - современная научная и профессиональная терминология;  - возможные траектории профессионального развития и самообразования;  - основы предпринимательской деятельности;  - основы финансовой грамотности;  - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;  - основы проектной деятельности |

**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** | 42 |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | 18 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 24 |
| практические занятия | 18 |
| Самостоятельная работа | - |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, экзамена.** | - |

**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** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1 Технологический процесс преобразования исходного сырья в продукты питания** | |  |  |
| Тема 1.  Понятие технологического процесса | **Содержание учебного материала** | **16/6** | ОК 01-04 |
| 1. Технологические потоки в комплексах пищевых производств | *2* |
| 2. Технологический процесс производства | *2* |
| 3. Технологическая схема производства | *2* |
| 4. Технологическая операция | *2* |
| 5. Технологический режим | *2* |
| **В том числе практических занятий** | **6** |
| Практическое занятие 1. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования | *2* |
| Практическое занятие 2. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования | *2* |
| Практическое занятие 3. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования | *2* |
| Тема 2.  Производство пищевых продуктов путем разборки сырья растительного происхождения на компоненты | **Содержание учебного материала** | **8/4** | ОК 01-04 |
| 1. Особенности технологии | 2 |
| 2. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования | 2 |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | **4** |
| Практическое занятие 1. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования (согласно направленности) | 2 |
| Практическое занятие 2. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования (согласно направленности) | 2 |
| Тема 3.  Производство пищевых продуктов путем сборки из компонентов сырья растительного происхождения | **Содержание учебного материала** | **8/4** | ОК 01-04 |
| 1. Особенности технологии | 2 |
| 2. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования | 2 |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | **4** |
| ПЗ 1 .Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования (согласно направленности) | 2 |
| ПЗ 2. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования (согласно направленности) | 2 |
| Тема 4.  Производство пищевых продуктов путем комбинированной переработки сырья растительного происхождения | **Содержание учебного материала** | **8/4** | ОК 01-04 |
| 1. Особенности технологии | 2 |
| 2. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования | 2 |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | **4** |
| ПЗ 1. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования (согласно направленности) | 2 |
| ПЗ 2. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования(согласно направленности) | 2 |
| Тема 5.  Утилизация отходов пищевых производств | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01-04 |
| 1. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования | 2 |
| **Всего:** | | ***42/18*** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет«Организации производства», оснащенный оборудованием: рабочие места на 25-30 обучающихся, рабочее место преподавателя, комплект нормативной литературы, комплект учебно-методической литературы, доска, электронные презентации по темам, плакаты по темам, видеофильмы; техническими средствами обучения: компьютер, мультимедийный проектор, экран, интерактивная доска.

**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 и электронные издания**

1. Введение в профессиональную деятельность (Инженерия техники пищевых технологий) : учебник / С. Т. Антипов, А. В. Дранников, В. А. Панфилов [и др.] ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-3907-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/121457 (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147345 (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. 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 (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4 Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учебное пособие для спо / А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-7720-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/164954 (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152652 (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Аполлонский, С. М. Электрические аппараты управления и автоматики : учебное пособие для спо / С. М. Аполлонский, Ю. В. Куклев, В. Я. Фролов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-9435-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/195409 (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| навыки выполнения основных технологических операций, готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка | технологические режимы и принцип работы основного технологического оборудования характеристику выпускаемого ассортимента продукции; основные технологические стадии производства продукции, причины возникновения брака готовой продукции, организационно производственную структуру предприятия, основные вопросы по охране труда, технике безопасности; мероприятия по охране окружающей среды на предприятии; | Оценка результатов выполнения практической работы  Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы |
| Выполнение всех видов работ по профессии | анализировать ассортимент выпускаемой продукции, причины возникновения брака готовой продукции, технологические схемы производства продукции | Оценка результатов выполнения практической работы  Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы  **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, экзамена.** |