

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»



C=RU, OU=Директор, O="ГАОУ ""НГТК""", CN=B.M.  
Земалиндинова, E=  
so\_coll\_ngtk\_nkb@  
samara.edu.ru  
2025.04.02  
11:01:26  
+04'00'

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАОУ «НГТК»  
В.М. Земалиндинова  
Приказ «03» февраля 2025 г. № 26-К

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**19.01.18      Аппаратчик-оператор      производства      продуктов  
питания из растительного сырья**

профиль подготовки: естественнонаучный

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА  
Предметно-цикловой комиссией ОД  
Председатель ПЦК  
Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО  
Заместитель директора  
О.С. Макарова

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 973 от 11.11.2022 г., зарегистрированного Министерством юстиции России № 71641 от 19 декабря 2022г.

Разработчик:

ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

преподаватель  
(занимаемая должность)

М.П. Елисеева  
(инициалы, фамилия)

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

Председатель ПЦК  
(занимаемая должность)

Н.В. Москаева  
(инициалы, фамилия)

\_\_\_\_\_  
(место работы)

\_\_\_\_\_  
(занимаемая должность)

\_\_\_\_\_  
(инициалы, фамилия)

| Дата<br>актуализации | Результаты актуализации | Подпись<br>разработчика |
|----------------------|-------------------------|-------------------------|
|                      |                         |                         |
|                      |                         |                         |
|                      |                         |                         |

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|                                                                         |           |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ<br/>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>3</b>  |
| <b>2. СРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                      | <b>5</b>  |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                         | <b>9</b>  |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>10</b> |

# 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 является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной 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   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- определять задачи для поиска информации, необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> <li>- определять актуальность</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</li> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности;</li> <li>- основы финансовой грамотности;</li> </ul> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                       |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>- организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> | <p>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>- основы проектной деятельности</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 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                             | 20            |
| практические занятия                               | 18            |
| Дифференцированный зачет                           | 2             |

## 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 <sup>1</sup> , формированию которых способствует элемент программы |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                         | 2                                                                                                        | 3                                                                     | 4                                                                                                            |
| <b>Раздел 1 Технологический процесс преобразования исходного сырья в продукты питания</b> |                                                                                                          |                                                                       |                                                                                                              |
| Тема 1.<br>Понятие технологического процесса                                              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                     | <b>14/6</b>                                                           | ОК 01-04                                                                                                     |
|                                                                                           | 1. Технологические потоки в комплексах пищевых производств                                               | 2                                                                     |                                                                                                              |
|                                                                                           | 2. Технологический процесс производства Технологическая схема производства                               | 2                                                                     |                                                                                                              |
|                                                                                           | 3. Технологическая операция                                                                              | 2                                                                     |                                                                                                              |
|                                                                                           | 4. Технологический режим                                                                                 | 2                                                                     |                                                                                                              |
|                                                                                           | <b>Практические занятия 1,2,3</b>                                                                        | <b>6</b>                                                              |                                                                                                              |
|                                                                                           | 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.<br>Производство пищевых продуктов путем разборки сырья                            | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                     | <b>8/4</b>                                                            | ОК 01-04                                                                                                     |
|                                                                                           | 1. Особенности технологии                                                                                | 2                                                                     |                                                                                                              |
|                                                                                           | 2. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования                      | 2                                                                     |                                                                                                              |
|                                                                                           | <b>Практические занятия 4,5</b>                                                                          | <b>4</b>                                                              |                                                                                                              |

<sup>1</sup> В соответствии с Приложением 3 ПОП.

|                                                                                                               |                                                                                                                                    |              |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------|
| растительного происхождения на компоненты                                                                     | Практическое занятие 4. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования (согласно направленности) | 2            |          |
|                                                                                                               | Практическое занятие 5. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования (согласно направленности) | 2            |          |
| Тема 3.<br>Производство пищевых продуктов путем сборки из компонентов сырья растительного происхождения       | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                               | <b>8/4</b>   | ОК 01-04 |
|                                                                                                               | 1. Особенности технологии                                                                                                          | 2            |          |
|                                                                                                               | 2. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования                                                | 2            |          |
|                                                                                                               | <b>Практические занятия 6,7</b>                                                                                                    | <b>4</b>     |          |
|                                                                                                               | Практическое занятие 6. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования (согласно направленности) | 2            |          |
|                                                                                                               | Практическое занятие 7. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования (согласно направленности) | 2            |          |
| Тема 4.<br>Производство пищевых продуктов путем комбинированной переработки сырья растительного происхождения | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                               | <b>8/4</b>   | ОК 01-04 |
|                                                                                                               | 1. Особенности технологии                                                                                                          | 2            |          |
|                                                                                                               | 2. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования                                                | 2            |          |
|                                                                                                               | <b>Практические занятия 8,9</b>                                                                                                    | <b>4</b>     |          |
|                                                                                                               | Практическое занятие 8. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования (согласно направленности) | 2            |          |
|                                                                                                               | Практическое занятие 9. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования (согласно направленности) | 2            |          |
| Тема 5.<br>Утилизация отходов пищевых производств                                                             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                               | <b>2</b>     | ОК 01-04 |
|                                                                                                               | 1. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования                                                | 2            |          |
| <b>Дифференцированный зачет</b>                                                                               |                                                                                                                                    | <b>2</b>     |          |
| <b>Всего:</b>                                                                                                 |                                                                                                                                    | <b>42/18</b> |          |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Организации производства», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной образовательной программы по профессии.

#### **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 среднего профессионального образования/ 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 среднего профессионального образования/ 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 среднего профессионального образования/ А. И. Драгилев, В. М. Хромеев, 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 среднего профессионального образования/ 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 среднего профессионального образования/ 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                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                    |
| 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<br>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы |
| <b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                    |
| Выполнение всех видов работ по профессии                                                                                                                                                                    | анализировать ассортимент выпускаемой продукции, причины возникновения брака готовой продукции, технологические схемы производства продукции                                                                                                                                                                                                                                                                     | Оценка результатов выполнения практической работы<br>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы |