

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Кособродский профессиональный техникум"

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

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

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

Разработчики: Макарова Наталья Сергеевна, преподаватель предметов профессионального цикла ГБПОУ «Кособродский профессиональный техникум»

Согласовано: Заместитель директора по УПР  С.В. Фаркова
«28» августа 2023 год

Рассмотрено и рекомендовано к применению на заседании методической комиссии:
Протокол № 1 от «28» августа 2023 г.

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

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ
ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП. 08 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 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 ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	выбирать оптимальные	основные законы процессов пищевой
ОК 02	условия проведения	технологии
ОК 03	технологических процессов	физические свойства сырья и
ОК 04	анализировать условия и	полуфабрикатов пищевых производств
ОК 07	режимы работы оборудования	механические и гидравлические

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **40** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов;

теоретических занятий – 14 часов;

лабораторно практических занятий – 18 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 4 часа;

Консультации – 2 часа;

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета – 2 часа.

2. 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	36
В т. ч практические занятия	18
Самостоятельная работа	4
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	
1	2	3	
Раздел 1 Обеспечение условий охраны труда на производстве		36	
Тема 1.1 Общая характеристика изделий	Содержание	Уровень освоения	2
	1. Пищевая и энергетическая ценность хлеба и хлебобулочных изделий	1	
	2. Пищевая и энергетическая ценность макаронных изделий		
	3. Пищевая и энергетическая ценность сахаристых кондитерских изделий		
Тема 1.2 Общая технология производства	Содержание	Уровень освоения	8
	1. Прием и хранение сырья. Показатели качества. Требования к сырью.	2	
	2. Подготовка сырья к производству		
	3. Методика расчета действующих рецептур. Унифицированные и рабочие рецептуры.		
	4. Процессы приготовления теста для хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Основные стадии приготовления теста. Тестомесильные машины		
	5. Разделка теста. Тестоделители, округлители. Расстойка тестовых заготовок.		
	6. Особенности приготовления и разделки теста для макаронных изделий.		
	7. Режимы выпечки хлебных изделий.		
	8. Сушка, стабилизация и охлаждение макаронных изделий.		
9. Упаковка и условия хранения готовых изделий на производстве.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	Уровень освоения	18
	Практическое занятие №1-2: Органолептическая оценка сырья для производства продуктов питания из растительного сырья.	2	2
	Практическое занятие № 3-4: Расчет рабочей рецептуры простого кондитерского изделия на загрузку.		2
	Практическое занятие № 5-6: Расчет рабочей рецептуры сложного кондитерского изделия на загрузку		2
	Практическое занятие № 7-8: Изучение процессов, происходящих при производстве помадных конфет		2
	Практическое занятие № 9-14: Расчет рецептуры для хлебобулочных изделий, приготовленных трехфазным способом с последующим приготовлением.		6
	Практическое занятие № 15-18: Расчет рецептуры для песочного печенья с		4

	последующим приготовлением.		
Тема 1.3 Показатели качества изделий	Содержание	Уровень освоения	
	1. Перечень нормативной документации, устанавливающей требования к продукции из растительного сырья и методам лабораторных испытаний.	2	4
	2. Показатели безопасности продукции из сырья растительного происхождения.		
	3. Дефекты хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий вызванные нарушением технологии изготовления. Причины. Способы устранения.		
	4. Дефекты макаронных изделий. Причины. Способы устранения.		6
	5. Дефекты сахаристых кондитерских изделий. Причины. Способы устранения.		2
	6. Органолептическая оценка. Основные термины. Правила и порядок проведения. Обработка результатов.		4
Самостоятельная работа при изучении дисциплины:		2	4
Консультации			2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета			2
Всего:			40

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета:

столы, доска для мела, флип-чарт, раздвижная демонстрационная система, информационные стенды, стенд с демонстрационной системой.

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 подисциплине.
5. Контрольно- измерительные материалы

Технические средства обучения: компьютер, интерактивная доска (мультимедийный проектор).

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

3.3. Основные печатные издания

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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, 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-8114-6432-6.
2. Науменко, Т. В. Технология получения свекловичного сахара. Современные технологии и оборудование фильтрации 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.
3. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 84 с. - ISBN 978-5-8114-7433-2. Нужно
4. 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, 2021. - 156 с. - ISBN 978-5-8114-7730-2.
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, 2021. - 344 с. - ISBN 978-5-8114-7503-2.
6. 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.
7. 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.
8. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. -

428 с. - ISBN 978-5-8114-4778-7.

Электронные издания:

9. 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, 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-8114-6432-6. - Текст: электронный // Лань электроннобиблиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/147355>
10. 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>
11. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 84 с. - ISBN 978-5-8114-7433-2. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/159526>
12. 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, 2021. - 156 с. - ISBN 978-5-8114-7730-2. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/164964>
13. 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, 2021. - 344 с. - ISBN 978-5-8114-7503-2. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/161637>
14. 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. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/167187>
15. 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. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/155688>
16. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 428 с. - ISBN 978-5-8114-4778-7. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/126720>

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)	Контроля и оценки результатов обучения
выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов	Опрос (устный, фронтальный). Наблюдение за выполнением практического задания. Экспертная оценка выполненного практического занятия.
анализировать условия и режимы работы оборудования	Опрос (устный, фронтальный). Карточки-задания. Наблюдение за выполнением практического задания. Экспертная оценка выполненного практического занятия. Экзамен.
основные законы процессов пищевой технологии	Опрос (устный, фронтальный). Карточки-задания. Экспертная оценка выполненного практического занятия. Экзамен.
физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств	Опрос (устный, фронтальный). Экспертная оценка выполненного практического занятия. Экзамен.
механические и гидравлические процессы	Опрос (устный, фронтальный). Экспертная оценка выполненного практического занятия. Экзамен.
тепловые и массообменные процессы	Опрос (устный, фронтальный). Экспертная оценка выполненного практического занятия. Экзамен.

