

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Кособродский профессиональный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кособродский профессиональный техникум»

Разработчики: Маньлова Марина Николаевна, мастер производственного обучения ГБПОУ «Кособродский профессиональный техникум»

Согласовано: Заместитель директора по УПР  С.В. Фаркова  
« 28 » августа 20 23 год

Рассмотрено и рекомендовано к применению на заседании методической комиссии:  
Протокол № 1 от « 28 » августа 20 23 г.

Председатель МК ГБПОУ «Кособродский профессиональный техникум»  
 Макарова Н.С.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: Учебная дисциплина «Технологическое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью социально-гуманитарного 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 04, ОК 07, ОК 09

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина 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 ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 04 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 К 2.1.-2.4	определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований; использовать противопожарную технику; планировать и осуществлять мероприятия по повышению устойчивости производственных систем и объектов; планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях и при необходимости принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.	классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации; методы исследования устойчивости функционирования объектов экономики и технических систем в чрезвычайных ситуациях; прогнозирование чрезвычайных ситуаций и разработку их последствий.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	<b>36</b>
<b>Всего занятий</b>	<b>32</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	12
<b>Консультации</b>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	
1	2		3	4	
<b>Раздел 1.</b> Назначение и применение технологического оборудования на предприятиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных, сахаристых и мучных кондитерских изделий.					
<b>Тема 1.1</b> Знакомство с устройством и приемами работы на оборудовании для подготовки сырья к производству.	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>Уровень освоения</b>		ОК 01	
	1. Классификация оборудования.	1,2	1	ОК 04	
	2. Устройство складских помещений, требования к ним.		1	ОК 07	
	2. Машины для обработки муки и теста: виды, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.		2	ОК 09 ПК 1.1-1.4	
	3. Машины для обработки овощей и фруктов: виды, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.		2	ПК 2.1.-2.4	
<b>Тематика практических занятий</b> Практическое занятие № 1 Отработка порядка подготовки основного и дополнительного сырья к производству хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.			1		
<b>Тема 1.2</b> <b>Оборудование для получения готовой продукции на предприятиях</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		<b>ОК 01</b>	
	1.Классификация теплового оборудования	1,2	1	<b>ОК 04</b>	
	2. Жарочно-пекарное оборудование: виды, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.	1,2	2	<b>ОК 07</b> <b>ОК 09</b>	
	3. Поточные линии производства хлеба и хлебобулочных изделий.	1,2	2	<b>ПК 1.1-1.4</b>	
	4. Поточные линии по производству макаронных изделий.	2	1	<b>ПК 2.1.-2.4</b>	
	5. Поточные линии производства мучных кондитерских изделий.	2	2		
	<b>Тематика практических занятий</b>				<b>ОК 01</b>
	Практическое занятие № 2 Описание устройства пароконвектомата, тестомесильных машин, расстоечных шкафов, подготовка оборудования к производству.			3	<b>ОК 04</b> <b>ОК 07</b>
Практическое занятие № 3 Определение готовности полуфабрикатов (опары, теста) органолептически.			1	<b>ОК 09</b> <b>ПК 1.1-1.4</b>	
Практическое занятие № 4 Определение дефектов хлеба, хлебобулочных, макаронных, сахаристых и мучных кондитерских изделий, возникших из-за нарушения технологии приготовления.			2	<b>ПК 2.1.-2.4</b>	
<b>Тема 1.3. Хранение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		<b>ОК 01</b>	

<b>сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.</b>	1. Общие сведения о холодильном оборудовании. Классификация и принцип работы холодильных машин и установок.	2	1	<b>ОК 04 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.4</b>	
	2. Холодильные компрессорные машины. Холодильные камеры и витрины.	2	1		
	3. Упаковочные машины. Классификация, принцип работы.	2	1		
	<b>Тематика практических занятий</b>				
	Практическое занятие № 5 Описание устройства холодильных машин и установок, подготовка оборудования к производству.				1
	Практическое занятие № 6 Описание упаковочных машин				1
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений					
<b>Тема 1.4 Оборудование для вспомогательных операций</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		<b>ОК 01 ОК 04 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.4</b>	
	1. Подъемно-транспортное оборудование	2	1		
	2. Моечное оборудование.	2	1		
	3. Безопасная эксплуатация производственного оборудования предприятий по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных, сахаристых и мучных кондитерских изделий	2	1		
	<b>Тематика практических занятий</b>				
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.				1
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			2		
<b>Консультации</b>			2		
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета			2		
<b>Всего</b>			<b>36</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование кабинета

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения:

компьютер;

средства аудиовизуализации;

наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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.

#### **Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

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

1. Вейдер, М. Т. Инструменты бережливого производства. Карманное руководство по практике применения Lean / М. Т. Вейдер. – Москва: Интеллектуальная литература, 2019. – 160 с. Текст: непосредственный.
2. Вумек, Д. П. Бережливое производство. Как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Д. П. Вумек, Д. Т. Джонс; пер. с англ. С. Турко. – Москва: Альпина Паблишер, 2021. – 472 с. – Текст: непосредственный.
3. Вумек, Дж., Джонс Д. Бережливое производство. – Москва: Альпина Бизнес Букс, 2021. – 472 с. – Текст: непосредственный.
4. Давыдова Н. С., Чуйкова С. Л. Основы бережливого производства: учеб. пособие для обучающихся СПО. Белгород, 2020.
5. Киселев А. А. Принятие управленческих решений. – Москва: Кнорус, 2021. – 170 с. – Текст: непосредственный.

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

1. Вумек, Д. Бережливое производство: как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Джеймс Вумек, Дэниел Джонс; пер. с англ. - 12-е изд. - Москва: Альпина Паблишер, 2018. - 472 с. - ISBN 978-5- 9614-6829-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1815955>
2. Киселев, А.А., Принятие управленческих решений: учебник / А.А. Киселев. - Москва: КноРус, 2021. - 169 с. - ISBN 978-5-406-07898-3. - URL: <https://book.ru/book/938341> - Текст: электронный.

3. Салдаева, Е. Ю. Управление качеством: учебное пособие / Е. Ю. Салдаева, Е. М. Цветкова. - Йошкар-Ола: ПГТУ, 2017. - 156 с. - ISBN 978-5- 8158-1802-6. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/93209>

4. Шмелёва, А. Н. Методы бережливого производства: учебнометодическое пособие / А. Н. Шмелёва. - Москва: РТУ МИРЭА, 2021. - 38 с. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/171543>.

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Батурин В.К. Общая теория управления: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Экономика» и «Менеджмент» / Батурин В.К. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 487 с. - ISBN 978-5-238-02217-8. - Текст: электронный // IPR SMART: [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/71030.html>

2. Лайкер, Дж. Дао Toyota: 14 принципов менеджмента ведущей компании мира / Джеффри Лайкер; Пер. с англ. - 9-е изд. - Москва: АЛЬПИНА ПАБЛИШЕР, 2019. – 400 с. - Текст: непосредственный.

3. Лайкер, Дж. Практика дао Toyota: руководство по внедрению принципов менеджмента Toyota / Джеффри Лайкер, Дэвид Майер; Пер. с англ. - Москва: АЛЬПИНА ПАБЛИШЕР, 2019. – 586 с. - Текст: непосредственный.

4. Антонова, И.И. Бережливое производство: системный подход к его внедрению на предприятиях Республики Татарстан / И.И. Антонова; науч. ред. В.А. Смирнов; Институт экономики, управления и права (г. Казань). – Казань: Познание, 2013. - 176 с.: ил., табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5- 8399-0485-9; то же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=257764>.

### 3.3. Организация образовательного процесса

С дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места начинается освоение профессии Повар, кондитер.

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий. По дисциплине предусмотрена самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Самостоятельная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе самостоятельной работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### 3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знать:</p> <p>основные принципы системы бережливого производства;</p> <p>основные методы организации бережливого производства;</p> <p>основные виды потерь, их источники и способы их устранения;</p> <p>различные виды статистических методов контроля;</p> <p>правила построения потоков создания ценности и их оптимизации</p>		

