

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джамбулатова»
Аграрно-экономический техникум**



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
По профессии**

19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения

Форма обучения - очная
Срок обучения – 10 месяцев

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения (на базе ООО), входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация - разработчик: ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джамбулатова»
Аграрно-экономический техникум

СОГЛАСОВАНО:



Директор АЭТ

подпись

Магомедов Д.А.

Одобрено на заседании ПЦК
Общепрофессиональных,
специальных дисциплин
20 «декабря» 2023 г., протокол № 4.



Председатель ПЦК

(подпись)

Ф.А. Ашурбекова
(инициалы, фамилия)

Содержание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	11 1
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	12

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения (на базе ООО), входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина относится к профессиональному циклу как общепрофессиональная дисциплина в структуре основной профессиональной образовательной программы.

1.3. Компетенции, на формирование которых работает дисциплина

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование

- *общих компетенций*, включающих в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК 1.1. Проводить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного и молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.

ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.

Код личностных результатов реализации	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
---	---

программы воспитания	
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 14	Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм
ЛР 15	Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.
ЛР 16	Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.

1.4. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен:

уметь:

- ✓ Организовывать рабочее место;
- ✓ Подбирать необходимое технологическое
- ✓ оборудование и производственный инвентарь;
- ✓ Обслуживать основное технологическое
- ✓ оборудование и производственный инвентарь
- ✓ мясного производства;
- ✓ Производить мелкий ремонт основного
- ✓ технологического оборудования мясного производства;
- ✓ Проводить отпуск готовой продукции

знать:

- ✓ Характеристики основных типов предприятий;
- ✓ Устройство и назначение основных видов технологического оборудования мясного производства: механического, теплового и холодильного оборудования, правила их безопасного использования;
- ✓ Виды раздачи и правила отпуска готовой продукции.
- ✓

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 62 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 18 час;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	62
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	20
контрольные работы	
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
<i>реферат, составление конспекта, домашняя работа, построение схем</i>	
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.04 Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация работы предприятий			
Тема 1.1. Характеристика мясоперерабатывающих и молочных предприятий	Содержание:	8	
	Классификация предприятий. Характеристика. Состав и планировка.	2	
	Практические занятия: составить схему планировки мясоперерабатывающего или молочного предприятия.	2	
Тема 1.2. Организация работы цехов	Содержание:		
	Организация весового хозяйства: технические требования к весам, их виды, гири, правила взвешивания, контроль за весами; меры объема	2	
	Практические занятия: выполнить наладку весов	2	
Раздел 2. Технологическое оборудование			
Тема 2.1. Оборудование для производства полуфабрикатов	Содержание:	28	
	Понятие о машине. Классификация машин, применяемых в предприятиях общественного питания. Характеристика машин, их классификация.	8	
	Практические занятия: прописать порядок ремонта оборудования для измельчения мяса	4	
Тема 2.2. Оборудование термической обработки	Содержание:		
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способы его передачи. Универсальная термокамера. Камера осадки.	4	
	Практические занятия: составить схему расстановки оборудования в цехе термической обработки	4	
Тема 2.3. Вспомогательное оборудование	Содержание:		
	Кипятильники, их назначение, классификация. Кипятильники непрерывного и периодического действия. Оборудование для взвешивания. Упаковочное оборудование.	4	
	Практические занятия: составить схему расстановки оборудования в	2	

	упаковочном цехе		
Самостоятельные(внеурочные) работы:		18	
СР1-Составить схему расстановки оборудования в цехе.		6	
СР2- Составить схему расстановки оборудования в холодном цехе.		6	
СР3- Составить схему расстановки оборудования в цехе термической обработки		6	
СР4- Составить схему расстановки оборудования в цехе упаковки.			
Всего:		62	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета требует наличия кабинета технического оснащения и организации рабочего места для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническое оснащение кабинета

<u>Кабинет технического оснащения и организации рабочего места.</u>	Оборудование: Компьютер с монитором с лицензионным программным обеспечением - 1 Шкаф плательный -1 Шкаф трёхярусный -3 Стол ученический письменный -13 Стул ученических -26 Стул преподавателя-1 Доска зелёная-1 Доска интерактивная-1 Стол компьютерный -1. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.
---	---

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций
3	Антивирусное программное обеспечение Касперский

Реализации программы общеобразовательного предмета Информатика обеспечена учебно-методической документацией.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением.

Обучающиеся обеспечены доступом к образовательной платформе Moodle (<https://сдо.нкппип.рф/>)

3.2 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в

организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

3.3 Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечному фонду образовательной организации. Библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

Основные источники:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях мясного производства: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. Проф. образования/В. В. Усов. -2е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия»: образовательно - издательский центр «Академия»,2022.
2. Технологическое оборудование предприятий: учебник для нач.проф. образования/ В.П. Золин. -9е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2021.

Интернет – ресурсы и справочные правовые системы:

- 1 Министерство образования и науки РФ www.mon.gov.ru
- 2 Российский образовательный портал www.edu.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения 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)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
Организовывать рабочее место	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий

Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий
Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь мясного производства;	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий
Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования мясного производства	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий
Проводить отпуск готовой продукции	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий
Знать:	
Характеристики основных типов предприятий;	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий
Принципы организации мясного производства;	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий
Учет сырья и готовых изделий на производстве;	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий
Устройство и назначение основных видов технологического оборудования мясного производства: механического, теплового и холодильного оборудования, правила их безопасного использования;	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий
Виды раздачи и правила отпуска готовой продукции	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
91 ÷ 100	5	отлично
81 ÷ 90	4	хорошо
71 ÷ 80	3	удовлетворительно
менее 71	2	неудовлетворительно

