



**Министерство профессионального образования и занятости населения Приморского края**  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Уссурийский агропромышленный колледж»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**  
подготовки специалистов среднего звена

**Специальность**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

**Квалификация выпускника**  
**Техник технолог**

Одобрено на заседании педагогического  
совета:

протокол № 5 от 28.06.2024 г.

Утверждено Приказом КГБ ПОУ «УАПК»

приказ № 14 от 28.06.2024 г.

Согласовано с предприятием-работодателем  
ООО «РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ»

А.А. Куценко

В.М. Орлов

2024 год



**Лист согласования (оборотный лист в соответствии с ЛНА)**

## Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения.....</b>	<b>4</b>
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы	4
1.3. Перечень сокращений	5
<b>Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы .....</b>	<b>6</b>
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....</b>	<b>8</b>
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака	8
3.2. Профессиональные стандарты	8
3.3. Осваиваемые виды деятельности	11
<b>Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы .....</b>	<b>13</b>
4.1. Общие компетенции	13
4.2. Профессиональные компетенции	18
4.3. Матрица компетенций выпускника	77
<b>Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы .....</b>	<b>98</b>
5.1. Учебный план	98
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	110
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	114
5.4. Календарный учебный график	133
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	135
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	135
5.7. Практическая подготовка	135
5.8. Государственная итоговая аттестация	136
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....</b>	<b>136</b>
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	136
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	137
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	137
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	137
<b>Перечень приложений к ОПОП-П:</b>	
Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 3. Материально-техническое оснащение	
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации	
Приложение 5. Рабочая программа воспитания	

## Раздел 1. Общие положения

### 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от от 18 мая 2022 г. № 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 9.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

### 1.2. Нормативные документы

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от от 18 мая 2022 г. № 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»;

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н «Об утверждении профессионального стандарта специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья;

*– иные локальные и нормативные документы с учетом отраслевой и региональной специфики образовательной программы.*

### 1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

## Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Наименование направленности 1 - Технология хранения и переработки зерна и семян

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Сельское хозяйство	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н «Об утверждении профессионального стандарта специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Не требуются	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ от 18 мая 2022 г. N 341 Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья	
Квалификация (-и) выпускника	Техник-технолог	
в т.ч. дополнительные квалификации	10422 Аппаратчик обработки сырья	
Направленности (при наличии)	Технология хранения и переработки зерна и семян, Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Нормативный срок реализации на базе ООО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5640	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4428	
Форма обучения	очная	
<b>Структура образовательной программы</b>	<b>Объем, в ак.ч.</b>	<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>
Обязательная часть образовательной программы	<b>3604</b>	<b>2270</b>
социально-гуманитарный цикл	386	262
общепрофессиональный цикл	276	166
профессиональный цикл	1250	1176
в т.ч. практика:	684	684
- учебная	180	180
- производственная	504	504
- по профилю специальности/ преддипломная	-	-
Вариативная часть образовательной программы	<b>824</b>	<b>444</b>
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	824	416
Основы исследовательской деятельности	32	12

Психология общения	32	12
Инженерная графика	60	48
Техническая механика	52	32
Электротехника и электронная техника	72	38
Аспирация и пневмотранспорт	32	20
Правовые основы профессиональной деятельности и охрана труда	32	20
Основы агрономии	32	20
МДКц.02.02 Цифровизация технологических процессов при хранении и переработки зерна и семян	44	24
ПМ 05 Выполнение работ по профессии 10422 Аппаратчик обработки зерна	298	210
ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).	<b>216</b>	
Всего	<b>4428</b>	<b>2714</b>

Наименование направленности 2 - Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Сельское хозяйство	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н «Об утверждении профессионального стандарта специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Не требуются	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ от 18 мая 2022 г. N 341 Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья	
Квалификация (-и) выпускника	Техник-технолог	
в т.ч. дополнительные квалификации	16472 Пекарь	
Направленности (при наличии)	Технология хранения и переработки зерна и семян, Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Нормативный срок реализации на базе ООО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5640	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4428	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки

Обязательная часть образовательной программы	<b>3604</b>	<b>1402</b>
социально-гуманитарный цикл	386	262
общепрофессиональный цикл	276	166
профессиональный цикл	1250	974
в т.ч. практика:	684	684
- учебная	180	180
- производственная	504	504
- по профилю специальности/ преддипломная	-	
Вариативная часть образовательной программы	<b>824</b>	<b>584</b>
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	762	522
Основы исследовательской деятельности	32	12
Психология общения	32	12
Инженерная графика	60	48
Техническая механика	52	32
Электротехника и электронная техника	72	38
Аспирация и пневмотранспорт	32	20
Правовые основы профессиональной деятельности и охрана труда	32	20
Метрология и стандартизация	32	20
МДКц.02.03 Цифровизация технологических процессов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	48	38
ПМ 05 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	370	282
ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).	<b>216</b>	
Всего	<b>4428</b>	<b>2694</b>

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

#### 3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от	А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с



		28.10.2019 № 694н		эксплуатационной документацией А/02.4 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями А/03.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
			В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
			С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях С/02.5 Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян С/03.5 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
2	33.014 Пекарь	Приказ Министерства труда и социальной	А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

		защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н		А/02.3Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
--	--	--	--	--

Перечень квалификационных справочников (ЕТКС, ЕКС, ЕКСД и др.)

№	Наименование квалификационного справочника	Раздел	Профессия/должность с указанием разряда (при наличии)	Характеристика работ/должностные обязанности
1	Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94	Раздел ЕТКС «Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства»	10422 Аппаратчик обработки зерна	<p>Характеристика работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ведение процесса очистки зерна от металломагнитных примесей путем улавливания (извлечения) их с помощью магнитных заграждений, вмонтированных в оборудование.</li> <li>– Приемка, перемещение, очистка, сушка и распределение зерна по силосам или на последующую обработку с учетом его качества под руководством аппаратчика обработки зерна более высокой квалификации.</li> <li>– Ведение процесса сжигания топлива в топках зерносушилок, обслуживание, наблюдение и контроль работы магнитных установок, вентиляторов, циклонов.</li> <li>– Участие в обслуживании и наблюдение за работой транспортеров, простейших очистительных машин и сушилок; наблюдение за правильным заполнением силосов.</li> <li>– Регулирование скорости движения и толщины слоя зерна, поступающего на очистку от металла.</li> </ul>

				<ul style="list-style-type: none"> <li>– Очистка установок магнитной защиты и сборников от металла.</li> <li>– Сбор и сдача в лабораторию металломагнитных и других примесей.</li> <li>– Очистка аспирационных и других самотечных коммуникаций и оборудования от остатков зерна и отходов.</li> <li>– Периодическая очистка шахт, топок, форсунок зерносушилок.</li> <li>– Зачистка зерносушилок, сепараторов и другого оборудования при смене обрабатываемой культуры.</li> <li>– Оказание помощи при отборе проб.</li> <li>– Включение и выключение обслуживаемого оборудования, участие в устранении мелких неисправностей.</li> <li>– Участие в подготовке силосов, элеваторов и других объектов к газации.</li> </ul>
--	--	--	--	---

### 3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование направленности 1 - Технология хранения и переработки зерна и семян

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Виды деятельности по выбору	

Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПМ 01 Ведение технологического процесса по хранению и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПМ 02 Организационно- технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ 05 Выполнение работ по профессии 10422 Аппаратчик обработки зерна

Наименование направленности 2 - Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Виды деятельности по выбору	
Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПМ 02 Организационно- технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ 05 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь

## Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

### 4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<b>Умения:</b>
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		<b>Знания:</b>
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и	<b>Умения:</b>
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации

	информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		<b>Знания:</b>
		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 цифровые средства
		ОК 03
определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности		
применять современную научную профессиональную терминологию		
определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования		
выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи		
определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования		
презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности		
определять источники достоверной правовой информации		
составлять различные правовые документы		

		<p>находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать</p> <p>оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p><b>Умения:</b></p> <p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>психологические основы деятельности коллектива</p> <p>психологические особенности личности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p><b>Умения:</b></p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила оформления документов</p>

		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>Умения:</b>
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		<b>Знания:</b>
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<b>Умения:</b>
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		<b>Знания:</b>
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности



		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<b>Умения:</b>
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		<b>Знания:</b>
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<b>Умения:</b>
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

		<b>Знания:</b>
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Наименование направленности 1 - Технология хранения и переработки зерна и семян

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<b>Навыки:</b>
		Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
		Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

		<p>Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>
		<p>Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>
		<p>Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>
		<p>Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p>
		<p>Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных</p>

		технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
		Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
		Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
		Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья
		Документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
		Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях

		<p>Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p>
		<p><b>Навыки:</b></p>

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	Прием-сдача сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
	Регулирование параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
	Упаковка готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании
	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов, в том числе в электронном виде
	<b>Умения:</b>
	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
	Эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества
	Эксплуатировать оборудование для подготовки зернового сырья к помолу, формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой,

		измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству
		Эксплуатировать оборудование для подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы, гидротермической обработки зерна
		Эксплуатировать оборудование для очистки и измельчения сырья, гранулирования комбикормов, дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой
		Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании
		Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании
		Настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян
		Вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян, в том числе в электронном виде
		<b>Знания:</b>
		Требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции
		Основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании,

		сушке, распределению по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции
		Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян
		Меры борьбы с вредителями хлебных запасов
		Технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей
		Принципы работы и устройство оборудования для очистки, сортировки, кондиционирования, сушки и измельчения зерна и семян
		Технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу
		Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур
		Порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам
		Технологические схемы подготовительных линий, схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции
		Схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов
		Правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции
		Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян на



		автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
<p>Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p><b>Навыки:</b></p>
		<p>Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями</p>
		<p>Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		<p>Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией</p>

		<p>Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией</p>
		<p>Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>Ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях</p>
		<p>Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях</p>
		<p>Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья</p>

		<p>Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья</p>

		Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья
		Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян.	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p>

		<p>Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		<p>Обеспечение технологических режимов хранения зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями</p>
		<p>Обеспечение технологических режимов производства мукомольной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями</p>
		<p>Обеспечение технологических режимов производства крупяной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями</p>
		<p>Обеспечение технологических режимов производства комбикормовой продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями</p>
		<p>Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян</p>

		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>Вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян</p>
		<p>Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства</p>
		<p>Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>
		<p>Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>

		Использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии
		<b>Знания:</b>
		Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян
		Основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян
		Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян
		Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией
		Принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, автоматического управления ими
		Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья
		Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
		Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического

		<p>оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
<p>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p><b>Навыки:</b></p>
		<p>Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами анализа качества, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред для проведения контроля необходимых параметров сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с планами-графиками и регламентами, установленными эксплуатационной документацией, в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и</p>



		<p>экологической безопасности в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, во время лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p>
		<p>Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p>
		<p>Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p>
		<p>Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами исследований</p>
		<p>Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора</p>

		<p>Настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования</p>
		<p>Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием</p>
		<p>Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p>
		<p>Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований</p>
		<p>Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>Требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p>
		<p>Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p>
		<p>Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации</p>

	<p>Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами</p>
	<p>Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p>
	<p>Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p>
	<p>Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований</p>
	<p>Способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p>
	<p>Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора</p>
	<p>Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p>
	<p>Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при анализах сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p>
	<p>Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации,</p>

		контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	<b>Навыки:</b>
		Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		Проведение спектральных, полярографических и пробирных анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со

		стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		Проведение расчетов, оценки и регистрации результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья по регистрационным формам, в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		<b>Умения:</b>
		Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами
		Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

		<p>Анализировать состояние специализированного оборудования при проведении лабораторного исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Анализировать рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации по проведению лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Подготавливать посевной материал для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
		<p>Производить оценки и контроль выполнения спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Производить оценку и контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>

		<p>Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава</p>
		<p>Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты</p>
		<p>Вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции</p>
		<p>Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
		<p>Документооборот при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p>
		<p>Способы приготовления калибровочных растворов при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья,</p>

		<p>полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, требования, предъявляемые к качеству проб, устройство оборудования для отбора проб, правила учета и хранения проб и оформления сопроводительной документации</p>
		<p>Методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов для проведения различных видов исследований качества и</p>



		<p>безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, диапазоны спектров и виды излучений</p>
		<p>Назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами</p>
		<p>Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p>
		<p>Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при исследовании качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации,</p>

		контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса	<b>Навыки:</b>
		Планирование основных показателей производственного процесса
		Оценка эффективности производственного процесса
		Принятие управленческих решений по организации производственного процесса
		<b>Умения:</b>
		Рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте
		Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения
		<b>Знания:</b>
		Принципы и формы организации производственного процесса
		Методики расчета выхода готовой продукции
		Структура издержек производства и пути снижения затрат
	Методики расчета экономических показателей	
	ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями	<b>Навыки:</b>
		Планирования работ структурного подразделения
Оценки эффективности деятельности структурного подразделения		
Принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями		
<b>Умения:</b>		

		Планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями
		Оформлять и проверять планы работ по установленной форме
		<b>Знания:</b>
		Принципы планирования работ исполнителям
		Основные приемы организации работ исполнителей
		Способы и показатели оценки качества работ
	ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	<b>Навыки:</b>
		Контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья
		Расчета потребности производства в сырье материалах и таре
		Инструктажа и обучения персонала на рабочих местах
		Обеспечения безопасных условий труда на производстве
		Разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
		Участие в планировании основных показателей производства
		<b>Умения:</b>
		Применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья

		Рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре
		Проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах
		Организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте
		Обеспечивать безопасные условия труда на производстве
		<b>Знания:</b>
		Принципы планирования работы трудового коллектива
		Основные приемы организации работы трудового коллектива
		Правила и принципы разработки должностных обязанностей
		Графиков работы и табеля учета рабочего времени
	ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	<b>Навыки:</b>
		Группировки и анализа информации
		Расчета показателей производительности труда
		Расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда
		Расчета суммы прибыли, процента рентабельности
		Расчета показателей использования производственных мощностей
		Расчета основных и оборотных средств
		<b>Умения:</b>
		Использовать различные методы контроля работы трудового коллектива

		Осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности
		Принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива
		<b>Знания:</b>
		Способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива
	ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.	<b>Навыки:</b>
		Ведения утвержденной учетно-отчетной документации
		Проверки товарного оформления и хранения продукции
		Оформления документов на отпущенную продукцию
		Составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары
		Учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
		<b>Умения:</b>
		Оформлять учетно-отчетную документацию
		Проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции
		Проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию
	Составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары	
	Вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции	
	Определять потребности в рабочей силе	

		Вести учет рабочего времени
		<b>Знания:</b>
		Учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья
		Основы производственного учета
		Материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары
		Нормы времени и выработки по технологическим операциям
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	Выполнение работ по профессии 10422 Аппаратчик обработки зерна	<b>Навыки:</b>
		<b>Умения:</b>
		Ведение процесса очистки зерна от металломагнитных примесей путем улавливания (извлечения) их с помощью магнитных заграждений, вмонтированных в оборудование
		Приемка, перемещение, очистка, сушка и распределение зерна по силосам или на последующую обработку с учетом его качества под руководством аппаратчика обработки зерна более высокой квалификации
		Ведение процесса сжигания топлива в топках зерносушилок, обслуживание, наблюдение и контроль работы магнитных установок, вентиляторов, циклонов
		Участие в обслуживании и наблюдение за работой транспортеров, простейших очистительных машин и сушилок; наблюдение за правильным заполнением силосов

		Регулирование скорости движения и толщины слоя зерна, поступающего на очистку от металла
		Очистка установок магнитной защиты и сборников от металла
		Сбор и сдача в лабораторию металломагнитных и других примесей
		Очистка аспирационных и других самотечных коммуникаций и оборудования от остатков зерна и отходов
		Периодическая очистка шахт, топок, форсунок зерносушилок
		Зачистка зерносушилок, сепараторов и другого оборудования при смене обрабатываемой культуры
		Оказание помощи при отборе проб
		Включение и выключение обслуживаемого оборудования, участие в устранении мелких неисправностей
		Участие в подготовке силосов, элеваторов и других объектов к газации
		<b>Знания:</b>
		Общие сведения о зерновых культурах и качестве зерна
		Правила очистки зерна от металломагнитных примесей
		Правила и порядок очистки, сушки, приема, перемещения зерна, распределения его по силосам, сжигания топлива в топках зерносушилок
		Принцип работы магнитных установок, вентиляторов, циклонов и другого аналогичного по сложности обслуживаемого оборудования
		Нормы грузоподъемности магнитных подков

		Способы очистки установок магнитной защиты от металла: систему смазки и виды применяемых смазочных материалов
--	--	---

Наименование направленности 2 - Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий хранения и переработки зерна и семян

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	<b>Навыки:</b>
		Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
		Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики



		автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
		<b>Умения:</b>
		Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
		Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
		Документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
		<b>Знания:</b>
		Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

		<p>Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p>
	<p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба; хлебобулочных; макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий на</p>

		автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Упаковка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании
		Маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании
		Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
		<b>Умения:</b>
		Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		Эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Эксплуатировать оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

		<p>Эксплуатировать оборудование для производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		<p>Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании</p>
		<p>Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p>
		<p>Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции</p>
		<p>Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>

		<p>Методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей</p>
		<p>Способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста</p>
		<p>Структура и физические свойства различных видов теста</p>
		<p>Производственный цикл приготовления жидких дрожжей</p>
		<p>Рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении</p>
		<p>Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного), причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления</p>
		<p>Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста</p>
		<p>Методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке</p>
		<p>Классификация и ассортимент макаронных изделий</p>
		<p>Требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий</p>
		<p>Стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению</p>

		Нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий
		Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
<p>Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями</p> <p>Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных</p>

		технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией
		Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией
		Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		Ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		<b>Умения:</b>
		Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
		Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях

		<p>Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья</p>



		Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья
		Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья
		Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных,</p>

<p>производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p>	<p>макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>
	<p>Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому для обеспечения режимов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>
	<p>Обеспечение технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями</p>
	<p>Обеспечение технологических режимов производства мучных и сахаристых кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями</p>
	<p>Обеспечение технологических режимов производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями</p>
	<p>Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>
	<p>Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических</p>

		<p>операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>Вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
		<p>Рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
		<p>Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства</p>
		<p>Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>
		<p>Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных,</p>

		макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		<b>Знания:</b>
		Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		Основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья
		Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией
		Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, производимых на автоматизированных технологических линиях

		Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	<b>Навыки:</b>
		Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами анализа качества, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред для проведения контроля необходимых параметров сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с планами-графиками и регламентами, установленными эксплуатационной документацией, в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

		<p>Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, во время лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p>
		<p>Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p>
		<p>Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p>
		<p>Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами исследований</p>

		Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
		Настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования
		Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием
		Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований
		Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде
		<b>Знания:</b>
		Требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного

		<p>исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации</p>
		<p>Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами</p>
		<p>Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p>
		<p>Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p>
		<p>Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований</p>
		<p>Способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p>
		<p>Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора</p>
		<p>Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p>
		<p>Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при анализах сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p>



		Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Проведение спектральных, полярографических и пробирных анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>

		<p>Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>
		<p>Проведение расчетов, оценки и регистрации результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья по регистрационным формам, в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами</p>

		<p>Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Анализировать состояние специализированного оборудования при проведении лабораторного исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Анализировать рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации по проведению лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Подготавливать посевной материал для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
		<p>Производить оценки и контроль выполнения спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Производить оценку и контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>

		<p>Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава</p>
		<p>Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты</p>
		<p>Вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции</p>
		<p>Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
		<p>Документооборот при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе</p>

		<p>производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p>
		<p>Способы приготовления калибровочных растворов при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, требования, предъявляемые</p>

		<p>к качеству проб, устройство оборудования для отбора проб, правила учета и хранения проб и оформления сопроводительной документации</p>
		<p>Методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, диапазоны спектров и виды излучений</p>
		<p>Назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами</p>
		<p>Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p>
		<p>Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при исследовании качества и безопасности сырья,</p>

		полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Планирование основных показателей производственного процесса</p> <p>Оценка эффективности производственного процесса</p> <p>Принятие управленческих решений по организации производственного процесса</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте</p> <p>Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>Принципы и формы организации производственного процесса</p> <p>Методики расчета выхода готовой продукции</p> <p>Структура издержек производства и пути снижения затрат</p> <p>Методики расчета экономических показателей</p>
	ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Планирования работ структурного подразделения</p>

		Оценки эффективности деятельности структурного подразделения
		Принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
		<b>Умения:</b>
		Планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями
		Оформлять и проверять планы работ по установленной форме
		<b>Знания:</b>
		Принципы планирования работ исполнителям
		Основные приемы организации работ исполнителей
		Способы и показатели оценки качества работ
	ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	<b>Навыки:</b>
		Контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья
		Расчета потребности производства в сырье материалах и таре
		Инструктажа и обучения персонала на рабочих местах
		Обеспечения безопасных условий труда на производстве
		Разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
Участие в планировании основных показателей производства		



		<b>Умения:</b>
		Применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья
		Рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре
		Проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах
		Организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте
		Обеспечивать безопасные условия труда на производстве
		<b>Знания:</b>
		Принципы планирования работы трудового коллектива
		Основные приемы организации работы трудового коллектива
		Правила и принципы разработки должностных обязанностей
	Графиков работы и табеля учета рабочего времени	
	ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	<b>Навыки:</b>
		Группировки и анализа информации
		Расчета показателей производительности труда
Расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда		
Расчета суммы прибыли, процента рентабельности		
Расчета показателей использования производственных мощностей		

		Расчета основных и оборотных средств
		<b>Умения:</b>
		Использовать различные методы контроля работы трудового коллектива
		Осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности
		Принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива
		<b>Знания:</b>
		Способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива
	ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.	<b>Навыки:</b>
		Ведения утвержденной учетно-отчетной документации
		Проверки товарного оформления и хранения продукции
		Оформления документов на отпущенную продукцию
		Составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары
		Учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
		<b>Умения:</b>
Оформлять учетно-отчетную документацию		
Проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции		
Проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию		

		Составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары
		Вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
		Определять потребности в рабочей силе
		Вести учет рабочего времени
		<b>Знания:</b>
		Учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья
		Основы производственного учета
		Материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары
		Нормы времени и выработки по технологическим операциям
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	<b>Навыки:</b>
		Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места
		Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства
		Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства
		Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе</p>
		<p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве</p>
		<p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p>
		<p>Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции</p>
		<p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции</p>
		<p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними</p>
		<p>Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания</p>

## 4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики

Направленность 1 – Технология хранения и переработки зерна и семян

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	22.003	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированн ых технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	22.003	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированн	ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями

				х технологических линиях	
ВД 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	22.003	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	
	ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	22.003	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/02.5 Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	
ВД 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства	ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и	22.003	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и	ТФ В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения	

	продуктов питания из растительного сырья	безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.		готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	22.003	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ТФ В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ВД 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	22.003	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических

				х технологических линиях	линиях
		ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	22.003	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	22.003	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	22.003	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья



				из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	на автоматизированных технологических линиях
		ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию	22.003	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование квалификационного справочника	Наименование раздела	Должностные характеристики
ВД по запросу работодателя	ВД 05 Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	Выполнение работ по профессии 10422 Аппаратчик обработки зерна	Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94	Раздел ЕТКС «Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства»	Характеристика работ: – Ведение процесса очистки зерна от металломагнитных примесей путем улавливания (извлечения) их с помощью магнитных заграждений,

					<p>вмонтированных в оборудование.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Приемка, перемещение, очистка, сушка и распределение зерна по силосам или на последующую обработку с учетом его качества под руководством аппаратчика обработки зерна более высокой квалификации.</li><li>– Ведение процесса сжигания топлива в топках зерносушилок, обслуживание, наблюдение и контроль работы магнитных установок, вентиляторов, циклонов.</li><li>– Участие в обслуживании и наблюдение за работой транспортеров, простейших очистительных машин и сушилок; наблюдение за правильным</li></ul>
--	--	--	--	--	---

					<p>заполнением силосов.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Регулирование скорости движения и толщины слоя зерна, поступающего на очистку от металла.</li><li>– Очистка установок магнитной защиты и сборников от металла.</li><li>– Сбор и сдача в лабораторию металломагнитных и других примесей.</li><li>– Очистка аспирационных и других самотечных коммуникаций и оборудования от остатков зерна и отходов.</li><li>– Периодическая очистка шахт, топок, форсунок зерносушилок.</li><li>– Зачистка зерносушилок, сепараторов и другого оборудования при смене обрабатываемой культуры.</li><li>– Оказание помощи при отборе проб.</li></ul>
--	--	--	--	--	--

					– Включение и выключение обслуживаемого оборудования, участие в устранении мелких неисправностей. Участие в подготовке силосов, элеваторов и других объектов к газации.
--	--	--	--	--	---

Направленность 2 – Технология хранения и переработки зерна и семян

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	22.003	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		ПК 1.2. Выполнять технологические	22.003	ОТФ А Ведение	ТФ А/02.4 Выполнение

		операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.		технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
ВД 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	22.003	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	
	ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	22.003	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических	ТФ С/02.5 Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	

				линиях	
ВД 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	22.003	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ТФ В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
	ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	22.003	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ТФ В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
ВД 04 Обеспечение деятельности	ПК 4.1. Планировать основные показатели	22.003	ОТФ С Организационно-	ТФ С/01.5 Организационное	

структурного подразделения	производственного процесса.		технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	22.003	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	22.003	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

				линиях	
		ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	22.003	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию	22.003	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ВД по запросу работодателя	ВД 0X	...	...	...	...

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование квалификационного справочника	Наименование раздела	Должностные характеристики
--	-----------------------------------	---	--	-------------------------	-------------------------------



ВД по запросу работодателя	ВД 05 Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	Выполнение работ по профессии 10422 Аппаратчик обработки зерна	Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94	Раздел ЕТКС «Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства»	<p>Характеристика работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ведение процесса очистки зерна от металломагнитных примесей путем улавливания (извлечения) их с помощью магнитных заграждений, вмонтированных в оборудование.</li> <li>– Приемка, перемещение, очистка, сушка и распределение зерна по силосам или на последующую обработку с учетом его качества под руководством аппаратчика обработки зерна более высокой квалификации.</li> <li>– Ведение процесса сжигания топлива в топках зерносушилок, обслуживание, наблюдение и контроль работы магнитных установок, вентиляторов, циклонов.</li> <li>– Участие в обслуживании и</li> </ul>
----------------------------	---	---	---	---	---

					<p>наблюдение за работой транспортеров, простейших очистительных машин и сушилок; наблюдение за правильным заполнением силосов.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Регулирование скорости движения и толщины слоя зерна, поступающего на очистку от металла.</li><li>– Очистка установок магнитной защиты и сборников от металла.</li><li>– Сбор и сдача в лабораторию металломагнитных и других примесей.</li><li>– Очистка аспирационных и других самотечных коммуникаций и оборудования от остатков зерна и отходов.</li><li>– Периодическая очистка шахт, топок, форсунок зерносушилок.</li><li>– Зачистка зерносушилок, сепараторов и</li></ul>
--	--	--	--	--	---





Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																												
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)																			
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5
	<b>переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</b>																													
МДК.01.01	Технология хранения зерна и семян	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0																		
МДК.01.02	Технология переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0																		
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков по МДК.01.01	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0																		
УП.01.02	Практика для получения первичных профессиональных навыков по МДК.01.02	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0																		
ПП.01	Практика по профилю специальности	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0																		
<b>ПМн.02</b>	<b>Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</b>																													
МДК.02.01	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0													
МДК.02.02ц	Цифровизация технологических процессов при хранении и переработки зерна и семян	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0													
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0													
ПП.02	Практика по профилю специальности	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0													
<b>ПМ.03</b>	<b>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</b>																													
МДК.03.01	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства	0	0	0	0	0	0	0	0													0	0							

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																												
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)																			
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5
	продуктов питания из растительного сырья																													
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	0	0	0	0	0	0	0	0												0	0								
ПП.03	Практика по профилю специальности	0	0	0	0	0	0	0	0												0	0								
<b>ПМ.04</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>																													
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации	0	0	0	0	0	0	0	0																	0	0	0	0	0
ПП.04	Практика по профилю специальности	0	0	0	0	0	0	0	0																	0	0	0	0	0
<b>ПМ.05*</b>	<b>Выполнение работ по профессии 10422 Аппаратчик обработки зерна</b>																													
МДК.05.01	Общие требования промышленной безопасности при организации работы с растительным сырьем.	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0						0												
МДК.05.02	Общее устройство зерноочистительных агрегатов, зерно сушильных комплексов и подъемно-транспортного оборудования	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.05.03	Технология сушки зерна	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.05.04	Охрана труда и электробезопасность	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.05	Производственная практика	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

## Направленность 2 – Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																													
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)																				
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	
<b>Обязательная часть образовательной программы</b>																															
<b>ООД.00</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины</b>																														
	<b>Базовые дисциплины</b>																														
ООД.01	Русский язык	0	0	0	0	0	0	0	0		0										0	0					0				
ООД.02	Литература	0	0	0	0	0	0	0	0		0										0						0	0			







Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																												
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)																			
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5
	<b>продуктов питания из растительного сырья</b>																													
МДК.03.01	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	0	0	0	0	0	0	0	0												0	0								
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	0	0	0	0	0	0	0	0												0	0								
ПП.03	Практика по профилю специальности	0	0	0	0	0	0	0	0												0	0								
<b>ПМ.04</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>																													
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации	0	0	0	0	0	0	0	0																	0	0	0	0	0
ПП.04	Практика по профилю специальности	0	0	0	0	0	0	0	0																	0	0	0	0	0
<b>ПМ.05*</b>	<b>Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь</b>																													
МДК.05.01	Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0				0	0				0	0								
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0				0	0				0	0								
ПП.05	Производственная практика	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0				0	0				0	0								

## Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

### 5.1. Учебный план

Направленность 1 – Технология хранения и переработки зерна и семян

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19
<b>ООД.00</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины</b>		<b>1476</b>	<b>250</b>	<b>1404</b>				<b>72</b>			<b>612</b>	<b>864</b>				
	<b>Базовые дисциплины</b>		<b>924</b>	<b>508</b>	<b>906</b>				<b>18</b>			<b>424</b>	<b>500</b>				
ООД.01	Русский язык		72	24	54				18			72					
ООД.02	Литература		108	60	108							32	76				
ООД.03	Иностранный язык		72	72	72							32	40				
ООД.04	Информатика		144	96	144							48	96				
ООД.05	История		130	50	130							64	66				
ООД.06	География		72	28	72							32	40				
ООД.07	Обществознание		72	34	72							32	40				
ООД.08	Физика		108	24	108							48	60				
ООД.09	Физическая культура		78	74	78							32	46				
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины		68	46	68							32	36				
	<b>Профильные дисциплины</b>		<b>552</b>	<b>200</b>	<b>498</b>				<b>54</b>			<b>188</b>	<b>364</b>				
ПД.01	Химия		144	84	132				12			32	112				
ПД.02	Биология		144	54	114				30			82	62				
ПД.03	Математика		232	30	220				12			74	158				

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
ПД.04	Индивидуальный проект		32	32	32							32					
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>450</b>	<b>286</b>	<b>450</b>				<b>386</b>	<b>64</b>			<b>164</b>	<b>864</b>	<b>28</b>	<b>122</b>	
СГ.01	История России		36	14	36				36				36				
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		98	98	98				98				32	34	14	18	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		68	20	68				68					68			
СГ.04	Физическая культура		98	96	98				98				32	34	14	18	
СГ.05	Основы финансовой грамотности		32	12	32				32							32	
СГ.06	Основы бережливого производства		54	22	54				54							54	
СГ.07*	Основы исследовательской деятельности		32	12	32					32			32				
СГ.08*	Психология общения		32	12	32					32			32				
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>556</b>	<b>344</b>	<b>534</b>			<b>16</b>	<b>6</b>	<b>276</b>	<b>280</b>		<b>254</b>	<b>160</b>	<b>64</b>	<b>78</b>	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		48	24	40			8		48				48			
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств		86	56	86					86			86				
ОП.03	Автоматизация технологических процессов		78	38	64			8	6	78						78	

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
ОП.04	Прикладные компьютерный программы в профессиональной деятельности		64	48	64					64			64				
ОП.05*	Инженерная графика		60	48	60					60			60				
ОП.06*	Техническая механика		52	32	52					52			52				
ОП.07*	Электротехника и электронная техника		72	38	72					72			72				
ОП.08*	Аспирация и пневмотранспорт		32	20	32					32				32			
ОП.09*	Правовые основы профессиональной деятельности и охрана труда		32	20	32					32			32				
ОПн.10*	Основы агрономии		32	20	32					32				32			
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>								<b>1250</b>	<b>480</b>							
<b>ПМн.01</b>	<b>Ведение технологического процесса по хранению и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</b>		<b>588</b>	<b>480</b>	<b>248</b>			<b>22</b>	<b>30</b>	<b>458</b>	<b>130</b>		<b>120</b>	<b>238</b>	<b>520</b>		
МДК.01.01	Технология хранения зерна и семян		150	100	136			8	6	80	70		84	66			

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
МДК.01.02	Технология переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях		138	92	112		20	14	12	78	60				64	74	
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков по МДК.01.01		72	72		72				72				36	36		
УП.01.02	Практика для получения первичных профессиональных навыков по МДК.01.02		36	36		36				36						36	
ПП.01	Практика по профилю специальности		180	180		180				180					72	108	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю		12						12	12						12	
<b>ПМн.02</b>	<b>Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</b>		<b>312</b>	<b>232</b>	<b>136</b>	<b>144</b>		<b>8</b>	<b>24</b>	<b>260</b>	<b>52</b>				<b>106</b>	<b>206</b>	
МДК.02.01	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях		112	64	92			8	12	104	8				62	50	

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
МДК.02.02ц	Цифровизация технологических процессов при хранении и переработки зерна и семян		44	24	44					44				44			
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков		36	36		36			36						36		
ПП.02	Практика по профилю специальности		108	108		108			108						108		
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю		12					12	12						12		
<b>ПМ.03</b>	<b>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</b>		<b>300</b>	<b>256</b>	<b>94</b>	<b>180</b>	<b>8</b>	<b>18</b>	<b>300</b>						<b>84</b>	<b>216</b>	
МДК.03.01	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		108	76	94			8	6	108					48	60	

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков		36	36	36				36					36			
ПП.03	Практика по профилю специальности		144	144	144				144						144		
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю		12					12	12						12		
<b>ПМ.04</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>		<b>232</b>	<b>198</b>	<b>68</b>	<b>144</b>		<b>8</b>	<b>12</b>	<b>232</b>					<b>232</b>		
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации		76	54	68			8	76						76		
ПП.04	Практика по профилю специальности		144	144	144				144						144		
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю		12						12	12					12		
<b>ПМ.05*</b>	<b>Выполнение работ по профессии 10422 Аппаратчик обработки зерна</b>		<b>298</b>	<b>210</b>	<b>170</b>			<b>2</b>	<b>18</b>	<b>298</b>			<b>74</b>	<b>224</b>			
МДК.05.01	Общие требования промышленной безопасности при организации работы с растительным сырьем.		42	26	42					42			42				
МДК.05.02	Общее устройство зерноочистительных агрегатов, зерно сушильных комплексов и		72	44	64			2	6	72			32	40			

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
	подъемно-транспортного оборудования																
МДК.05.03	Технология сушки зерна		32	22	32					32				32			
МДК.05.04	Охрана труда и электробезопасность		32	10	32					32				32			
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков		36	36		36				36				36			
ПП.05	Производственная практика		72	72		72				72				72			
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен		12						12	12				12			
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		216														
<b>Итого:</b>			<b>4428</b>	<b>2714</b>	<b>3084</b>	<b>864</b>	<b>20</b>	<b>64</b>	<b>180</b>	<b>3604</b>	<b>824</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>

Направленность 2 – Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий



Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19
<b>ООД.00</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины</b>		<b>1476</b>	<b>708</b>	<b>1404</b>				<b>72</b>			<b>612</b>	<b>864</b>				
	<b>Базовые дисциплины</b>		<b>924</b>	<b>508</b>	<b>906</b>				<b>18</b>			<b>424</b>	<b>500</b>				
ООД.01	Русский язык		72	24	54				18			72					
ООД.02	Литература		108	60	108							32	76				
ООД.03	Иностранный язык		72	72	72							32	40				
ООД.04	Информатика		144	96	144							48	96				
ООД.05	История		130	50	130							64	66				
ООД.06	География		72	28	72							32	40				
ООД.07	Обществознание		72	34	72							32	40				
ООД.08	Физика		108	24	108							48	60				
ООД.09	Физическая культура		78	74	78							32	46				
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины		68	46	68							32	36				
	<b>Профильные дисциплины</b>		<b>552</b>	<b>200</b>	<b>498</b>				<b>54</b>			<b>188</b>	<b>364</b>				
ПД.01	Химия		144	84	132				12			32	112				
ПД.02	Биология		144	54	114				30			82	62				
ПД.03	Математика		232	30	220				12			74	158				
ПД.04	Индивидуальный проект		32	32	32								32				
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>450</b>	<b>286</b>	<b>450</b>					<b>386</b>	<b>64</b>			<b>164</b>	<b>864</b>	<b>28</b>	<b>122</b>
СГ.01	История России		36	14	36					36				36			

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		98	98	98					98			32	34	14	18	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		68	20	68					68			68				
СГ.04	Физическая культура		98	96	98					98			32	34	14	18	
СГ.05	Основы финансовой грамотности		32	12	32					32						32	
СГ.06	Основы бережливого производства		54	22	54					54						54	
СГ.07*	Основы исследовательской деятельности		32	12	32					32			32				
СГ.08*	Психология общения		32	12	32					32			32				
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>556</b>	<b>344</b>	<b>534</b>			<b>16</b>	<b>6</b>	<b>276</b>	<b>280</b>		<b>254</b>	<b>160</b>	<b>64</b>	<b>78</b>	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		48	24	40			8		48			48				
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств		86	56	86					86			86				
ОП.03	Автоматизация технологических процессов		78	38	64			8	6	78						78	
ОП.04	Прикладные компьютерный программы в профессиональной деятельности		64	48	64					64			64				

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
ОП.05*	Инженерная графика		60	48	60					60			60				
ОП.06*	Техническая механика		52	32	52					52			52				
ОП.07*	Электротехника и электронная техника		72	38	72					72		72					
ОП.08*	Аспирация и пневмотранспорт		32	20	32					32				32			
ОП.09*	Правовые основы профессиональной деятельности и охрана труда		32	20	32					32		32					
ОПн.10*	Метрология и стандартизация		32	20	32					32				32			
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>			<b>1356</b>													
<b>ПМн.01</b>	<b>Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</b>		<b>476</b>	<b>364</b>	<b>216</b>	<b>216</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>24</b>	<b>414</b>	<b>62</b>		<b>84</b>	<b>126</b>	<b>266</b>		
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья		84	48	84					84			84				
МДК.01.02	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий		164	100	132		20	20	12	102	62			90	74		
УП.01.02	Практика для получения первичных профессиональных навыков по МДК.01.02		72	72		72				72				36	36		

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
ПП.01	Практика по профилю специальности		144	144		144				144					144		
ПМ.01.Э К	Экзамен по модулю К		12						12	12					12		
<b>ПМн.02</b>	<b>Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</b>		<b>404</b>	<b>316</b>	<b>176</b>	<b>180</b>		<b>24</b>	<b>12</b>	<b>356</b>	<b>48</b>			<b>150</b>	<b>254</b>		
МДК.02.01	Технология производства мучных кондитерских изделий		116	64	86			18	12	116				66	50		
МДК.02.02	Технология производства макаронных изделий		48	34	42			6		48					48		
МДК.02.03ц	Цифровизация технологических процессов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		48	38	48						48			48			
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков по МДК 02.01		36	36		36				36				36			
УП.02.02	Практика для получения первичных профессиональных навыков по МДК 02.02		36	36		36				36					36		

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
ПП.02	Практика по профилю специальности		108	108		108				108					108		
ПМ.02.Э К	Экзамен по модулю		12						12	12					12		
<b>ПМ.03</b>	<b>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</b>		<b>284</b>	<b>232</b>	<b>80</b>	<b>180</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>284</b>							<b>284</b>	
МДК.03. 01	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		92	52	80				6	6	92					92	
УП.03.0 1	Практика для получения первичных профессиональных навыков		36	36		36				36						36	
ПП.03	Практика по профилю специальности		144	144		144				144						144	
ПМ.03. ЭК	Экзамен по модулю		12						12	12						12	

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
<b>ПМ.04</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>		<b>196</b>	<b>162</b>	<b>68</b>	<b>108</b>		<b>8</b>	<b>12</b>	<b>196</b>						<b>196</b>	
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации		76	54	68			8		76						76	
ПП.04	Практика по профилю специальности		108	108		108				108						108	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю		12						12	12						12	
<b>ПМ.05*</b>	<b>Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь</b>		<b>370</b>	<b>282</b>	<b>158</b>	<b>180</b>		<b>14</b>	<b>18</b>	<b>370</b>			<b>74</b>	<b>296</b>			
МДК.05.01	Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий		178	102	158			14	6	178			74	104			
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков		36	36		36				36				36			
ПП.05	Производственная практика		144	144		144				144				144			
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен		12						12	12				12			
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		<b>216</b>														
<b>Итого:</b>			<b>4428</b>	<b>2694</b>	<b>3086</b>	<b>864</b>	<b>20</b>	<b>68</b>	<b>174</b>	<b>3604</b>	<b>824</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	

## 5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

## Направленность 1 – Технология хранения и переработки зерна и семян

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1.	Основы исследовательской деятельности	32	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО «АгроЛидер»
2.	Психология общения	32	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО «АгроЛидер»
3.	Инженерная графика	60	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО «АгроЛидер»
4.	Техническая механика	52	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО «АгроЛидер»
5.	Электротехника и электронная техника	72	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО «АгроЛидер»
6.	Аспирация и пневмотранспорт	32	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО «АгроЛидер»
7.	Правовые основы профессиональной деятельности и охрана труда	32	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО «АгроЛидер»
8.	Основы агрономии	32	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО «АгроЛидер»
9.	В рамках ПМ 01 Ведение технологического процесса по хранению и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях			
10.	МДК 01.01 Технология хранения зерна и семян	70	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО «АгроЛидер»
11.	МДК 01.02 Технология переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	60	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО «АгроЛидер»
	В рамках ПМ 02 Организационно- технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях			
12.	МДК 02.01 Организационно- технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	8	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО «АгроЛидер»

13.	МДК 02.02 Цифровизация технологических процессов при хранении и переработки зерна и семян	44	ЦОМ/проект	По требованию ООО «АгроЛидер»
	ПМ 05 Выполнение работ по профессии 10422 Аппаратчик обработки зерна			
14.	МДК 05.01 Общие требования промышленной безопасности при организации работы с растительным сырьем.	42	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО «АгроЛидер»
15.	МДК 05.02 Общее устройство зерноочистительных агрегатов, зерно сушильных комплексов и подъемно-транспортного оборудования	72	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО «АгроЛидер»
16.	МДК 05.03 Технология сушки зерна	32	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО «АгроЛидер»
17.	МДК 05.04 Охрана труда и электробезопасность	32	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО «АгроЛидер»
18.	Практика для получения первичных профессиональных навыков	36	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО «АгроЛидер»
19.	Практика по профилю специальности	72	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО «АгроЛидер»
20.	Квалификационный экзамен	12	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО «АгроЛидер»
<b>Итого</b>		<b>824</b>		-

Направленность 2 – Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1.	Основы исследовательской деятельности	32	ПОП-П/работодатель	По требованию ИП Иванова Е.В. мини пекарня «Хлеб из тандыра»
2.	Психология общения	32	ПОП-П/работодатель	По требованию ИП Иванова Е.В. мини пекарня «Хлеб из тандыра»
3.	Инженерная графика	60	ПОП-П/работодатель	По требованию ИП Иванова Е.В. мини пекарня «Хлеб из тандыра»



4.	Техническая механика	52	ПОП-П/работодатель	По требованию ИП Иванова Е.В. мини пекарня «Хлеб из тандыра»
5.	Электротехника и электронная техника	72	ПОП-П/работодатель	По требованию ИП Иванова Е.В. мини пекарня «Хлеб из тандыра»
6.	Аспирация и пневмотранспорт	32	ПОП-П/работодатель	По требованию ИП Иванова Е.В. мини пекарня «Хлеб из тандыра»
7.	Правовые основы профессиональной деятельности и охрана труда	32	ПОП-П/работодатель	По требованию ИП Иванова Е.В. мини пекарня «Хлеб из тандыра»
8.	Метрология и стандартизация	32	ПОП-П/работодатель	По требованию ИП Иванова Е.В. мини пекарня «Хлеб из тандыра»
	В рамках ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях			
9.	МДК 01.02 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	62	ПОП-П/работодатель	По требованию ИП Иванова Е.В. мини пекарня «Хлеб из тандыра»
	В рамках ПМ 02 Организационно- технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях			
10.	МДК 02.03 Цифровизация технологических процессов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	48	ЦОМ/проект	По требованию ИП Иванова Е.В. мини пекарня «Хлеб из тандыра»
	ПМ 05 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь			
11.	МДК 05.01 Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.	178	ПОП-П/работодатель	По требованию ИП Иванова Е.В. мини пекарня «Хлеб из тандыра»
12.	Практика для получения первичных профессиональных навыков	36	ПОП-П/работодатель	По требованию ИП Иванова Е.В. мини пекарня «Хлеб из тандыра»
13.	Практика по профилю специальности	144	ПОП-П/работодатель	По требованию ИП Иванова Е.В. мини пекарня «Хлеб из тандыра»

14.	Квалификационный экзамен	12	ПОП-П/работодатель	По требованию ИП Иванова Е.В. мини пекарня «Хлеб из тандыра»
<b>Итого</b>		<b>824</b>		

### 5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

План обучения на предприятии заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы исходя из наличия помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.						

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ/ МДК		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия
		Код	Название				
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Проведение анализа и контроля качества зерна и семян в период хранения.</li> <li>– Подготовка зерна к анализу. Отбор проб. Выделение навесок.</li> <li>– Определение цвета, запаха зерна.</li> <li>– Определение влажности на влагомерах. Изучение приборов для проведения анализов.</li> <li>– Определение влажности зерна основным методом</li> </ul>	МДК 01.01	Технология хранения зерна и семян	72	3	Мастерская по компетенции «Агрономия» КГБ ПОУ «УАПК»	

	<p>высушивания и с предварительным подсушиванием.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Определение засоренности зерна. Изучение фракций сорной и зерновой примесей в зерне</li> <li>– Определение природы зерна.</li> <li>– Определение стекловидности зерна.</li> <li>– Определение зараженности зерна вредителями хлебных запасов.</li> <li>– Определение количества и качества клейковины в зерне.</li> <li>– Определение чистоты семян и поштучно учитываемой примеси.</li> <li>– Анализ семян зерновых культур.</li> </ul>						
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Контроль за качеством крупяных культур и готовой продукцией.</li> <li>– Составление схемы переработки зерна в крупу.</li> <li>– Схемы работы технологического оборудования.</li> <li>– Контроль крупы побочных продуктов и отходов.</li> </ul>	МДК 01.02	Технология переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	36	5	Приемно-отпускные пункты предприятия. Производственная лаборатория. Рабочее место технолога (заведующего производством). АО «ПримАгро»	

3	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ведение основных технологических процессов производства круп.;</li> <li>– Контроль за качеством сырья и готовой продукции.</li> <li>– Обслуживание технологического оборудования для производства крупяной продукции.</li> </ul>	ПМ 01	Ведение технологического процесса по хранению и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	180	5	<p>Рабочее место технолога (заведующего производством).</p> <p>Рабочее место инженера по обслуживанию технологических линий. АО «ПримАгро»</p>	
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Изучение инструкций по охране труда, технике безопасности и противопожарной безопасности, производственной санитарии.</li> <li>– Подготовка зерна к анализу. Отбор проб. Выделение навесок.</li> <li>– Определение цвета, запаха зерна.</li> <li>– Определение влажности на влагомерах. Изучение приборов для проведения анализов.</li> <li>– Определение влажности зерна основным методом высушивания и с предварительным подсушиванием.</li> <li>– Определение засоренности зерна. Изучение фракций сорной и зерновой примесей в зерне</li> <li>– Определение природы зерна.</li> </ul>	МДК 02.01	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	36	5	Мастерская по компетенции «Агрономия» КГБ ПОУ «УАПК»	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Определение стекловидности зерна.</li> <li>– Определение зараженности зерна вредителями хлебных запасов.</li> <li>– Определение количества и качества клейковины в зерне.</li> <li>– Определение чистоты семян и поштучно учитываемой примеси.</li> <li>– Анализ семян подсолнечника.</li> </ul>						
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Инструктаж по охране труда и технике безопасности.</li> <li>– Ознакомление с работой подъемно-транспортного оборудования.</li> <li>– Ознакомление с работой оборудования для очистки зерна от примесей.</li> <li>– Ознакомление с работой зерносушильного оборудования.</li> <li>– Ознакомление с технологическими и поточно-транспортными схемами зерноскладов и складов для готовой продукции.</li> <li>– Ознакомление с устройством, технологическими и поточно-транспортными схемами элеватора.</li> <li>– Приемка и размещение зерна на хранение</li> <li>– Определение качества принимаемого зерна</li> </ul>	ПП 02.01	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	108	5	Цех по переработке зерна.  Склад для хранения готовой продукции.  Рабочее место технолога (заведующего производством).	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Определение качества хранящегося зерна.</li> <li>– Отгрузка зерна</li> </ul>						
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Изучение видов стандартов на сырье, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</li> <li>– Организация работ в производственных лабораториях.</li> <li>– Методы контроля качества основного и дополнительного сырья хлебобулочных изделий</li> <li>– Методы контроля свойств полуфабрикатов и технологического режима.</li> <li>– Идентификация и фальсификация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</li> <li>– Хранение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</li> </ul>	МДК 03.01	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	36	5	.Склад для хранения сырья. ООО «Русагро-Приморье». Рабочее место лаборанта	
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Отбор проб зерна. Оценка качества зерна по органолептическим показателям и наличию</li> </ul>	ПП 03.01	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и	144	6	Склад для хранения сырья.	

<p>примесей. Определение влажности зерна.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Отбор проб крупы. Оценка качества крупы по органолептическим показателям и наличию примесей. Определение влажности крупы.</li> <li>– Отбор проб и экспертиза качества муки по органолептическим свойствам, массовой доли влаги.</li> <li>– Определение зольности, кислотности, крупности помола пшеничной муки.</li> <li>– Отбор проб хлеба и хлебобулочных изделий для анализа. Бракераж хлебобулочных изделий.</li> <li>– Определение качества хлеба и хлебобулочных изделий по органолептическим показателям</li> </ul> <p>Определение массовой доли влаги в хлебобулочных изделиях.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Определение пористости, кислотности хлеба и хлебобулочных изделий.</li> </ul> <p>Определение структурно-механических свойств мякиша хлеба.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Определение массовой доли поваренной соли, сахара, жира в хлебе и хлебобулочных изделиях.</li> </ul>		<p>готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>			<p>Лаборатория испытаний растительной продукции. АО «ПримАгро». Рабочее место лаборанта</p>	
--	--	---	--	--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Определение тягучей болезни хлеба путем пробной выпечки и других видов болезней хлеба и хлебобулочных изделий.</li> <li>– Определение качества бараночных изделий, сухарей по органолептическим показателям, массовой доли влаги, кислотности, физико-химическим показателям.</li> <li>– Определение качества печенья по органолептическим и физико-химическим показателям.</li> <li>– Определение качества макаронных изделий по органолептическим показателям и физико-химическим показателям.</li> </ul>						
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Изучение нормативных, правовых, информационных, кадровых документов организации. Исследование вопросов по общей характеристике деятельности организации, истории создания и развития, основным направлением деятельности. Изучение организационной структуры предприятия.</li> <li>– Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием,</li> </ul>	ПП 04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения	144	6	АО «ПримАгро» Рабочее место руководителя производства.	



<p>Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по сырью.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений. Оформление документации на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией.</li><li>--Ведение утверждённой учетно-отчетной документации. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции.</li><li>– Анализ товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</li><li>– Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. Оценка общих принципов руководства деятельностью предприятия.</li><li>– Изучение функций, должностных обязанностей,</li></ul>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>прав и ответственности руководителей структурных подразделений. Изучение процесса разработки и внедрения требований к должностям.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда.</li><li>– Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников</li><li>– Анализ эффективности использования трудовых ресурсов организации. Участие в составлении графиков выхода на работу производственного персонала.</li><li>– Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</li><li>– Изучение критериев подбора и расстановки персонала. мероприятия по оптимизации режимов труда и отдыха с учетом требований</li></ul>						
---	--	--	--	--	--	--

	<p>психофизиологии, эргономики и эстетики труда для различных категорий персонала.</p> <p>– Участие в процессе деловой оценки персонала</p>						
	<p>– Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>– Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p>	МДК 05.01	Общие требования промышленной безопасности при организации работы с растительным сырьем	36	4	АО «ПримАгро» Рабочее место инженера по технике безопасности	

	– Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией						
9	<p>- Прием-сдача сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>- Регулирование параметров и режимов технологических операций производства мукомольной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>- Регулирование параметров и режимов технологических операций производства</p>	ПП 05.01	Выполнение работ по профессии 10422 Аппаратчик обработки зерна	72	4	АО «ПримАгро» Аппаратчик-оператор процесса хранения и переработки зерна	



1	<p>- Проводить технические наблюдения технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных изделий</p> <p>- Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>	МДК 01.02	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	72	3	Лаборатория КГБ ПОУ «УАПК»	
2	<p>- Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	ПМ 01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	144	3	Пекарня, кондитерская Рабочее место: пекарь, кондитер	
3	<p>- Регулировать параметры и режимы технологических операций производства мучных кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>- Выполнять технологические операции по производству кондитерских изделий в соответствии с</p>	МДК 02.01	Технология производства мучных кондитерских изделий	36	5	Лаборатория КГБ ПОУ «УАПК»	

	технологическими инструкциями						
4	<p>- Проводить технические наблюдения технологического процесса производства макаронных изделий</p> <p>- Выполнять технологические операции по производству макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>	МДК 02.02	Технология производства макаронных изделий	36	5	Лаборатория КГБ ПОУ «УАПК»	
5	<p>- Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>- Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с</p>	ПМ 02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	108	5	Пекарня, кондитерская Рабочее место: пекарь, кондитер	

	технологическими инструкциями						
6	- Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья - Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	УП 03.01	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	36	6	Лаборатория КГБ ПОУ «УАПК». Производственные лаборатории пекарен. Рабочее место лаборанта	
7	- Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	ПМ03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	144	6	Производственные лаборатории пекарен. Рабочее место лаборанта	
8	– Изучение нормативных, правовых, информационных, кадровых документов	ПМ 04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	108	6	Пекарня, кондитерская	



<p>организации. Исследование вопросов по общей характеристике деятельности организации, истории создания и развития, основным направлением деятельности. Изучение организационной структуры предприятия.</p> <p>– Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по сырью.</p> <p>– Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений. Оформление документации на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией.</p> <p>--Ведение утверждённой учетно-отчетной документации. Проверка соответствия конкретной</p>					<p>Рабочее место заведующего производством</p>	
---	--	--	--	--	--	--

<p>продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Анализ товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</li><li>– Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. Оценка общих принципов руководства деятельностью предприятия.</li><li>– Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности руководителей структурных подразделений. Изучение процесса разработки и внедрения требований к должностям.</li><li>– Ознакомление с действующей системой материального и</li></ul>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>нематериального стимулирования труда.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников</li><li>– Анализ эффективности использования трудовых ресурсов организации.</li></ul> <p>Участие в составлении графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</li><li>– Изучение критериев подбора и расстановки персонала. мероприятия по оптимизации режимов труда и отдыха с учетом требований психофизиологии, эргономики и эстетики труда</li></ul>						
---	--	--	--	--	--	--

	для различных категорий персонала. Участие в процессе деловой оценки персонала						
9	- Определять готовность полуфабрикатов к выпечке и отделять поверхность расстоявшихся тестовых заготовок - Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий	УП 05.01	Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий	36	4	Лаборатория КГБ ПОУ «УАПК»	
10	- Контролировать и регулировать режим выпечки мучнистокондитерских изделий. - Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства и для выпечки мучнисто-кондитерских изделий (обслуживать хлебопекарные печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки)	ПМ05	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	144	4	Пекарня. Рабочее место пекаря	






## Направленность 1 – Технология хранения и переработки зерна и семян



Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
<b>1 курс</b>	39	1404	16	576	23	828	2	72	1	36	1	36									11	1476
<b>2 курс</b>	33	1188	16	576	17	612	1	36			1	36	7	252	1	36	6	216			11	1476
<b>3 курс</b>	16	576	7	252	9	324	2	72	1	36	1	36	17	612	9	324	8	288	6	216	2	1476
<b>Всего</b>	88	3168	39	1404	49	1764	5	180	2	72	3	108	24	964	10	360	14	504	6	216	24	4428

## Направленность 21 – Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
<b>1 курс</b>	39	1404	16	576	23	828	2	72	1	36	1	36									11	1476
<b>2 курс</b>	33	1188	17	612	16	576	1	36			1	36	7	252	3	108	4	144			11	1476
<b>3 курс</b>	16	576	7	252	9	324	2	72	1	36	1	36	17	612	9	324	8	288	6	216	2	1476
<b>Всего</b>	88	3168	40	1440	48	1728	5	180	2	72	3	108	24	864	12	432	12	432	6	216	24	4428

## Обозначения и сокращения:

 – обучение по модулям и дисциплинам;  – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю);  – практики (36 ак.ч. в неделю);

 – каникулы;  – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

### 5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули и дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-П.

### 5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

### 5.7. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю образовательной программы путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование реальных условий или смоделированных производственных процессов, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «АгроЛидер», ИП Иванова Е.В. Минипекарня «Хлеб из тандыра», при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования (для специальности), всех видов практики и иных видов учебной деятельности (перечислить при наличии);

- включает в себя отдельные лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на всех 2, 3 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) ООО «АгроЛидер», ИП Иванова Е.В. Минипекарня «Хлеб из тандыра» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

### 5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме: демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломного проекта (работы). Программа ГИА представлена в приложении 4.

## Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 3 и рабочих программах дисциплин (модулей).

6.1.2. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

Кабинеты:

- Русского языка и литературы
- Иностранного языка
- Математики
- Физики
- Химии
- Биологии
- Географии
- Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности
- Основы безопасности и защиты Родины, Безопасности жизнедеятельности и

Охраны труда

- Социально-экономических дисциплин
- Инженерной графики
- Технической механики
- Технологии хранения и переработки зерна
- Технологического оборудования по переработке зерна и семян

Лаборатории:

- Химии
- Электротехники и электронной техники
- Аспирации и пневмотранспорта
- Микробиологии, санитарии и гигиены
- Зерновых культур
- Автоматизации технологических процессов

Мастерские и зоны по видам работ:

Спортивный комплекс:

- Спортивный зал

Залы:



- библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
- актовый зал.

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте на базе работодателя с широким использованием в обучении цифровых технологий.

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки ООО «АгроЛидер», ИП Иванова Е.В. Минипекарня «Хлеб из тандыра», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 % (указывается из ФГОС СПО).

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным

законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 148 330 руб.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

<b>«ПМ.01 НАИМЕНОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ» .....</b>	<b>2</b>
<b>«ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И СЕМЯН НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ» .....</b>	<b>10</b>
<b>«ПМ.03 НАИМЕНОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ» .....</b>	<b>27</b>
<b>«ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ» .....</b>	<b>28</b>

**Приложение 1.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**«ПМ.01 НАИМЕНОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ»**

202\_\_ г.

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

- 1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
 ..... Ошибка! Залка не определена.
- 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы*  
**Ошибка! Залка не определена.**
- 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.* **Ошибка! Залка не определена.**
- 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П....***Ошибка! Залка не определена.**
- 2. Структура и содержание профессионального модуля** ..... Ошибка! Залка не определена.
- 2.1. Трудоемкость освоения модуля* .....**Ошибка! Залка не определена.**
- 2.2. Структура профессионального модуля* .....**Ошибка! Залка не определена.**
- 2.3. Содержание профессионального модуля* .....**Ошибка! Залка не определена.**
- 2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) ..* **Ошибка! Залка не определена.**
- ... Ошибка! Залка не определена.*
- 3. Условия реализации профессионального модуля** ..... Ошибка! Залка не определена.
- 3.1. Материально-техническое обеспечение* .....**Ошибка! Залка не определена.**
- 3.2. Учебно-методическое обеспечение* .....**Ошибка! Залка не определена.**
- 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля** .....**Ошибка! Залка не определена.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

« \_\_\_\_\_ »  
код и наименование модуля

## 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «наименование вида деятельности».

Профессиональный модуль включен в *обязательную часть образовательной программы / обязательную часть образовательной программы по направленности «наименование направленности»/ вариативную часть образовательной программы*

## 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен<sup>1</sup>:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.0X	<i>См. табл. Раздела 4 данной программы</i>	<i>См. табл. Раздела 4 данной программы</i>	-
ОК.0X	<i>См. табл. Раздела 4 данной программы</i>	<i>См. табл. Раздела 4 данной программы</i>	-
ПК X.X	<i>См. табл. Раздела 4 данной программы</i>	<i>См. табл. Раздела 4 данной программы</i>	<i>См. табл. Раздела 4 данной программы</i>
ПК X.X	<i>См. табл. Раздела 4 данной программы</i>	<i>См. табл. Раздела 4 данной программы</i>	<i>См. табл. Раздела 4 данной программы</i>

## 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия <sup>2</sup>	XX	XX
Курсовая работа (проект)	XX	XX
Самостоятельная работа	-	-

<sup>1</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

<sup>2</sup> Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

Практика, в т.ч.:	XXX	XXX
учебная	XX	XX
производственная	XX	XX
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК XX.01 в форме ... МДК XX.XX в форме ... УП 0X ПП 0X ПМ 0X (в случае экзамена ПМ)	XX	XX
Всего	XXX	XXX

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:					Учебная практика	Производственная практика
				Учебные занятия <sup>3</sup>	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа <sup>4</sup>	Учебная практика	Производственная практика		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	Раздел N. Наименование	5+9+10 <sup>5</sup>	X	6+7 +8	x	x	-			
	Раздел N. Наименование	5+9+10	X	6+7 +8	x	x	-			
	Учебная практика	X=9	X					X		
	Производственная практика	X=10	X						X	
	Промежуточная аттестация	X								
	<b>Всего:</b>	X	X		X	X	X	X	X	

<sup>3</sup> Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

<sup>4</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

<sup>5</sup> При рассредоточенной практике.

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел N. Наименование раздела</b>			
<b>МДК XX.XX Наименование</b>			
<b>Тема X.X. Наименование</b>	<b>Содержание</b>		
	Дидактическая единица. Дидактическая единица		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	1. Формулировка ...		
	2. Формулировка...		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
<b>Тема X.X. Наименование</b>	<b>Содержание</b>		
	Дидактическая единица. Дидактическая единица		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	3. Формулировка ...		
	4. Формулировка...		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
<b>Раздел N. Наименование раздела</b>			
<b>МДК XX.XX Наименование</b>			
<b>Тема X.X. Наименование</b>	<b>Содержание</b>		
	Дидактическая единица. Дидактическая единица		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	1. Формулировка ...		
	2. Формулировка...		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
	<b>Содержание</b>		



<b>Тема Х.Х. Наименование</b>	Дидактическая единица. Дидактическая единица		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	3. Формулировка ...		
	4. Формулировка...		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
<b>Курсовая работа (проект)</b>			
<b>Учебная практика</b>			
<b>Виды работ:</b>			
<b>Производственная практика</b>			
<b>Виды работ:</b>			
<b>Промежуточная аттестация</b>			
<b>Всего</b>			

#### **2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)**

*Указывается, является ли выполнение курсового проекта (работы) по модулю обязательным или обучающийся имеет право выбора: выполнять курсовой проект по тематике данного или иного профессионального модуля(ей) или общепрофессиональной дисциплине(-ам).*

Тематика курсовых проектов (работ)

1. ...
2. ...
- ...

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) \_\_\_\_\_ (наименования кабинетов из указанных в п. 6.1 ОПОП-П), оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) \_\_\_\_\_ (перечисляются через запятую наименования лабораторий из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ \_\_\_\_\_ (перечисляются через запятую наименования мастерских из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

###### 1. Наименование.

Разработчики рабочей программы выбирают не менее одного издания из приведенного в ПОП-П перечня печатных и/или электронных образовательных изданий для использования в образовательном процессе. Электронные ресурсы (не учебные издания) указываются в дополнительных источниках. Список может быть дополнен другими изданиями.

Списки литературы оформляются в алфавитном порядке в соответствии с ГОСТ Р 7.0.100–2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления» (утв. приказом № 1050-ст Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандартом) от 03 декабря 2018 года).

##### 3.2.2. Дополнительные источники (при необходимости)

###### 1. Наименование.

Приводятся наименования и данные по информационным ресурсам, нормативным документам, применение которых необходимо для освоения данного модуля.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки <sup>6</sup>
ПК Х.Х ОК ХХ	Глагол в форме настоящего времени 3 лица – обучающийся что делает... конкретные действия, выполняемые студентом, освоившим данную компетенцию	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Интерпретация
ПК Х.Х ОК ХХ	Глагол в форме настоящего времени 3 лица – обучающийся что делает... конкретные действия, выполняемые студентом, освоившим данную компетенцию	

<sup>6</sup> Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

<i>ПК Х.Х ОК ХХ</i>	<i>Глагол в форме настоящего времени 3 лица – обучающийся что делает... конкретные действия, выполняемые студентом, освоившим данную компетенцию</i>	<i>результатов выполнения практических и лабораторных заданий,</i>
<i>ПК Х.Х ОК ХХ</i>	<i>Глагол в форме настоящего времени 3 лица – обучающийся что делает... конкретные действия, выполняемые студентом, освоившим данную компетенцию</i>	<i>оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</i>

**Приложение 1.2**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа профессионального модуля**

**«ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
ПРОИЗВОДСТВА ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И СЕМЯН НА  
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ...</b>	<b>12</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.</i>	12
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	12
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>14</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля .....</i>	14
2.2. <i>Структура профессионального модуля .....</i>	15
2.3. <i>Содержание профессионального модуля .....</i>	16
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>24</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	24
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	24
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>25</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### «ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И СЕМЯН НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»

#### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ПМ. 02 организационно- технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профильного цикла образовательной программы

#### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурс; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию; оценивать практическую значимость результатов поиска	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации	-
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в	содержание актуальной нормативно-правовой документации;	-

	профессиональной деятельности; применять современную научную терминологию	современную научную и профессиональную терминологию; основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК.04	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов; правила построения устных сообщений	-
ОК.06	описывать значимость своей специальности	значимость профессиональной деятельности по специальности	-
ОК.07	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	основные направления изменения климатических условий региона	-
ОК.09	понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 2.1	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья; инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на	технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья; методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению

	автоматизированных технологических линиях; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	соответствии с технологическими инструкциями; правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 2.2	вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства; проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; осуществлять технологические регулировки оборудования, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян, подбирать; производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья, использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии	виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян, основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян, принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов хранения зерна и семян, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	136	88



Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Консультации	4	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	36	36
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 02.01 в форме экзамена	12	
МДК 02.02 другие формы ПА	-	
УП 02.01	-	
ПП 02.01	-	
ПМ 02. ЭК	12	
<b>Всего</b>	<b>312</b>	<b>232</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия		Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
					Лекции, уроки	Практические занятия				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	Раздел 1. Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	<b>100</b>	<b>64</b>	<b>100</b>	28	64	-	<b>8</b>	<b>36</b>	<b>108</b>
	Раздел 2. Цифровизация технологических процессов при хранении и переработки зерна и семян	<b>44</b>	<b>24</b>	<b>44</b>	20	24	-	-		
	Учебная практика	<b>36</b>	<b>36</b>						<b>36</b>	
	Производственная практика	<b>108</b>	<b>36</b>							<b>108</b>
	Промежуточная аттестация	<b>24</b>								
	<b>Всего:</b>	<b>312</b>	<b>232</b>	<b>144</b>	<b>48</b>	<b>88</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	<b>36</b>	<b>108</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел № 1. Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</b>			
<b>МДК 02.01 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</b>		<b>112/64</b>	
<b>Тема 1.1. Производственный процесс на предприятии и его организация</b>	<b>Содержание</b>	<b>12/4</b>	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ПК 2.1
	Производственный процесс и его структура. Принципы рациональной организации производственных процессов. Структура производственного процесса. Рабочие центры. Длительность производственного цикла	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие 1. Анализ структуры производственного процесса	2	
	Практическое занятие 2. Расчёт длительности производственного цикла	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Изучить вопросы: «Планирование и организация снабжения на предприятии»; «Логистика производственных процессов на предприятии»	<b>4</b>	
<b>Тема 1.2. Организация основного производства. Основы переработки зерна и семян</b>	<b>Содержание</b>	<b>38/30</b>	ОК 01 ОК02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 2.1 ПК2.2
	Основные понятия и характеристики поточного производства. Анализ и организация потока производства продуктов питания из растительного сырья. Организация подготовки и переработки зерна в муку и крупу. Организация процесса производства комбикормов	6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>30</b>	
	Практическое занятие 3. Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства	2	

	Практическое занятие 4. Решение задач по расчёту, анализу и организации поточного производства	2	
	Практическое занятие 5. Расчет оптимальной работы зерноочистительных машин	2	
	Практическое занятие 6. Расчёт подачи воздуха для вентилирования и продолжительности вентилирования	2	
	Практическое занятие 7. Изучение выходов и сортов муки. Качественные показатели	2	
	Практическое занятие 8. Расчёт помольной (целевой) партии зерна	2	
	Практическое занятие 9. Изучение ассортимента и определение выхода крупы	2	
	Практическое занятие 10. Расчёт выхода готовой продукции на крупяных заводах	2	
	Практическое занятие 11. Назначение и структура процесса измельчения.	2	
	Практическое занятие 12. Сепарирование продуктов измельчения зерна по крупности (просеивание)	2	
	Практическое занятие 13. Сортирование промежуточных продуктов по качеству (процесс обогащения)	2	
	Практическое занятие 14. Изучение гидротермической обработки зерна и построение технологической схемы подготовки зерна к шелушению. Машины для шелушения зерна, шлифования и полирования ядра крупяных культур	2	
	Практическое занятие 15. Изучение линии по производству муки	2	
	Практическое занятие 16. Изучение линии по производству круп	2	
	Практическое занятие 17. Изучение линии по производству комбикормов	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Изучить методику по подбору технологического оборудования к разработанной технологической схеме производства комбикормов, и разобрать примеры расчетов технологических линий и складских сооружений.	2	
<b>Тема 1.3. Организация материально-технического обслуживания</b>	<b>Содержание</b>	<b>14/8</b>	ОК 01 ОК 03 ОК 05 ПК 2.1
	Организация ремонта оборудования на предприятиях по хранению и переработки зерна. Организация складского хозяйства. Организация внутривозовского транспорта. Организация энергетического хозяйства	6	

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	
	Практическое занятие 18. Решение задач по организации ремонта оборудования	2	
	Практическое занятие 19. Решение задач по организации складского хозяйства	2	
	Практическое занятие 20. Решение задач по организации внутризаводского транспорта	2	
	Практическое занятие 21. Решение задач по организации энергетического хозяйства	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 1.4. Производственная мощность зернохранилищ и зерноперерабатывающих предприятий и её резервы</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/4</b>	
	Понятие и виды производственной мощности, управление производственной мощностью. Методика расчёта производственных мощностей. Производственная мощность и коэффициент её использования. Анализ и выявление резервов производственной мощности. Механизм управления производственной мощностью на промышленном предприятии	4	ОК 01 ОК 03 ОК 07 ПК 2.1
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие 22. Решение задач по определению производственной мощности и коэффициентов её использования	2	
	Практическое занятие 23. Решение задач по анализу и выявлению резервов производственной мощности	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Изучить вопросы: «Производственная программа и производственная мощность»	<b>2</b>	
<b>Тема 1.5. Технологические принципы организации приема, размещения и хранения продовольственного и семенного зерна</b>	<b>Содержание</b>	<b>16/12</b>	
	Особенности приёма и размещения зерновых масс в хранилищах. Особенности размещения зерна в хранилищах. Особенности обработки свежееубранного зерна на технологических линиях хлебоприемных предприятий. Наблюдение за зерновыми массами при хранении. Отпуск зерновых продуктов, учёт их количества и качества. Особенности хранения семян и причины снижения их качества при хранении. Техника и режимы хранения семян	<b>4</b>	ОК 01 ОК02 ОК 03 ОК 05 ОК 07 ПК 2.1 ПК2.2
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	

	Практическое занятие 24. Особенности приема, размещения, обработки и хранения семенного зерна. Количественно-качественный учет на ХПП	2	
	Практическое занятие 25. Изучение основных элементов конструкций склада	2	
	Практическое занятие 26. Изучение устройства для дистанционного измерения температуры зерна	2	
	Практическое занятие 27. График контроля хранящегося зерна. Документальное оформление операций по подработке зерна	2	
	Практическое занятие 28. Заполнение качественных удостоверений на зерно различных культур	2	
	Практическое занятие 29. Определение качества зерна и семян по государственным стандартам	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 1.6. Научная организация и техническое нормирование труда</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/6</b>	
	Разделение и кооперация труда. Выявление передовых приёмов и методов труда. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад. Методы изучения затрат рабочего времени. Установление норм выработки и норм обслуживания	<b>4</b>	ОК 01 ОК 03 ОК 09 ПК 2.1
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие 30. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад	2	
	Практическое занятие 31. Исследование затрат рабочего времени (составление хронометража)	2	
	Практическое занятие 32. Задачи по установлению норм выработки и норм обслуживания	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>		<b>12</b>	
<b>Раздел 2. Цифровизация технологических процессов при хранении и переработки зерна и семян</b>			
<b>МДК 02.02 Цифровизация технологических процессов при хранении и переработки зерна и семян</b>		<b>44/24</b>	
	<b>Содержание</b>	4/2	

<b>Тема 2.1. Основные понятия дисциплины</b>	Основные понятия дисциплины: данные, информация, знания, информационные технологии, информационные системы, цифровая экономика и другие. Необходимость цифровизации экономики. Значение цифровой трансформации экономики для развития современного общества. Психологические, социальные, экономические, правовые, кадровые, организационные и другие аспекты цифровой трансформации экономики. Цифровая трансформация современных предприятий	2	ОК 02 ОК 05 ОК 09
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	Практическая работа 1. Основные понятия цифровой экономики	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.2. Нормативно-правовое регулирование развития цифровой экономики в РФ</b>	<b>Содержание</b>	8/4	
	Место РФ в мире по уровню цифровизации. Государственное регулирование развития цифровой экономики. Нормативно-правовые акты, регулирующие развитие цифровой экономики. Национальная программа «Цифровая экономика РФ». Основные положения национальной программы «Цифровая экономика РФ». Основные федеральные проекты и индикаторы национальной программы «Цифровая экономика РФ». Проект Министерства сельского хозяйства РФ «Цифровое сельское хозяйство». Основные направления проекта «Цифровое сельское хозяйство».	4	ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 2.1
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4	
	Практическое занятие 2. Нормативно-правовое регулирование развития цифровой экономики в РФ	2	
	Практическая работа 3. Актуальные проблемы электронных документов и электронного документооборота	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.3. Характеристика цифровых технологий</b>	<b>Содержание</b>	6/2	
	Характеристика цифровых технологий: понятие, назначение, классификация. Роль цифровых технологий в развитии экономики. Большие данные. Искусственный интеллект и нейротехнологии. Технологии распределенных реестров (блокчейн). Квантовые технологии. Новые производственные технологии. Аддитивные технологии. Суперкомпьютерные технологии. Компьютерный инжиниринг. Промышленный интернет. Компоненты робототехники (промышленные роботы). Технологии беспроводной связи. Технологии виртуальной реальности.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК 2.1
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	Практическое занятие 4. Характеристика цифровых технологий	2	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-		

<b>Тема 2.4. Использование цифровых технологий для решения профессиональных задач</b>	<b>Содержание</b>	8/4	
	Использование цифровых технологий для поиска, критического анализа и синтеза информации для решения поставленных профессиональных задач. Применение цифровых технологий для системного анализа возможных вариантов решения прикладных задач, оценки последствий возможных решений задач. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий для решения типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин. Системы поддержки принятия решений (СППР): понятие, назначение, классификация. Использование СППР для решения профессиональных задач. Кластеризация данных, деревья решений, прогнозирование	4	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК 2.1
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4	
	Практическое занятие 5. Практическое применение цифровых и информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач в АПК	2	
	Практическое занятие 6. Практическое применение цифровых и информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач в АПК: прогнозирование показателей переработки комбикормовой продукции	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.5. Направления цифровой трансформации АПК</b>	<b>Содержание</b>	6/4	
	Цифровая трансформация АПК. Направления цифровизации АПК по отраслям. Сферы применения цифровых технологий в АПК. Виды информационных сервисов для цифровизации процессов АПК. Архитектура агропромышленных цифровых систем. Сущность инвестирования в цифровые технологии в АПК.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК 2.2
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4	
	Практическое занятие 7. Практическое применение цифровых и информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач в АПК.	2	
	Практическое занятие 8. Практическое применение цифровых и информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач в АПК: сбор, хранение и обработка данных	2	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-		
<b>Тема 2.6. Применение цифровых технологий для</b>	<b>Содержание</b>	6/4	
	Примеры цифровизации на современных предприятиях РФ и за рубежом. Основные сферы применения цифровых технологий для производства	2	ОК 01 ОК 02

производства комбикормовой продукции	продукции.		ОК 05 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4	
	Практическое занятие 9. Практическое применение цифровых и информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач в АПК: прогнозирование показателей переработки комбикормовой продукции .	2	
	Практическое занятие 10. Применение цифровых технологий для производства продукции растениеводства	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
Тема 2.7. Эффективность цифровой трансформации АПК.	<b>Содержание</b>	6/4	
	Экспериментальная оценка затрат на внедрения цифровых технологий в АПК. Индикаторы цифровой трансформации АПК. Оценка вклада цифровизации в экономический рост. Факторы, сдерживающие внедрение цифровых технологий в АПК. Проблемы инвестиций в цифровые агропромышленные проекты. Кадровые проблемы цифровизации АПК. Влияние цифровых технологий на рынок труда. Изменения потребностей в персонале и требований к специалистам. Перспективные профессии, востребованные рынком в условиях цифровизации АПК	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4	
	Практическое занятие 11. Расчет и анализ показателей экономической эффективности внедрения цифровых технологий на предприятии АПК	2	
	Практическое занятие 12. Расчет и анализ показателей экономической эффективности внедрения цифровых технологий на предприятии АПК	2	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-		
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1. Участие в планировании структурного подразделения 2. Организация работы структурного подразделения 3. Руководство работой структурного подразделения 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения 5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности	<b>36</b>	ОК 01 ОК02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 2.1	
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1. Организация производства 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	<b>108</b>	ОК 01 ОК02 ОК 03 ОК 04	



3. Оперативное планирование работы производства		ОК 07
4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений		ПК 2.1
5. Организация труда персонала на производстве		ПК 2.2
6. Реализация готовой продукции на производстве		
<b>Экзамен по модулю</b>	<b>12</b>	
<b>Всего</b>	<b>312</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Технологии продуктов питания из растительного сырья (по выбору)», «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (по выбору)», «Процессов и аппаратов пищевых производств», оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П по специальности.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные электронные издания

1. Бурова, Т. Е. Введение в пищевую биотехнологию: учебное пособие / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-5949-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146901> (дата обращения: 05.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Горбашко Е.А. Управление качеством. -.[Электронный ресурс] / Е.А. Горбашко - Электрон. дан. — М. : Юрайт, 2020. — 352 с.

3. 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. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 624 с. — ISBN 978-5-507-44335-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/223436> (дата обращения: 05.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Советов, Б. Я. Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536599> (дата обращения: 19.06.2024).

5. Труфляк Е. В. Цифровые технологии в сельском хозяйстве и городской среде : учебник для СПО / Е. В. Труфляк. Санкт-Петербург : Лань, 2024. 448 с. Лань : электронно-библиотечная система Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL.: — <https://e.lanbook.com/book/401027>

6. 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 : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147355> (дата обращения: 05.06.2024). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления : учебник для вузов / И. Ф. Бородин, С. А. Андреев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 386 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07895-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 1 — URL: <https://urait.ru/bcode/538684/p.1> (дата обращения: 05.06.2024).

2. Организация труда на промышленных предприятиях : учебник для вузов / И. Н. Иванов, А. М. Беляев. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 305 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11376-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 2 — URL: <https://urait.ru/bcode/542514/p.2> (дата обращения: 05.06.2024).

3. Перспективные технологии послеуборочной обработки и хранения зерна / В. Ф. Федоренко, В. Я. Гольяпин. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 194 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11460-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 1 — URL: <https://urait.ru/bcode/542477/p.1> (дата обращения: 05.06.2024).

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)</b>	<b>Формы контроля и методы оценки</b>
ПК 2.1	Выполняет работы по осуществлению организационного обеспечения производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Экзамен
ПК 2.2	Выполняет работы по осуществлению технологического обеспечения процессов хранения и переработки зерна и семян	Квалификационные испытания
ОК 01	Решает задачи профессиональной деятельности	Оценка решения ситуационных задач
ОК 02	Применяет современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности	Интерпретация результатов выполнения практических заданий
ОК 03	Применяет профессиональную терминологию, пользоваться актуальной нормативно-правовой документацией в профессиональной деятельности	Оценка тестового контроля
ОК 04	Эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде	Оценка решения ситуационных задач

ОК 05	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации по профессиональной тематике	Интерпретация результатов выполнения практических заданий
ОК 06	Описывает значимость своей специальности	Интерпретация результатов выполнения практических заданий
ОК 07	Организовывает профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Контрольная работа
ОК 09	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Оценка тестового контроля

**Приложение 1.3**  
**к ОПОП-П по профессии/специальности**  
**Код Наименование**

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**«ПМ.03 НАИМЕНОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ»**

**Приложение 1.2**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**«ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ...</b>	<b>30</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.</i>	30
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	30
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>32</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля .....</i>	32
2.2. <i>Структура профессионального модуля .....</i>	33
2.3. <i>Содержание профессионального модуля .....</i>	34
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>37</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	37
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	37
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>38</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### «ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

#### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Обеспечение деятельности структурного подразделения».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

#### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и проблему в профессиональном контексте, выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи	основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном контексте	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, оценивать практическую значимость результатов поиска	формат оформления результатов поиска информации	-
ОК.03	применять современную научную профессиональную терминологию, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	современная научная и профессиональная терминология, возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе	психологические основы деятельности коллектива	-



	профессиональной деятельности		
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов, правила построения устных сообщений	-
ОК.06	описывать значимость своей специальности	значимость профессиональной деятельности по специальности	-
ОК.07	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения	-
ОК.09	понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 4.1	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте, рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	принципы и формы организации производственного процесса, методики расчета выхода готовой продукции, структура издержек производства и пути снижения затрат, методики расчета экономических показателей	планирование основных показателей производственного процесса, оценка эффективности производственного процесса, принятие управленческих решений по организации производственного процесса
ПК 4.2	планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями	принципы планирования работ исполнителям, основные приемы организации работ исполнителей, способы и показатели оценки качества работ	планирования работ структурного подразделения, оценки эффективности деятельности структурного подразделения, принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
ПК 4.3	применять методики контроля качества сырья, рассчитывать	принципы планирования работы трудового коллектива, графиков	контроля качества сырья, расчета потребности производства в сырье и

	потребности производства в сырье	работы и табеля учета рабочего времени	материалах, участие в планировании основных показателей производства
ПК 4.4	использовать различные методы контроля работы трудового коллектива, принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива	способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива	группировки и анализа информации, расчета показателей производительности труда, расчета суммы прибыли, процента рентабельности, расчета показателей использования производственных мощностей расчета основных и оборотных средств
ПК 4.5	оформлять учетно-отчетную документацию, проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию, составлять отчеты по расходу сырья, вести учет рабочего времени	учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья, нормы времени и выработки по технологическим операциям	ведения утвержденной учетно-отчетной документации, оформления документов на отпущенную продукцию, составления отчетов по расходу сырья, учета брака и анализа причин образования

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	68	54
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	8	-
Практика, в т.ч.:	144	-
учебная	-	-
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 04.01 в форме дифференцированного зачёта ПП 04 в форме дифференцированного зачёта ПМ. 04 в форме экзамена	12	-
<b>Всего</b>	<b>232</b>	<b>198</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия		Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
					Теор. занятия	Пр. занятия				
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10
ОК 01-07, ОК 09	МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации	<b>76</b>	<b>54</b>	<b>76</b>	14	54		<b>8</b>		
ПК 4.1-4,5	Производственная практика	<b>144</b>	<b>144</b>							<b>144</b>
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>								
	<b>Всего:</b>	<b>232</b>	<b>198</b>		<b>68</b>			<b>8</b>		<b>144</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>ПМ. 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>			
<b>МДК 04.01 «Управление структурным подразделением организации»</b>		<b>76</b>	
<b>Тема 1.1. Планирование и организация работы структурного подразделения</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	ОК 01 - 04, ОК 09 ПК 4.1
	Типы предприятий. Производственная структура предприятия. Внутрихозяйственное прогнозирование и планирование	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>14/14</b>	
	Практическое занятие № 1. Построение организационной структуры	14	
	Практическое занятие № 2. Установление структурных связей между производственными подразделениями		
	Практическое занятие № 3. Определение специализации предприятия		
	Практическое занятие № 4. Составление плана расходов и доходов организации		
	Практическая работа № 5. Расчёт показателей производственной мощности		
	Практическое занятие № 6. Составление плана снабжения предприятия		
	Практическое занятие № 7. Расчёт эффективности инвестиционного проекта		
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>			
<b>Тема 1.2. Анализ результатов деятельности структурного подразделения</b>	<b>Содержание</b>	<b>38</b>	ОК 01 - 07, ОК 09 ПК 4.1, ПК 4.2
	Организация производственного и технологического процесса. Структура затрат и калькуляция себестоимости. Организация и нормирование труда на предприятии	6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>28/28</b>	
	Практическое занятие № 8. Анализ структуры и эффективности использования основных фондов предприятия		
	Практическое занятие № 9. Анализ экономической эффективности использования оборотных фондов предприятия		

	Практическое занятие № 10. Анализ состава использования и движения трудовых ресурсов	28	
	Практическое занятие № 11. Расчёт основных показателей производительности		
	Практическое занятие № 12. Расчет себестоимости продукции и показателей снижения себестоимости		
	Практическое занятие № 13. Расчет экономических показателей работы предприятия		
	Практическое занятие № 14 Составление баланса рабочего времени по материалам хронометража		
	Практическое занятие № 15. Составление графика выхода на работу, заполнение табеля учёта рабочего времени.		
	Практическое занятие № 16. Разработка системы мотивации персонала		
	Практическое занятие № 17. Расчет заработной платы работников предприятия при сдельной форме оплаты труда		
	Практическое занятие № 18. Расчет заработной платы работников предприятия при повременной форме оплаты труда		
	Практическое занятие № 19. Определение критериев оценки потребности работников обучении		
	Практическое занятие № 20. Определение степени соответствия должности с помощью профиль-метода		
	Практическое занятие № 21. Подготовка, организация и проведение делового совещания		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Составить интеллект-карту "Кадровая политика и её виды" Составить схему "Система мотивации персонала"		
<b>Тема 1.3. Управление и контроль деятельности подразделения</b>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	ОК 01 - 07, ОК 09 ПК 4.4
	Методы управления структурным подразделением. Управленческие решения. Порядок контроля качества сырья и готовой продукции	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12/12</b>	
	Практическое занятие № 22 Анализ стилей управления, применяемых руководителем структурного подразделения.	12	
	Практическое занятие № 23 Решение задач на принятие управленческого решения		

	Практическое занятие № 24 Анализ конфликтных ситуаций в коллективе структурного подразделения		
	Практическое занятие № 25. Расчёт потребности производства в сырье и материалах		
	Практическое занятие № 26. Оформление документов на отпущенную продукцию		
	Практическое занятие № 27. Составление отчетов по расходу сырья		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Составить схему документооборота Составить конспект-схему: "Материальная ответственность работника"	4	
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> Ознакомление с Уставом предприятия, с перспективами технического, экономического, социального развития. Ознакомление с производственной и организационной структурой управления предприятия, используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с производственной мощностью предприятия, основными каналами снабжения, инвестиционными планами. Определение специализации предприятия Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда и кадровой политикой Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов организации. Участие в составлении графиков выхода на работу производственного персонала Ознакомление с порядком организации контроля за учётом рабочего времени, участие в заполнении табеля учёта рабочего времени Проведение анализа эффективности деятельности предприятия Участие в контроле качества продукции	<b>144/144</b>	ОК 01 - 07, ОК 09 ПК 4.1- ПК 4.5	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>12</b>	
<b>Всего</b>		<b>232</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные электронные издания

1. Анисимов, А. Ю. Управление персоналом организации: учебник для вузов / А. Ю. Анисимов, О. А. Пятаева, Е. П. Грабская. - Москва: Издательство Юрайт, 2021. -278 с. - (Высшее образование). -ISBN 978-5-534-14305-8. -URL: <https://urait.ru/bcode/477303>. (дата обращения: 27.05.2024)

2. Грибов, В. Д. Основы управленческой деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Грибов, Г. В. Кисляков. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. , (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5904-8. URL: <https://urait.ru/bcode/511949> . - 335 с. (дата обращения: 27.05.2024)

3. Дрещинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. - Москва: Издательство Юрайт, 2021. -407 с. -(Профессиональное образование). -ISBN 978-5-534-14662-2. -URL : <https://urait.ru/bcode/478201>. (дата обращения: 27.05.2024)

4. Коргова, М. А. Менеджмент. Управление организацией: учебное пособие для среднего профессионального образования / М. А. Коргова. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 197 с. - (Профессиональное образование). -URL: <https://urait.ru/bcode/456661>. (дата обращения: 27.05.2024)

5. Кязимов, К. Г. Управление человеческими ресурсами: профессиональное обучение и развитие: учебник для вузов / К. Г. Кязимов. -2-е изд., перераб. и доп. -Москва: Издательство Юрайт, 2021. -202 с. -(Высшее образование). -ISBN 978-5-534-09762-7. -URL: <https://urait.ru/bcode/474247>. (дата обращения: 27.05.2024)

6. Медведева, Т. А. Основы теории управления: учебник и практикум для вузов / Т. А. Медведева. -Москва: Издательство Юрайт, 2021. -191 с. -(Высшее образование). - ISBN 978-5-9916-7025-8. -URL: <https://urait.ru/bcode/470193>. (дата обращения: 27.05.2024)

7. Оплата труда в организации: учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. А. Лапшова [и др.]; под общей редакцией О. А. Лапшовой. -2-е изд., перераб. и доп. -Москва: Издательство Юрайт, 2021. -330 с. -(Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-07091-0. -URL: <https://urait.ru/bcode/472486>. (дата обращения: 27.05.2024)

8. Экономика предприятия: учебник для вузов / С. П. Кирильчук [и др.] ; под общей редакцией С. П. Кирильчук. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 458 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-15878-6. - URL: <https://urait.ru/bcode/510104>. (дата обращения: 27.05.2024)

9. Экономика предприятия: учебник для среднего профессионального образования / С. П. Кирильчук [и др.]; под общей редакцией С. П. Кирильчук. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 458 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-15879-3. - URL: <https://urait.ru/bcode/530594>. (дата обращения: 27.05.2024)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 4.1	Планирует основные показатели производственного процесса, оценивает эффективность производственного процесса, принимает управленческие решения по организации производственного процесса	Экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка тестового контроля.
ПК 4.2	Планирует работу структурного подразделения, оценивает эффективность деятельности структурного подразделения, принимает управленческие решения по организации выполнения работ исполнителями	Экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка тестового контроля.
ПК 4.3	Осуществляет контроль качества сырья, рассчитывает потребности производства в сырье и материалах, участвует в планировании основных показателей производства	Экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 4.4	Анализирует информацию, рассчитывает показатели производительности труда, суммы прибыли, процента рентабельности, показатели использования производственных мощностей расчета основных и оборотных средств	Экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка тестового контроля.
ПК 4.5	Оформляет учетно-отчетную документацию, проверяет правильность оформления документов на отпущенную продукцию, составляет отчеты по расходу сырья, ведёт учет рабочего времени	Экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка тестового контроля.
ОК.01	Распознаёт задачу и проблему в профессиональном контексте, выявляет информацию, необходимую для решения задачи	Контрольные работы. Оценка решения ситуационных задач.
ОК.02	Определяет задачи для поиска информации, планирует процесс поиска, оценивает практическую значимость результатов поиска	Контрольные работы, экзамен. Оценка решения ситуационных задач.
ОК.03	Применяет современную научную профессиональную терминологию, определяет траектории профессионального развития и самообразования	Контрольные работы, экзамен. Оценка решения ситуационных задач.
ОК.04	Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Экзамен. Оценка решения ситуационных задач.
ОК.05	Грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке	Контрольные работы, экзамен. Оценка решения ситуационных задач.
ОК.06	Описывает значимость своей специальности	Экзамен.



		Оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ОК.07	Определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Контрольные работы, экзамен. Оценка решения ситуационных задач.
ОК.09	Понимает тексты на базовые профессиональные темы, участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Экзамен. Оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

«ПМ.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ» .....	2
«ПМн.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ» .....	30
«ПМ.03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ» .....	59
«ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ» .....	80
«ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16472 ПЕКАРЬ» .....	92

**Приложение 1.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа профессионального модуля**

**«ПМ.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА,  
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА  
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>4</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы...</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	<i>4</i>
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	<i>11</i>
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>13</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля .....</i>	<i>13</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля .....</i>	<i>13</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	<i>15</i>
2.4. <i>Курсовой проект (работа) .....</i>	<i>24</i>
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>26</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>26</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>26</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....</b>	<b>27</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА,  
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА  
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»

### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий» образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части;</li> <li>– владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>– оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>– порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>	-
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>– использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности;</li> <li>– использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и</li> <li>– программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</li> </ul>	-

ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</li> <li>– применять современную научную профессиональную терминологию</li> <li>– определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> <li>– выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</li> <li>– презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</li> <li>– определять источники достоверной правовой информации</li> <li>– составлять различные правовые документы</li> <li>– находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать</li> <li>– оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– содержание актуальной нормативно-правовой документации</li> <li>– современная научная и профессиональная терминология</li> <li>– возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>– взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– психологические основы деятельности коллектива;</li> <li>– психологические особенности личности</li> </ul>	
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила оформления документов;</li> <li>– правила построения устных сообщений</li> </ul>	
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрировать осознанное поведение</li> <li>– применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– значимость профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>– стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</li> </ul>	
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать нормы экологической безопасности</li> <li>– определять направления ресурсосбережения в рамках</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила экологической безопасности при ведении</li> </ul>	

	<p>профессиональной деятельности по специальности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</li> </ul>	<p>профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</li> <li>– пути обеспечения ресурсосбережения</li> <li>– -принципы бережливого производства</li> </ul>	
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</li> <li>– кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</li> <li>– лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</li> </ul>	
ПК 1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</li> <li>– Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</li> <li>– Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</li> <li>– Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</li> <li>– Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству</li> </ul>

	<p>автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>– Документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p>	<p>производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>– Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>– Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>– Документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья, в</p>	<p>продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p> <p>– Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>– Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>– Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и</p>
--	--	--	--



		том числе в электронном виде	сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
ПК 1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</li> <li>– Эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</li> <li>– Эксплуатировать оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</li> <li>– Эксплуатировать оборудование для производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</li> <li>– Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции</li> <li>– Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</li> </ul>	<p>Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и</p>

	<p>кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>– Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>– Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p> <p>– Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>– Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>– Методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей</p> <p>– Способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сухих дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста</p> <p>– Структура и физические свойства различных видов теста</p> <p>– Производственный цикл приготовления жидких дрожжей</p> <p>– Рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении</p>	<p>кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>– Упаковка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>– Маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p>
--	--	--	--

		<p>– Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного), причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления</p> <p>– Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста</p> <p>– Методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке</p> <p>– Классификация и ассортимент макаронных изделий</p> <p>– Требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий</p> <p>– Стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на</p>	<p>– Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства</p>
--	--	---	--

		<p>каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению</p> <p>– Нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий</p> <p>– Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде</p>	
--	--	---	--

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.		<p>– Знать методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлебобулочных изделий;</p> <p>– Уметь рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций;</p>	Тема 1.1. Производство изделий с добавлением сухофруктов.	10	По требованию ИП Иванова мини пекарня «Хлеб из тандыра»

		– Навыки упаковки готовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании.			
2.		– Знать методы расчета упека, усушки изделий, расчета выхода готовой продукции; – Уметь производить взаимозаменяемость сырья; – Навыки поведения технических наблюдений за ходом технологического процесса	Тема 1.2. Производство изделий с добавлением фруктов.	10	По требованию ИП Иванова мини пекарня «Хлеб из тандыра»
3.		– Знать процессы происходящие при замесе хлеба; – Уметь оценивать качество основного и дополнительного сырья; – Навыки расчёта необходимых ингредиентов.	Тема 1.3. Производство крафтового хлеба.	10	По требованию ИП Иванова мини пекарня «Хлеб из тандыра»
4.		– Знать технологическую особенность осетинских пирогов; – Навыки приготовления начинок для приготовления пирогов.	Тема 1.4 Технология приготовления осетинских пирогов	12	По требованию ИП Иванова мини пекарня «Хлеб из тандыра»
5.		– Знать ассортимент и особенности восточных мучных кондитерских изделий; – Уметь осуществлять подготовку сырья;	Тема 1.5 Производство восточных мучных кондитерских изделий	12	По требованию ИП Иванова мини пекарня «Хлеб из тандыра»



	профессионального модуля				Теор. занятия	Практ. занятия					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел 1. Технология хранения и подготовка сырья	<b>84</b>	<b>48</b>	<b>84</b>	36	48		-			
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел 2. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	<b>368</b>	<b>80</b>	<b>132</b>	32	80	20	20	12		
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Учебная практика	<b>72</b>	<b>72</b>							<b>72</b>	
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Производственная практика	<b>144</b>	<b>144</b>								<b>144</b>
	Промежуточная аттестация	<b>24</b>							12		
	<b>Всего:</b>	<b>476</b>	<b>344</b>	<b>216</b>	<b>68</b>	<b>128</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>24</b>	<b>72</b>	<b>144</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Технология хранения и подготовка сырья</b>		<b>84/48</b>	
<b>МДК 01.01 Технология хранения и подготовка сырья</b>		<b>84/48</b>	
<b>Тема 1.1. Общие сведения о технологическом оборудовании</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05 OK 09 ПК 1.1
	Классификация оборудования. Технологические схемы производства. Общие требования, предъявляемые к технологическому оборудованию.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 1. Характеристика технологического оборудования.	4	
	Практическое занятие № 2. Характеристика требований к технологическому оборудованию.		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 1.2. Оборудование для выполнения складских и подготовительных операций</b>	<b>Содержание</b>	<b>14/10</b>	OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 09 ПК 1.1
	Оборудование для транспортирования и хранения муки. Оборудование для транспортирования и хранения дополнительного сырья. Оборудование для подготовки сырья к производству. Оборудование для дозирования сырья.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10/10</b>	
	Практическое занятие № 3. Подготовка рабочего места и технологического оборудования.	10	
	Практическое занятие № 4. Расчёт пневматических установок для транспортирования муки.		
	Практическое занятие № 5. Расчёт оборудования для подготовки сырья		
	Практическое занятие № 6. Расчёт дозаторов.		
	Практическое занятие № 7. Составление эскизов оборудования.		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
	<b>Тема 1.3. Технологическое оборудование</b>	<b>Содержание</b>	
Оборудование для замеса тестовых полуфабрикатов. Оборудование для брожения тестовых полуфабрикатов. Тестоделительные машины		6	



<b>хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий</b>	Оборудование для формования тестовых заготовок. Оборудование для расстойки, посадки и разгрузки тестовых заготовок и готовой продукции. Хлебопекарные печи. Поточные линии хлебопекарного производства. Оборудование для получения кондитерских и тестовых масс. Поточные линии и специализированное оборудование для производства кондитерских изделий. Оборудование завёртывания и упаковывания кондитерских изделий. Смесители для макаронного теста. Оборудование для формования макаронных изделий. Оборудование для разделки сырых макаронных изделий. Оборудование для сушки макаронных изделий.		OK 04 OK 05 OK 09 ПК 1.1
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/6</b>	
	Практическое занятие № 8. Составление машинно-аппаратурных схем производства хлебобулочных изделий	6	
	Практическое занятие № 9. Составление машинно-аппаратурных схем производства кондитерских изделий		
	Практическое занятие № 10. Составление машинно-аппаратурных схем производства макаронных изделий		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 1.4. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</b>	<b>Содержание</b>	<b>52/28</b>	
	Общая характеристика сырья и расходных материалов для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий: виды, химический состав и свойства сырья. Порядок приемки сырья: источники и способы доставки сырья на предприятие, правила приемки; сопроводительная документация. Оценка качества сырья: требования действующих стандартов к качеству сырья; основные органолептические и физико-химические показатели качества; порядок и периодичность контроля. Хранение сырья: особенности хранения сырья тарным и бестарным способом; виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения. Подготовка сырья к переработке: нормативы расхода сырья и материалов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; основные принципы и правила взаимозаменяемости сырья и материалов.	24	OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 OK 09 ПК 1.1 ПК 1.2.
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>28/28</b>	
	Практическое занятие № 11. Характеристика сырья хлебопекарной промышленности.	28	

	Практическое занятие № 12. Анализ основного сырья для хлебопекарного производства.		
	Практическое занятие № 13. Анализ дополнительного сырья для хлебопекарного производства.		
	Практическое занятие № 14. Характеристика приёмки и хранения сырья.		
	Практическое занятие № 15. Характеристика сырья и расходных материалов для производства кондитерских изделий.		
	Практическое занятие № 16. Характеристика сырья и расходных материалов для производства макаронных изделий.		
	Практическое занятие № 17. Анализ требований действующих стандартов к качеству сырья для хлебобулочных изделий.		
	Практическое занятие № 18. Анализ требований действующих стандартов к качеству сырья для кондитерского производства.		
	Практическое занятие № 19. Анализ требований действующих стандартов к качеству сырья для макаронных изделий.		
	Практическое занятие № 20. Оценка показателей качества сырья и материалов.		
	Практическое занятие № 21. Определение условий и режимов хранения сырья и материалов.		
	Практическое занятие № 22. Подбор сырья и материалов к дальнейшей переработке, расчет необходимого количества.		
	Практическое занятие № 23. Расчет и списание потерь сырья при хранении и подготовке к переработке.		
	Практическое занятие № 24. Оформление производственной и технологической документации при приемке, контроле качества, хранении и отпуске сырья.		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 2. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий</b>		<b>132/80</b>	
<b>МДК 01.02 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий</b>		<b>132/80</b>	
<b>Тема 2.1. Технология хлеба и хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>58/32</b>	ОК 01
	Технологическая схема приготовления хлеба. Подбор и подготовка сырья в соответствии с производственной рецептурой и технологической инструкцией. Приготовление жидких дрожжей и заквасок. Приготовление теста. Разделка теста. Выпечка хлеба. Выход хлебных изделий: нормы выхода хлеба и хлебобулочных изделий, технологические потери и расход основного и вспомогательного сырья.	16	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07

	<p>Хранения готовых изделий: способы укладки, условия, режимы и сроки хранения хлеба и хлебобулочных изделий на производстве. Подготовка изделий к реализации. Ассортимент хлебобулочных изделий. Качество хлеба. Документооборот хлебопекарного производства: виды учетно-отчетной документации; правила оформления и периодичность заполнения. Дефекты и болезни хлеба. Санитарные требования и безопасность труда при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p>		<p>ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2.</p>
	<p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p>	<p><b>32/32</b></p>	
	<p>Практическое занятие № 1. Подбор и определение количества сырья в соответствии с установленной рецептурой.</p>	<p>32</p>	
	<p>Практическое занятие № 2. Подбор и определение количества сырья в соответствии с установленной рецептурой.</p>		
	<p>Практическое занятие № 3. Оценка качества сырья и подготовка его к производству хлеба.</p>		
	<p>Практическое занятие № 4. Приготовления жидких дрожжей и заквасок, оценка их готовности к использованию.</p>		
	<p>Практическое занятие № 5. Замес пшеничного теста различными способами и оценка качества промежуточных продуктов.</p>		
	<p>Практическое занятие № 6. Замес ржаного теста различными способами и оценка качества промежуточных продуктов.</p>		
	<p>Практическое занятие № 7. Поддержание, контроль и регулирование режимов брожения, оценка качества созревания теста.</p>		
	<p>Практическое занятие № 8. Разделка теста и определение массы тестовой заготовки.</p>		
	<p>Практическое занятие № 9. Поддержание, контроль и регулирование режимов расстойки, оценка готовности полуфабрикатов.</p>		
	<p>Практическое занятие № 10. Поддержание, контроль и регулирование режимов выпечки для различных групп изделий.</p>		
	<p>Практическое занятие № 11. Определение готовности и оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий различных групп.</p>		
	<p>Практическое занятие № 12. Подбор и оценка качества упаковки хлеба и хлебобулочных изделий различных групп.</p>		
	<p>Практическое занятие № 13. Выявление дефектов и устранение причин, вызывающих ухудшение качества хлеба и хлебобулочных изделий на различных этапах технологического процесса производства.</p>		

	Практическое занятие № 14. Расчет потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса.		
	Практическое занятие № 15. Ведение производственного документооборота по технологическому процессу производства хлеба и хлебобулочных изделий.		
	Практическое занятие № 16. Анализ соблюдения санитарных правил и применения средств индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> История развития хлебопекарного производства. Технология производства хлебобулочных изделий (лепбук)	10	
<b>Тема 2.2. Технология макаронных изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>32/18</b>	OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 OK 07 OK 09 ПК 1.1 ПК 1.2.
	Классификация макаронных изделий. Технологические схемы производства макаронных изделий. Хранение и подготовка сырья к производству. Приготовление теста. Формование макаронных изделий. Разделка сырых макаронных изделий. Сушка макаронных изделий. Охлаждение, упаковывание и хранение макаронных изделий.	6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>18/18</b>	
	Практическое занятие № 17. Определение макаронных свойств муки.	18	
	Практическое занятие № 18. Составление рецептуры макаронного теста		
	Практическое занятие № 19. Определение качества макаронных изделий.		
	Практическое занятие № 20. Определение варочных свойств макаронных изделий.		
	Практическое занятие № 21. Расчёт и анализ фактического выполнения норм расхода сырья.		
	Практическое занятие № 22. Оценка качества макаронных изделий		
	Практическое занятие № 23. Выявление дефектов и устранение причин, вызывающих ухудшение качества.		
	Практическое занятие № 24. Расчет потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса производства макаронных изделий.		
Практическое занятие № 25. Ведение производственного документооборота по технологическому процессу производства макаронных изделий.			

	<p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Производство макаронных изделий в России и за рубежом: история и современное состояние отрасли.</p> <p>Изделия из бесклеяковинного крахмалсодержащего сырья (БКС).</p> <p>Основные правила техники безопасности и эксплуатации оборудования хлебопекарного и макаронного производств.</p>	8	
<p><b>Тема 2.3.</b> <b>Технология кондитерских изделий</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	<b>42/30</b>	<p>OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 OK 07 OK 09 ПК 1.1 ПК 1.2.</p>
	<p>Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий: химический состав и пищевая ценность; основные группы и виды.</p> <p>Основы технологии производства мучных кондитерских изделий: понятие и стадии технологического процесса, основные технологические операции. Характеристика сырья. Технология карамели. Технология шоколада. Технология конфет. Технология халвы. Технология мармелада и пастилы. Технология мучных кондитерских изделий</p> <p>Санитарные правила и безопасность труда. Упаковка и маркировка готовых изделий при производстве: виды упаковки; способы и правила.</p> <p>Контроль качества мучных кондитерских изделий: показатели качества, дефекты продукции и меры по их устранению.</p>	10	
	<p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p>	<b>30/30</b>	
	<p>Практическое занятие № 26. Ведение технологического процесса производства печенья: определение количества, подбор и подготовка сырья, поддержание установленных режимов основных операций, расчет выхода и оценка качества готовых изделий.</p>	30	
	<p>Практическое занятие № 27. Ведение технологического процесса производства пряников: определение количества, подбор и подготовка сырья, поддержание установленных режимов основных операций, расчет выхода и оценка качества готовых изделий.</p>		
	<p>Практическое занятие № 28. Ведение технологического процесса производства тортов и пирожных: определение количества, подбор и подготовка сырья, поддержание установленных режимов основных операций, расчет выхода и оценка качества готовых изделий.</p>		
<p>Практическое занятие № 29. Ведение технологического процесса производства кексов и вафель: определение количества, подбор и подготовка сырья, поддержание установленных режимов основных операций, расчет выхода и оценка качества готовых изделий.</p>			

Практическое занятие № 30. Расчёт выхода и определение показателей качества карамели.		
Практическое занятие № 31. Расчёт выхода и определение показателей качества пластового мармелада		
Практическое занятие № 32. Расчёт выхода и определение показателей качества конфет.		
Практическое занятие № 33. Расчёт выхода и определение показателей качества пастильных изделий.		
Практическое занятие № 34. Расчёт выхода и определение показателей качества драже, халвы.		
Практическое занятие № 35. Выявление дефектов и устранение причин, вызывающих ухудшение качества.		
Практическое занятие № 36. Расчет потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса производства.		
Практическое занятие № 37. Расчёт и анализ фактического выполнения норм расхода сырья.		
Практическое занятие № 38. Подготовка кондитерских изделий к хранению и отпуску.		
Практическое занятие № 39. Анализ соблюдения санитарных правил и применения средств индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций при производстве кондитерских изделий.		
Практическое занятие № 40. Ведение производственного документооборота по технологическому процессу производства		
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Национальные кондитерские изделия разных стран	2	
<b>Курсовая работа (проект)</b>	<b>20/20</b>	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Осуществление приемки и оценка качества сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; Подготовка сырья и расходных материалов к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; Расчет необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;	<b>72/72</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2.

<p>Определение видов и размеров потерь сырья, полуфабрикатов, расходного материала при хранении, подготовке к переработке и при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>Оформление производственной и технологической документации при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья;</p> <p>Выполнение отдельных операций технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>Эксплуатация оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>Поддержание установленных технологией режимов и режимных параметров оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>Расчет рецептуры теста для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья, оценка качества готовых изделий в соответствии с требованиями стандартов, выявление возможных дефектов макаронных изделий;</p> <p>Поддержание установленных технологией нормативов выхода и сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>Устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>Применение средств индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>Ведение производственного документооборота по технологическому процессу производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в том числе в электронном виде;</p> <p>Визуальное оценивание исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p>Использование инструмента для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки;</p>		
---	--	--

<p>Применение методов, приемов и инструментов по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>Применение методов безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p>Применение средств индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>Документальное оформление результатов проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде;</p> <p>Оказание первой помощи пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья.</p>		
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b>          Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>Упаковка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании;</p>	<b>144/144</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2.



<p>Маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании;</p> <p>Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства;</p> <p>Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p>Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p>Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p>Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p>		
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>24</b>	
<b>Всего</b>	<b>476</b>	

#### 2.4. Курсовой проект (работа)

Выполнение курсовой работы по модулю является обязательным.

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки опарным способом.
2. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки безопарным способом.
3. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки по ускоренной технологии.
4. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки на специальных полуфабрикатах.
5. Производство хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием заквасок.
6. Производство хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием специальных полуфабрикатов.

7. Производство изделий с добавлением овощей.
8. Производство хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием улучшителей.
9. Производство крафтового хлеба.
10. Производство изделий с добавлением сухофруктов.
11. Производство изделий с добавлением фруктов.
12. Производство зефира.
13. Производство сувенирных пряников.
14. Производство мармеладных изделий.
15. Производство сувенирных пряников.
16. Производство вафель.
17. Производство макаронных изделий.
18. Производство макаронных изделий быстрого приготовления
19. Производство пряников.
20. Производство бараночных и сухарных изделий.
21. Производство хлебобулочных изделий с пониженной пищевой ценностью.
22. Производство сиропов.
23. Производство хлебобулочных изделий с повышенной пищевой ценностью.
24. Производство мармелада.
25. Производство печенья.
26. Производство тортов и пирожных.
27. Технология приготовления праздничного хлеба.
28. Технология приготовления сложных национальных кондитерских изделий
29. Технология приготовления осетинских пирогов.
30. Производство восточных мучных кондитерских изделий

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Мастерская «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные электронные издания

1. Апет, Т. К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т. К. Апет. — 2-е изд., испр. и доп. — Минск : РИПО, 2021. — 391 с. — ISBN 978-985-7253-23-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/194936> (дата обращения: 02.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Гришина, Е. С. Технология хлебопекарного производства : учебное пособие / Е. С. Гришина. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 175 с. — ISBN 978-5-89764-865-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153560> (дата обращения: 05.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537957> (дата обращения: 05.06.2024).

4. Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств : учебное пособие / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова. — Новосибирск : НГТУ, 2020. — 208 с. — ISBN 978-5-7782-4121-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152314> (дата обращения: 09.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 428 с. — ISBN 978-5-507-47108-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/328556> (дата обращения: 09.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-507-45580-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276446> (дата обращения: 01.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-507-46594-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/312932> (дата обращения: 09.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 251 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14562-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537971> (дата обращения: 09.06.2024).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1	<p>Проводит проверку исправности технологического оборудования систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; проводит очистку от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки; производит замену быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p>выполняет технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p>имеет навыки ведения документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p>	<p>Защита курсовой работы. Экзамен.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ.</p> <p>Оценка тестового контроля.</p> <p>Решение ситуационных задач.</p> <p>Оценка результатов устного и письменного опроса.</p> <p>Оценка выполнения на учебной производственной практике.</p>
ПК 1.2	<p>Проводит прием-сдачу сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на</p>	<p>Защита курсовой работы. Экзамен.</p>

	<p>автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; Проводит мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>регулирует параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; регулирует параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>упаковывает готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании;</p> <p>проводит маркировку готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании; проводит техническое наблюдение за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий и вносит полученные результаты в журналы ведения технологических процессов производства</p>	<p>Оценка результатов выполнения практических работ.</p> <p>Оценка тестового контроля.</p> <p>Решение ситуационных задач.</p> <p>Оценка результатов устного и письменного опроса.</p> <p>Оценка выполнения на учебной производственной практике.</p>
ОК 01	<p>Распознаёт задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализирует и выделять её составные части; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>Защита курсовой работы. Экзамен.</p> <p>Оценка решения ситуационных задач.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ.</p>
ОК 02	<p>Определяет задачи для поиска информации, планирует процесс поиска, оценивает практическую значимость результатов поиска</p>	<p>Защита курсовой работы. Экзамен.</p> <p>Контрольные работы.</p> <p>Защита курсовой работы.</p> <p>Оценка решения ситуационных задач.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ.</p>

ОК 03	<p>Определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применяет современную научную профессиональную терминологию определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, определяет источники достоверной правовой информации составляет различные правовые документы находит интересные проектные идеи, грамотно их формулирует и документирует оценивает жизнеспособность проектной идеи,</p>	<p>Контрольные работы. Защита курсовой работы. Оценка решения ситуационных задач. Оценка результатов выполнения практических работ.</p>
ОК 04	<p>организует работу коллектива и команды; взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>Защита курсовой работы. Экзамен. Оценка решения ситуационных задач. Оценка результатов выполнения практических работ.</p>
ОК 05	<p>грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке</p>	<p>Защита курсовой работы. Экзамен. Оценка результатов выполнения практических работ.</p>
ОК 06	<p>демонстрирует осознанное поведение, применяет стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Защита курсовой работы. Экзамен. Оценка решения ситуационных задач. Оценка результатов выполнения практических работ.</p>
ОК 07	<p>соблюдает нормы экологической безопасности определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организует профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</p>	<p>Защита курсовой работы. Экзамен. Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка результатов выполнения практических работ.</p>
ОК 09	<p>понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы, умеет кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p>	<p>Защита курсовой работы. Экзамен. Оценка решения ситуационных задач. Оценка результатов выполнения практических работ.</p>

**Приложение 1.2**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа профессионального модуля**

**«ПМ<sub>н</sub>.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ХЛЕБА,  
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА  
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ...</b>	<b>32</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.</i>	32
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	32
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	39
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>43</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля .....</i>	43
2.2. <i>Структура профессионального модуля .....</i>	43
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	45
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>55</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	55
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	55
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>56</b>



## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ХЛЕБА,  
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА  
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»

### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель профессионального модуля: освоение вида деятельности «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий».

### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации	

	<p>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	
ОК 03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>определять источники достоверной правовой информации</p> <p>составлять различные правовые документы</p> <p>находить интересные проектные идеи, грамотно</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p>	

	их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	

	климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 2.1	Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях Рассчитывать экологический риск и	Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства	Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями Инструктирование операторов и аппаратчиков по

	<p>оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию</p>	<p>продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов</p>	<p>выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из</p>
--	--	---	--

	<p>персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией          Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях          Ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде</p>
ПК 2.2	<p>Вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий          Рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий          Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства          Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и</p>	<p>Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий          Основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий          Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий          Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и</p>	<p>Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому для обеспечения режимов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями          Обеспечение технологических режимов производства мучных и сахаристых кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями</p>

	<p>продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и</p>	<p>готовых изделий из растительного сырья</p> <p>Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, производимых на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического</p>	<p>Обеспечение технологических режимов производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями</p> <p>Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с</p>
--	---	---	---

кондитерских изделий из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	технологическими инструкциями Обеспечение технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
--	--	--

### 1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1		Знать: технологии бизнес-планирования методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья; - технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций; - методы контроля и оценки качества выполнения технологических операций; Уметь: вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных,	Особенности технологии приготовления и формования слоеных изделий	12	По требованию ИП Иванова Е.В. мини пекарня «Хлеб из тандыра»



		<p>кондитерских изделий; - контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, и кондитерских изделий по всем этапам производства;</p> <p>Навыки: организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; - эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, и кондитерских изделий;</p>			
2.		<p>Знать: технологии бизнес-планирования методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья; - технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических</p>	<p>Особенности технологии приготовления и формования слоеных изделий с цветным тестом</p>	12	<p>По требованию ИП Иванова Е.В. мини пекарня «Хлеб из тандыра»</p>

		<p>операций; - методы контроля и оценки качества выполнения технологических операций;</p> <p>Уметь: вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, и кондитерских изделий; - контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства;</p> <p>Навыки: организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; - эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий;</p>			
3.		<p>Знать: технологии бизнес-планирования методы расчета экономической эффективности разработки и</p>	<p>Особенности приготовления сложных сдобных, дрожжевых изделий с начинками</p>	12	<p>По требованию ИП Иванова Е.В. мини пекарня «Хлеб из тандыра»</p>

		<p>внедрения новой продукции из растительного сырья; - технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций;</p> <p>- методы контроля и оценки качества выполнения технологических операций;</p> <p>Уметь: вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, и кондитерских изделий; - контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий по всем этапам производства;</p> <p>Навыки: организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; - эксплуатации и обслуживанию технологического</p>			
--	--	---	--	--	--



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
					теоретические	практические				
ОК 01- ОК 07, ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	МДК .02.01 Технология приготовления мучных кондитерских изделий	<b>116</b>	<b>68</b>		18	68	-	<b>18</b>		
	МДК. 02.02 Технология приготовления макаронных изделий	<b>48</b>	<b>34</b>		8	34	-	<b>6</b>		
	МДК. 02.03 Цифровизация технологических процессов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	<b>48</b>	<b>38</b>		10	38				
	Учебная практика 02.01	<b>36</b>	<b>36</b>					<b>36</b>		
	Учебная практика 02.02	<b>36</b>	<b>36</b>					<b>36</b>		
	Производственная практика	<b>180</b>	<b>180</b>						<b>108</b>	
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>								
	<b>Всего:</b>	<b>404</b>	<b>320</b>		<b>176</b>		-	<b>24</b>	<b>72</b>	<b>108</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Технология приготовления мучных кондитерских изделий</b>		<b>404 / 316</b>	
<b>МДК. 02.01 Технология приготовления мучных кондитерских изделий</b>		<b>116/ 64</b>	
<b>Тема 1.1. Производственный процесс на предприятии и его организация</b>	<b>Содержание</b>	<b>20 / 8</b>	ОК 01- 07, ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
	Производственный процесс на предприятии и его организация. Длительность производственного цикла, классификация оборудования. Общие сведения о кондитерских и хлебопекарных предприятиях. Последовательность и назначение отдельных технологических операций. Основное сырье для изготовления изделий. Дополнительное сырье для изготовления изделий. Подготовка сырья для приготовления кондитерских изделий	12	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8/8</b>	
	Практическое занятие № 1. Анализ структуры производственного процесса	8	
	Практическое занятие № 2. Расчёт длительности производственного цикла		
	Практическое занятие № 3. Расчет кондитерского цеха		
	Практическое занятие № 4. Составление производственной программы цеха		
<b>Тема 1.2. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для изготовления кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>28 / 14</b>	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
	Классификация, ассортимент, виды отделочных п/ф. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов - сиропы, помада, карамель. Технология приготовления фаршей сладких и несладких. Технология приготовления глазури - виды, правила ведения процесса. Технология приготовления кремов основных. Технология приготовления кремов белковых. Технология приготовления кремов сложных фирменных.	14	

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>14/14</b>	
	Практическое занятие № 5. Расчет сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов (сиропы, помада)	14	
	Практическое занятие № 6. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов - желе		
	Практическое занятие № 7. Расчет сырья для приготовления желе на агаре, желатине		
	Практическое занятие № 8. Приготовление несладких фаршей и начинок для изделий		
	Практическое занятие № 9. Приготовление сладких фаршей и начинок		
	Практическое занятие № 10. Расчет сырья для приготовления фаршей и начинок		
	Практическое занятие № 11. Разработка фирменных и новых сложных отделочных полуфабрикатов		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	14	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
	Работа со сборником технологических инструкций для производства сложных хлебобулочных и кондитерских изделий. Дрожжевое тесто и изделия из него, не традиционные виды сырья Подбор сырья и его вариации для приготовления полуфабрикатов для приготовления хлеба и хлебобулочных Работа со сборником рецептов, составление технологических карт на новое изделие. Основное и дополнительное, нетрадиционное сырье хлебопекарного и кондитерского производства, виды изделий. Без глютеновые изделия, разработка ПП питания. БАДы в хлебопекарном производстве		
<b>Тема 1.3. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов для изготовления кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>56/ 42</b>	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
	Классификация теста. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом. Приготовление дрожжевого теста опарным способом. Технология приготовления сдобного слоеного дрожжевого теста. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления без дрожжевого теста: песочного, сдобно пресного и изделий из него. Особенности приготовления теста механическим способом (бисквитное, воздушное, ореховое). Приготовление пряничного теста особенности рецептов	14	

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>42/42</b>	
	Практическое занятие № 12 Расчет производственной рецептуры на изделия из дрожжевого теста	42	
	Практическое занятие № 13. Расчет муки и воды для приготовления сложных изделий из дрожжевого теста		
	Практическое занятие № 14. Оценка качества готового изделия сложного ассортимента из дрожжевого теста		
	Практическое занятие № 15. Расчет количества и взаимозаменяемость сырья для приготовления сложных х/б изделий		
	Практическое занятие № 16. Расчет производственной рецептуры на сложное изделие из бездрожжевого теста		
	Практическое занятие № 17. Составление и расчет производственных рецептур на сложное изделие		
	Практическое занятие № 18. Технология приготовления белкового теста и изделий из него		
	Практическое занятие № 19. Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него		
	Практическое занятие № 20. Технология приготовления пряничного теста по заварной технологии и изделий из него		
	Практическое занятие № 21. Технология приготовления пряничного теста сырцовым способом и изделий из него		
	Практическое занятие № 22. Технология приготовления слоеного теста и изделий из него		
	Практическое занятие № 23. Технология приготовления изделий из заварного теста		
	Практическое занятие № 24. Технология приготовления изделий из вафельного теста		
	Практическое занятие № 25. Правила приготовления изделий из слоеного пресного теста, особенности рецептур		
	Практическое занятие № 26. Технология приготовления миндального теста и изделий из него		
	Практическое занятие № 27. Правила приготовления изделий из миндального теста, особенности рецептур		
	Практическое занятие № 28. Правила приготовления изделий из воздушного и воздушно орехового теста, особенности рецептур		



	Практическое занятие № 29. Правила приготовления изделий из вафельного теста, особенности рецептур		
	Практическое занятие № 30. Расчет сырья тесто для блинчиков, особенности рецептур		
	Практическое занятие № 31. Правила приготовления изделий из пряничного теста, особенности рецептур		
	Практическое занятие № 32. Правила приготовления изделий из бисквитного теста, особенности рецептур		
	Практическое занятие № 33. Расчет производственной рецептуры на изделия из песочного и бисквитного теста		
	Практическое занятие № 34. Расчет показателей производства кондитерских изделий и реализации готовой продукции		
<b>Тема 1.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
	Ассортимент и классификация пирожных сложного ассортимента. Технология приготовления бисквитных, песочных пирожных. Технология приготовления заварных, слоеных пирожных. Классификация тортов. Технология приготовления бисквитных, песочных тортов, слоеных тортов. Санитарные и нормативные нормы хранения и реализации	12	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	
	Подбор технологического оборудования для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов кондитерских изделий		
	Правила ведение процесса приготовления новых видов кондитерских изделий		
<b>Раздел 2. Технология приготовления макаронных изделий</b>		<b>48 / 34</b>	
<b>МДК. 02.02 Технология приготовления макаронных изделий</b>		<b>48/34</b>	
<b>Тема 2.1. Сырье, используемое при производстве различных макаронных изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ОК 01-07 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
	Зерно, применяемое в макаронном производстве. Требования к качеству зерна. Показатели качества макаронной муки Химический состав муки. Макаронные свойства муки. Подготовка сырья к производству. Подготовка муки. Подготовка добавок. Требования к качеству воды Структура производственного процесса		
	<b>Содержание</b>	<b>20 / 12</b>	
			ОК 01-07,

<b>Тема 2.2. Приготовление и прессование теста Оборудование для прессования теста</b>	Классификация макаронных изделий. Основные свойства, пищевая ценность Дозировка и замес теста. Рецептура и типы замесов теста. Замес теста с использованием обогатительных добавок и возвратных отходов Уплотнение и формование теста. Движение теста в шнеково камере Вакуумирования теста. Высокотемпературный режим замеса и формование макаронных изделий	8	ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12/12</b>	
	Практическое занятие № 1. Влияние качества муки, параметров прессования на свойства теста и качество. Дефекты сырых изделий.	12	
	Практическое занятие № 2. Технологическая схема шнекового макаронного пресса.		
	Практическое занятие № 3. Устройство и работа макаронных прессов Влияние параметров прессующего устройства пресса на процесс прессования		
	Практическое занятие № 4. Устройство и работа матриц. Технологические требования к матрицам		
	Практическое занятие № 5. Изучение действующих стандартов на макаронные изделия		
	Практическое занятие № 6. Изучение устройства шнекового макаронного пресса. Правила эксплуатации		
<b>Тема 2.3. Разделка сырых изделий, сушка, оборудование</b>	<b>Содержание</b>	<b>14 / 10</b>	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
	Назначение разделки. Обдувка сырых изделий. Резка и раскладка изделий. Механизмы для резки и раскладки изделий. Дефекты для резки и раскладки изделий и их устранение Теоретические основы сушки	4	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10/10</b>	
	Практическое занятие № 7. Способы сушки макаронных изделий. Анализ процесса сушки		
	Практическое занятие № 8. Низкотемпературных режимов. Высоко- и сверхвысокотемпературные режимы сушки		
	Практическое занятие № 9. Сушка макарон в шкафных сушилках. Сушка короткорезанных изделий в паровых конвейерных сушилках.		
	Практическое занятие № 10. Сушка короткорезанных изделий в сушилках автоматизированных поточных линий		
	Практическое занятие № 11. Сушка длинных изделий подвесным способом в сушилках автоматизированных поточных линий		

<b>Тема 2.4. Стабилизация и охлаждение макаронных изделий Упаковка и хранение макаронных изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>14 / 12</b>	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
	Назначение стабилизации и охлаждения макаронных изделий	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12/12</b>	
	Практическое занятие № 12. Принцип действия виброохлаждителя. Накопители-стабилизаторы.	12	
	Практическое занятие № 13. Расчет производственных рецептур		
	Практическое занятие № 14. Правила замены сырья, нормы взаимозаменяемости сырья для производства		
	Практическое занятие № 15. Расчет муки и воды для замесов теста		
	Практическое занятие № 16. Правила упаковки и хранение макаронных изделий.		
	Практическое занятие № 17. Способы сортировки и отбраковки готовой продукции. Упаковочные материалы. Режимы хранения изделий		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	<b>6</b>	
Работа со сборником технологических схем производства макаронных изделий. Не традиционное сырье макаронного производства» «Изделия из бесклеяковинного крахмалосодержащего сырья (БКС)». Возможные дефекты макаронных изделий, правила утилизации и переработки брака. Составление алгоритма и блок-схемы производства макаронных изделий быстрого приготовления. Приемы формования, приспособления, упаковка, транспортировка			
<b>Раздел 3. Цифровизация технологических процессов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b>	<b>48 / 38</b>		
<b>МДК. 02.03 Цифровизация технологических процессов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b>	<b>48/38</b>		
	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	

<b>Тема 3.1 Основные понятия дисциплины</b>	Основные понятия дисциплины: данные, информация, знания, информационные технологии, информационные системы, цифровая экономика и другие. Необходимость цифровизации экономики. Значение цифровой трансформации экономики для развития современного общества. Психологические, социальные, экономические, правовые, кадровые, организационные и другие аспекты цифровой трансформации экономики. Цифровая трансформация современных предприятий.	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
<b>Тема 3.2. Нормативно-правовое регулирование развития цифровой экономики в РФ</b>	<b>Содержание</b>	<b>12/ 10</b>	
	Место РФ в мире по уровню цифровизации. Государственное регулирование развития цифровой экономики.	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10/10</b>	
	Практическое занятие № 1. Нормативно-правовое регулирование развития цифровой экономики в РФ	10	
	Практическое занятие № 2. Характеристика основных положений национальной программы «Цифровая экономика РФ».		
	Практическое занятие № 3. Характеристика проекта Министерства сельского хозяйства РФ «Цифровое сельское хозяйство».		
	Практическое занятие № 4. Характеристика основных направлений проекта «Цифровое сельское хозяйство».		
Практическое занятие № 5 Разработка основных направлений проекта «Цифровое сельское хозяйство».			
<b>Тема 3.3. Характеристика цифровых технологий</b>	<b>Содержание</b>	<b>12/10</b>	
	Характеристика цифровых технологий: понятие, назначение, классификация. Роль цифровых технологий в развитии экономики. Большие данные. Искусственный интеллект и нейротехнологии. Технологии распределенных реестров (блокчейн).	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10/10</b>	
	Практическое занятие № 6. Характеристика цифровых технологий	10	
	Практическое занятие № 7. Характеристика квантовых технологий. Новые производственные технологии.		
Практическое занятие № 8. Характеристика аддитивных технологий. Суперкомпьютерные технологии			

	Практическое занятие № 9. Характеристика компьютерного инжиниринг. Промышленный интернет.		
	Практическое занятие № 10. Характеристика технологии беспроводной связи. Технологии виртуальной реальности.		
<b>Тема 3.4. Использование цифровых технологий для решения профессиональных задач</b>	<b>Содержание</b>	<b>12/10</b>	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
	Использование цифровых технологий для поиска, критического анализа и синтеза информации для решения поставленных профессиональных задач. Применение цифровых технологий для системного анализа возможных вариантов решения прикладных задач, оценки последствий возможных решений задач.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10/10</b>	
	Практическое занятие № 11. Практическое применение цифровых и информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач в АПК	10	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
	Практическое занятие № 12. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий для решения типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний		
	Практическое занятие № 13. Характеристика системы поддержки принятия решений (СППР):		
	Практическое занятие № 14. Использование СППР для решения профессиональных задач.		
	Практическое занятие № 15. Кластеризация данных, деревья решений, прогнозирование		
<b>Тема 3.5. Эффективность цифровой трансформации АПК</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/8</b>	
	Экспериментальная оценка затрат на внедрения цифровых технологий в АПК. Индикаторы цифровой трансформации АПК. Оценка вклада цифровизации в экономический рост. Факторы, сдерживающие внедрение цифровых технологий в АПК. Проблемы инвестиций в цифровые агропромышленные проекты. Кадровые проблемы цифровизации АПК. Влияние цифровых технологий на рынок труда. Изменения потребностей в персонале и требований к специалистам	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8/8</b>	

	Практическое занятие № 16. Практическое применение цифровых и информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач в АПК:	8	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
	Практическое занятие № 17. Характеристика инвестирования в цифровые технологии в АПК.		
	Практическое занятие № 18. Определение Факторов, сдерживающих внедрение цифровых технологий в АПК		
	Практическое занятие № 19. Определение влияния цифровых технологий на рынок труда, перспективные профессии, востребованные рынком в условиях цифровизации АПК.		
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b>		72/ 72	
<p>1. Охрана труда. Пожарная и электробезопасность. Производственная санитария. Санитария и личная гигиена.</p> <p>2. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья.</p> <p>3. Эксплуатация оборудования по подготовке основного и дополнительного сырья к производству, дозировочной аппаратуры, оборудования для приготовления теста, разделки теста, выпечки и хранения хлеба, резки, штамповки, сушки макаронных и кондитерских изделий.</p> <p>4. Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста из пшеничной и ржаной муки различными способами.</p> <p>5. Разделка, расстойка и выпечка хлеба, хлебобулочных изделий. Резка, штамповка, сушка макаронных изделий. Формование кондитерских изделий.</p> <p>6. Укладка готовых изделий, охлаждение, хранение, нарезка, упаковка, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <p>7. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <p>8. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p>			ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b>		108/ 108	
<p>1. Приемка сырья. Органолептический и физико-химический контроль качества сырья.</p> <p>2. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в</p>			ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2

<p>соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4.Проведение контроля за условиями и сроком хранения сырья.</p> <p>5.Осуществление контроля подготовки сырья к производству и его дозировки.</p> <p>6. Проведение и контроль технологического процесса приготовления полуфабрикатов.</p> <p>7.Приобретение навыков по разделке, формованию тестовых заготовок, контроль массы тестовых заготовок.</p> <p>8.Приобретение навыков в проведении расстойки тестовых заготовок и выпечки хлеба, хлебобулочных изделий с соблюдением параметров.</p> <p>9.Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</p> <p>10.Приобретение навыков работы на оборудование для резки, штамповки, сушки при производстве различных видов макаронных изделий.</p> <p>11.Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов кондитерских изделий.</p> <p>12.Контролирование качества готовой продукции, условий и сроков хранения. Подготовка к реализации готовых хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Порционирование (комплектование), с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>13.Организация хранения готовых хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>14.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения и т.д.).</p>		
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>24</b>	
<b>Всего</b>	<b>404</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты технологии хранения и переработки зерна, технологического оборудования по переработке зерна и семян, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены, зерновых культур, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные электронные издания

1. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47005-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322547> (дата обращения: 19.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум: учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, А. А. Журавлев, Т. А. Шевякова. - Воронеж: ВГУИТ, 2020. - 159 с. - ISBN 978-5-00032-478-3. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135193> (дата обращения: 19.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / А. Ю. Просеков, О. А. Неверова, Г. Б. Пищиков, В. М. Позняковский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Кемерово: КемГУ, 2019. — 262 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135193> (дата обращения: 19.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471819> (дата обращения: 19.06.2024).

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491834> (дата обращения: 19.06.2024).

6. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских 16 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/135193> (дата обращения: 19.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. - 2-е изд., стер. - СанктПетербург: Лань, 2023. - 232 с. - ISBN



978-5-507-45580-5. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135193> (дата обращения: 19.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495153> (дата обращения: 19.06.2024).

9. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538280> (дата обращения: 20.06.2024).

### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Аурман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник. -9 изд.; перераб. и доп. / Под общ. ред. Л.И. Пучковой. – СПб: Профессия, 2006.-416с., ил.

2. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н. Г. Бутейкис, А. А. Жукова. — М.: Издательский центр «Академия», 2006.

3. Ермилова С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. — М.: Издательский центр «Академия», 2009.

4. Ермилова С. В. Торты, пирожные и десерты / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. — М.: Издательский центр «Академия», 2006.

5. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В. П. Золин. — М.: Издательский центр «Академия», 2004.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1	- Проводит организацию производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях - Проводит приемку и определения качественных показателей поступающего растительного сырья; проводит первичную обработку растительного сырья - Организует выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Экзамен. Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка тестового контроля. Оценка выполнения на учебной производственной практике.
ПК 2.2.	- Проводит приемку и определения качественных показателей поступающего растительного сырья; проводит первичную обработку растительного сырья - Проводит технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Экзамен. Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка тестового контроля. Оценка выполнения на учебной производственной практике.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготавливает рабочее место и оборудование к ведению процесса переработки сырья, наблюдает за ходом процесса переработки.</li> <li>-Проводит внешние осмотры по результатам анализов качества. Оформляет документацию о качестве продукции и состоянию оборудования</li> </ul>	
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Распознаёт задачу и проблему в профессиональном контексте, выявляет информацию, необходимую для решения задачи.</li> <li>- Оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li> </ul>	<p>Экзамен.</p> <p>Оценка результатов устного и письменного опроса.</p> <p>Оценка результатов выполнения практического задания.</p>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определяет задачи для поиска информации, планирует процесс поиска, оценивает практическую значимость результатов поиска</li> </ul>	<p>Экзамен.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ.</p> <p>Оценка решения ситуационных задач.</p>
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценивает принятие верных решений в стандартных и нестандартных производственных ситуациях;</li> <li>- Определяет дефекты готовой продукции, указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения;</li> <li>- Оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству;</li> <li>- Производит самооценку в процессе мониторинга;</li> <li>- Содействует готовности к конструктивному разрешению производственных конфликтов.</li> </ul>	<p>Экзамен.</p> <p>Оценка результатов устного и письменного опроса.</p> <p>Оценка результатов выполнения практического задания.</p>
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организовывает работу коллектива и команды</li> <li>- Содействует взаимодействию с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>Экзамен.</p> <p>Оценка результатов устного и письменного опроса.</p>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Осуществляет общение на государственном языке с учетом норм этики и морали;</li> <li>- Оформляет практические и лабораторные работы на государственном языке в соответствии с правилами грамматики;</li> <li>- Работает с технологической и эксплуатационной документацией на государственном языке РФ.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.</p>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Участвует во внеурочной деятельности образовательной организации по подготовке к исполнению воинской обязанности;</li> <li>-Участвует в спортивных мероприятиях образовательной организации;</li> <li>-Осуществляет деятельность, основываясь на традиционных ценностях.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.</p>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Осуществляет деятельность на основе принципов бережливого производства;</li> <li>- Содействует сохранению окружающей среды;</li> <li>-Знает порядок действий при чрезвычайных ситуациях.</li> </ul>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса.</p>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Понимает тексты на базовые профессиональные темы, участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.</li> </ul>	<p>Экзамен.</p> <p>Оценка результатов устного и письменного опроса</p>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- Строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</li><li>- Кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые),</li><li>- Пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li></ul>	Оценка результатов тестирования
--	---	---------------------------------

**Приложение 1.3**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа профессионального модуля**

**«ПМ.03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ,  
ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА  
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ...</b>	<b>61</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.</i>	61
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	61
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>69</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля .....</i>	69
2.2. <i>Структура профессионального модуля .....</i>	70
2.3. <i>Содержание профессионального модуля .....</i>	71
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>76</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	76
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	76
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>77</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### «ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»

#### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и мучных кондитерских изделий».

#### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	

	<p>необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>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 цифровые средства</p>	
ОК 03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта</p>	

	находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	



	знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 3.1	Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую	Требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации	Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами анализа качества, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред для проведения контроля

	<p>посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами исследований</p> <p>Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора</p> <p>Настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования</p> <p>Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием</p> <p>Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований</p> <p>Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде</p>	<p>Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами</p> <p>Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований</p> <p>Способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора</p> <p>Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>Требования охраны труда в химической и микробиологической</p>	<p>необходимых параметров сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с планами-графиками и регламентами, установленными эксплуатационной документацией, в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств</p>
--	--	--	---

		<p>лаборатории при анализах сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>индивидуальной защиты, во время лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p>
ПК 3.2	<p>Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами</p> <p>Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья,</p>	<p>Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции</p> <p>Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Документооборот при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p> <p>Способы приготовления калибровочных растворов при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов</p>	<p>Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Проведение спектральных, полярографических и пробирных анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и</p>

<p>полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Анализировать состояние специализированного оборудования при проведении лабораторного исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Подготавливать посевной материал для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Анализировать рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации по проведению лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Производить оценки и контроль выполнения спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой</p>	<p>питания из растительного сырья</p> <p>Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Назначение, виды, способы и техника выполнения</p>	<p>готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Проведение расчетов, оценки и регистрации результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья по регистрационным формам,</p>
---	--	--

	<p>продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Производить оценку и контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава</p> <p>Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и</p>	<p>пробоотбора для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, требования, предъявляемые к качеству проб, устройство оборудования для отбора проб, правила учета и хранения проб и оформления сопроводительной документации</p> <p>Методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, диапазоны спектров и виды излучений</p> <p>Назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами</p> <p>Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и</p>	<p>в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>
--	--	---	---

	<p>средства индивидуальной защиты Вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p>	<p>физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при исследовании качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	
--	---	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	80	52
Курсовая работа (проект)		
Самостоятельная работа	6	-

Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	36	36
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 03.01 в форме экзамена УП 03.01 в форме дифференцированного зачета ПП 03 в форме дифференцированного зачета ПМ 03 в форме экзамена	18	
<b>Всего</b>	<b>284</b>	<b>232</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия		Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
					Теоретические	Практические					
1	2	3	4	5	6		7	8		9	10
ОК 01-07 ОК 09, ПК 3.1 ПК 3.2	МДК 03.01 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	92	52	80	28	52	-	6	6		
	Учебная практика	36								36	
	Производственная практика	144									144
	Промежуточная аттестация	18							12		
	<b>Всего:</b>	<b>284</b>	<b>76</b>	<b>80</b>	<b>28</b>	<b>52</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>144</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</b>		<b>284/232</b>	
<b>МДК. 03.01 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</b>		<b>92/52</b>	
<b>Тема 1.1. Законы и нормативные документы контроля качества и безопасности продукции. Производственно-технологический контроль.</b>	<b>Содержание</b>	<b>26/12</b>	ОК 01-07 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2
	Система контроля качества перерабатывающей промышленности. Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Организация контроля качества на предприятиях отрасли. Входной контроль и текущий контроль качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции. Характеристика производства, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готового продукта. Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Технологические схемы производства продуктов питания из растительного сырья. Пооперационный производственный контроль.	<b>14</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12/12</b>	
Практическое занятие № 1. Производственно-технологический контроль на предприятиях отрасли.	12		



	Составление примерной программы (плана) производственного контроля		
	Практическое занятие № 2. Составление схемы технологического контроля на этапах процесса производства.		
	Практическое занятие № 3. Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа		
	Практическое занятие № 4. Порядок отбора средних проб полупродуктов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа		
	Практическое занятие № 5. Общие методы анализа на производстве.		
	Практическое занятие № 6. Методы анализа, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готовых продуктов.		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 1.2. Организация и основные задачи производственных лабораторий. Разработка нормативных и ведение производственных документов по производственно-технологическому контролю</b>	<b>Содержание</b>	<b>24/18</b>	ОК 01-07 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2
	Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи. Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного, входного, текущего контроля качества сырья и вспомогательных материалов. Отчетность при производственно-технологическом контроле. Формы журналов правила заполнения	6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>18/18</b>	
	Практическое занятие № 7. Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций	18	
	Практическое занятие № 8. Сертификация и декларирование продукции		

	Практическое занятие № 9. Организация работы лаборатории на хлебопекарных предприятиях		
	Практическое занятие № 10. Организация работы лаборатории на крупяном производстве		
	Практическое занятие № 11. Ведение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.		
	Практическое занятие № 12. Приемка, характеристика, хранение и подготовка сырья к пуску в производство		
	Практическое занятие № 13. Составление заявки на приобретение необходимых материалов		
	Практическое занятие № 14. Ведение лабораторного журнала по контролю качества и безопасности сырья и продукта.		
	Практическое занятие № 15. Отработка норм сырья и правила списания продукции		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 1.3. Физико-химические свойства и методы исследования</b>	<b>Содержание</b>	<b>16/12</b>	ОК 01-07 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2
	Физико-химические методы исследования. Правила отбора проб, подготовка к анализу и требования к физико-химическим показателям	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12/12</b>	
	Практическое занятие № 16 Методики определения мукомольных, хлебопекарных и крупяных свойств зерна.	12	
	Практическое занятие № 17 Определение физико-химических показателей качества муки		
	Практическое занятие № 18. Влияние продолжительности варки и степени целостности на пищевые достоинства различных круп		
	Практическое занятие № 19. Определение физико-химических показателей сахара песка		
	Практическое занятие № 20. Определение физико-химических показателей сахара рафинада		

	Практическое занятие № 21. Определение физико-химических показателей ферментированного солода		
<b>Тема 1.4. Контроль качества продукции Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</b>	<b>Содержание</b>	<b>26/10</b>	ОК 01-07 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2
	Приемка, характеристика, хранение и подготовка сырья к пуску в производство. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Термины и определения основных понятий о качестве продукции. Формы выражения оценок качества	16	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10/10</b>	
	Практическое занятие № 22. Контроль качества полуфабрикатов для изготовления готовой продукции	10	
	Практическое занятие № 23. Методы контроля качества, определяемые государственными стандартами		
	Практическое занятие № 24. Безопасность и экологичность производства с применением принципов ХАССП		
	Практическое занятие № 25. Идентификация и фальсификация сырья и продукции		
	Практическое занятие № 26. Контроль качества основного сырья		
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Гигиенические требования безопасности сырья и пищевых продуктов. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий. Методы дегустационного анализа. Методы потребительской оценки. Метод оценки по контрольному образцу.	<b>6</b>	ОК 01-07 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1.Контроль соблюдения требований к сырью при производстве 2.Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов 3.Организация и осуществление технологического процесса	<b>36/36</b>	ОК 01-07 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2	

4.Работа в производственно-технологической лаборатории 5.Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья 6.Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов 7. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий		
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1.Участие в проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами. 2. Участие в подборе и применении необходимого лабораторного оборудования для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3.Участие в представлении данных проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 4.Участие в подборе методов микробиологического или химико-бактериологического анализа для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 5.Участие в проведении оценки и контроле выполнения спектральных и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 6.Участие в проведении сравнительного анализа качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава 7.Участие в ведении и составлении необходимой документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде 8.Участие в заполнении лабораторных журналов и протоколов лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном	<b>144/144</b>	ОК 01-07 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>18</b>	
<b>Всего</b>	<b>284</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты технологии хранения и переработки зерна, технологического оборудования по переработке зерна и семян, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены, зерновых культур, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные электронные издания

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 452 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16706-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544947> (дата обращения: 21.06.2024).

2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544947> (дата обращения: 21.06.2024).

3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47005-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322547> (дата обращения: 21.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Пасько, О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания: учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17356-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538610> (дата обращения: 21.06.2024).

5. Романюк, Т. И. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика): учебное пособие / Т. И. Романюк, А. Е. Чусова, И. В. Новикова. — Воронеж: ВГУИТ, 2014. — 160 с. — ISBN 978-5-00032-075-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71662> (дата обращения: 21.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Магомедов, Г. О. Технологии продуктов питания из растительного сырья: мучные кондитерские изделия : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. — Воронеж: ВГУИТ, 2018. — 147 с. — ISBN 978-5-00032-346-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная систем

6. Технология и экспертиза хлебобулочных и макаронных изделий: учебное пособие / Н. С. Санжаровская, Н. В. Сокол, О. П. Храпко, Н. В. Агеева. — Краснодар: КубГАУ, 2019. — 96 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/315749> (дата обращения: 21.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль

сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 284 с.

7. Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения: учебник / О.Д. Сидоренко. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016943-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1406643> (дата обращения: 21.11.2022). – Режим доступа: по подписке.

### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Соболев Э.М. Технология натуральных и специальных вин.-Майкоп: Адыгея, 2004.- 463 с.

2. Кишковский З.Н., Мержаниан А.А. Технология вина. -М.: «Легкая и пищевая промышленность», 1984.- 503 с.

3. Практическое руководство по использованию систем капиллярного электрофореза «Капель» - С-Пб.: ООО «Веда», 2009- 212 с.

4. Контроль качества продукции физико-химическими методами. Вино и виноматериалы / В.В. Ашапкин и др. -ДеЛи принт, 2005.-116 с.

5. Польшанина Г.В. Аналитический контроль производства водок и ликероводочных изделий. - ДеЛи принт, 2010. - 464 с.

6. Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции [Электронный ресурс]: Учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 336 с. - ISBN 978-5-394-01715-5.

7. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. промыш.: Уч. / Под ред. В.М.Поздняковского - 3 изд., испр. и доп. - М: ИНФРА-М, 2014 - 336 с.: 60х90 1/16 + (Доп. мат. znanium.com). - (п) ISBN 978-5-16-006184-9, 500 экз

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1	- Оценивает техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с планами-графиками и регламентами, установленными эксплуатационной документацией, в процессе производства продуктов питания из растительного сырья - Распознает задачу в проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, во время лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде	Экзамен. Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка результатов выполнения практического задания.
ПК 3.2	- Проводит органолептические исследования состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из	Экзамен. Оценка результатов

	<p>растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>- Проводит химические и физико-химические анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>	<p>выполнения практических работ.</p> <p>Оценка решения ситуационных задач.</p>
ОК 01	<p>- Распознаёт задачу и проблему в профессиональном контексте, выявляет информацию, необходимую для решения задачи.</p> <p>- Оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Экзамен.</p> <p>Оценка результатов устного и письменного опроса.</p> <p>Оценка результатов выполнения практического задания.</p>
ОК 02	<p>- Определяет задачи для поиска информации, планирует процесс поиска, оценивает практическую значимость результатов поиска</p>	<p>Экзамен.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ.</p> <p>Оценка решения ситуационных задач.</p>
ОК 03	<p>- Оценивает принятие верных решений в стандартных и нестандартных производственных ситуациях;</p> <p>- определяет дефекты готовой продукции, указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения;</p> <p>- оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству;</p> <p>- производит самооценку в процессе мониторинга;</p> <p>- содействует готовности к конструктивному разрешению производственных конфликтов.</p>	<p>Экзамен.</p> <p>Оценка результатов устного и письменного опроса.</p> <p>Оценка результатов выполнения практического задания.</p>
ОК 04	<p>-Организовывает работу коллектива и команды;</p>	<p>Экзамен.</p> <p>Оценка результатов устного и письменного опроса.</p>
ОК 05	<p>-Осуществляет общение на государственном языке с учетом норм этики и морали;</p> <p>- Оформляет практические и лабораторные работы на государственном языке в соответствии с правилами грамматики;</p> <p>- Работает с технологической и эксплуатационной документацией на государственном языке РФ.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.</p>

ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Участвует во внеурочной деятельности образовательной организации по подготовке к исполнению воинской обязанности;</li> <li>- Участвует в спортивных мероприятиях образовательной организации;</li> <li>- Осуществляет деятельность, основываясь на традиционных ценностях.</li> </ul>	Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Осуществляет деятельность на основе принципов бережливого производства;</li> <li>- Содействует сохранению окружающей среды;</li> <li>- Знает порядок действий при чрезвычайных ситуациях.</li> </ul>	Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка результатов выполнения практического задания.
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Понимает тексты на базовые профессиональные темы, участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.</li> <li>- Строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</li> <li>- Кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые), пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul>	Экзамен. Оценка результатов устного и письменного опроса



**Приложение 1.2**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**«ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

- 1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
..... Ошибка! Закладка не определена.
- 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы*  
**Ошибка! Закладка не определена.**
- 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.* **Ошибка! Закладка не определена.**
- 2. Структура и содержание профессионального модуля** ..... Ошибка! Закладка не определена.
- 2.1. Трудоемкость освоения модуля* ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
- 2.2. Структура профессионального модуля* ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
- 2.3. Содержание профессионального модуля* ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
- 3. Условия реализации профессионального модуля** ..... Ошибка! Закладка не определена.
- 3.1. Материально-техническое обеспечение* ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
- 3.2. Учебно-методическое обеспечение* ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
- 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля** ..... Ошибка! Закладка не определена.

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### «ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

#### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Обеспечение деятельности структурного подразделения».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

#### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и проблему в профессиональном контексте, выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи	основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном контексте	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, оценивать практическую значимость результатов поиска	формат оформления результатов поиска информации	-
ОК.03	применять современную научную профессиональную терминологию, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	современная научная и профессиональная терминология, возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе	психологические основы деятельности коллектива	-

	профессиональной деятельности		
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов, правила построения устных сообщений	-
ОК.06	описывать значимость своей специальности	значимость профессиональной деятельности по специальности	-
ОК.07	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения	-
ОК.09	понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 4.1	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте, рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	принципы и формы организации производственного процесса, методики расчета выхода готовой продукции, структура издержек производства и пути снижения затрат, методики расчета экономических показателей	планирование основных показателей производственного процесса, оценка эффективности производственного процесса, принятие управленческих решений по организации производственного процесса
ПК 4.2	планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями	принципы планирования работ исполнителям, основные приемы организации работ исполнителей, способы и показатели оценки качества работ	планирования работ структурного подразделения, оценки эффективности деятельности структурного подразделения, принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
ПК 4.3	применять методики контроля качества сырья, рассчитывать	принципы планирования работы трудового коллектива, графиков	контроля качества сырья, расчета потребности производства в сырье и

	потребности производства в сырье	работы и табеля учета рабочего времени	материалах, участие в планировании основных показателей производства
ПК 4.4	использовать различные методы контроля работы трудового коллектива, принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива	способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива	группировки и анализа информации, расчета показателей производительности труда, расчета суммы прибыли, процента рентабельности, расчета показателей использования производственных мощностей расчета основных и оборотных средств
ПК 4.5	оформлять учетно-отчетную документацию, проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию, составлять отчеты по расходу сырья, вести учет рабочего времени	учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья, нормы времени и выработки по технологическим операциям	ведения утвержденной учетно-отчетной документации, оформления документов на отпущенную продукцию, составления отчетов по расходу сырья, учета брака и анализа причин образования

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	68	54
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	8	-
Практика, в т.ч.:	108	-
учебная	-	-
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 04.01 в форме дифференцированного зачёта ПП 04 в форме дифференцированного зачёта ПМ. 04 в форме экзамена	12	-
<b>Всего</b>	<b>196</b>	<b>162</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия		Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
					Теор. занятия	Практ. занятия				
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10
ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.1-4.5	МДК 04.01 «Управление структурным подразделением организации»	<b>76</b>	<b>54</b>	<b>76</b>	14	54	-	<b>8</b>		
	Производственная практика	<b>108</b>	<b>108</b>							<b>108</b>
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>								
	<b>Всего:</b>	<b>196</b>	<b>162</b>	<b>76</b>	<b>68</b>		<b>-</b>	<b>8</b>		<b>108</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>			
<b>МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации</b>		<b>76/54</b>	
<b>Тема 1.1 Планирование и организация работы структурного подразделения</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	<b>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ПК 4.1</b>
	Типы предприятий. Производственная структура предприятия. Внутрихозяйственное прогнозирование и планирование	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>14/14</b>	
	Практическое занятие № 1. Построение организационной структуры	14	
	Практическое занятие № 2. Установление структурных связей между производственными подразделениями		
	Практическое занятие № 3. Определение специализации предприятия		
	Практическое занятие № 4. Составление плана расходов и доходов организации		
	Практическая работа № 5. Расчёт показателей производственной мощности		
	Практическое занятие № 6. Составление плана снабжения предприятия		
	Практическое занятие № 7 Расчёт эффективности инвестиционного проекта		
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-		
<b>Тема 1.2. Анализ результатов деятельности структурного подразделения</b>	<b>Содержание</b>	<b>38/28</b>	<b>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 4.1 ПК 4.2</b>
	Организация производственного и технологического процесса. Структура затрат и калькуляция себестоимости. Организация и нормирование труда на предприятии	6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>28/28</b>	
	Практическое занятие № 8. Анализ структуры и эффективности использования основных фондов предприятия	28	
	Практическое занятие № 9. Анализ экономической эффективности использования оборотных фондов предприятия		

	Практическое занятие № 10. Анализ состава использования и движения трудовых ресурсов		
	Практическое занятие № 11. Расчёт основных показателей производительности		
	Практическое занятие № 12. Расчет себестоимости продукции и показателей снижения себестоимости		
	Практическое занятие № 13. Расчет экономических показателей работы предприятия		
	Практическое занятие № 14. Составление баланса рабочего времени по материалам хронометража		
	Практическое занятие № 15. Составление графика выхода на работу, заполнение табеля учёта рабочего времени.		
	Практическое занятие № 16. Разработка системы мотивации персонала		
	Практическое занятие № 17. Расчет заработной платы работников предприятия при сдельной форме оплаты труда		
	Практическое занятие № 18. Расчет заработной платы работников предприятия при повременной форме оплаты труда		
	Практическое занятие № 19. Определение критериев оценки потребности работников обучении		
	Практическое занятие № 20. Определение степени соответствия должности с помощью профиль-метода		
	Практическое занятие № 21. Подготовка, организация и проведение делового совещания. Деловая игра		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Кадровая политика и её виды. Система мотивации персонала	<b>4</b>	
<b>Тема 1.3. Управление и контроль деятельности подразделения</b>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	<b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 09</b>
	Методы управления структурным подразделением. Управленческие решения. Порядок контроля качества сырья и готовой продукции	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12/12</b>	
	Практическое занятие № 22. Анализ стилей управления, применяемых руководителем структурного подразделения.	12	
	Практическое занятие № 23. Решение задач на принятие управленческого решения		



	Практическое занятие № 24. Анализ конфликтных ситуаций в коллективе структурного подразделения		<b>ПК 4.4</b>
	Практическое занятие № 25. Расчёт потребности производства в сырье и материалах		
	Практическое занятие № 26. Оформление документов на отпущенную продукцию		
	Практическое занятие № 27. Составление отчетов по расходу сырья		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Документооборот. Материальная ответственность работника	<b>4</b>	
<b>Курсовая работа (проект)</b>		<b>-</b>	
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> Ознакомление с Уставом предприятия, с перспективами технического, экономического, социального развития. Ознакомление с производственной структурой управления предприятия, используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. Определение специализации предприятия Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов организации. Участие в составлении графиков выхода на работу производственного персонала. Ознакомление с порядком организации контроля за учётом рабочего времени, участие в заполнении табеля учёта рабочего времени Проведение анализа эффективности деятельности предприятия Участие в контроле качества продукции		<b>108/108</b>	<b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 09</b> <b>ПК 4.1</b> <b>ПК 4.2</b> <b>ПК 4.3</b> <b>ПК 4.4</b> <b>ПК 4.5</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>12</b>	
<b>Всего</b>		<b>196</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные электронные издания

1. Анисимов, А. Ю. Управление персоналом организации: учебник для вузов / А. Ю. Анисимов, О. А. Пятаева, Е. П. Грабская. -Москва: Издательство Юрайт, 2021. -278 с. - (Высшее образование). -ISBN 978-5-534-14305-8. -URL: <https://urait.ru/bcode/477303>. (дата обращения: 27.05.2024)

2. Грибов, В. Д. Основы управленческой деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Грибов, Г. В. Кисляков. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. , (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5904-8. URL: <https://urait.ru/bcode/511949> . - 335 с. (дата обращения: 27.05.2024)

3. Дрещинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. - Москва: Издательство Юрайт, 2021. -407 с. -(Профессиональное образование). -ISBN 978-5-534-14662-2. -URL : <https://urait.ru/bcode/478201>. (дата обращения: 27.05.2024)

4. Коргова, М. А. Менеджмент. Управление организацией: учебное пособие для среднего профессионального образования / М. А. Коргова. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 197 с. - (Профессиональное образование). -URL: <https://urait.ru/bcode/456661>. (дата обращения: 27.05.2024)

5. Кязимов, К. Г. Управление человеческими ресурсами: профессиональное обучение и развитие: учебник для вузов / К. Г. Кязимов. -2-е изд., перераб. и доп. -Москва: Издательство Юрайт, 2021. -202 с. -(Высшее образование). -ISBN 978-5-534-09762-7. -URL: <https://urait.ru/bcode/474247>. (дата обращения: 27.05.2024)

6. Медведева, Т. А. Основы теории управления: учебник и практикум для вузов / Т. А. Медведева. -Москва: Издательство Юрайт, 2021. -191 с. -(Высшее образование). - ISBN 978-5-9916-7025-8. -URL: <https://urait.ru/bcode/470193>. (дата обращения: 27.05.2024)

7. Оплата труда в организации: учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. А. Лапшова [и др.]; под общей редакцией О. А. Лапшовой. -2-е изд., перераб. и доп. -Москва: Издательство Юрайт, 2021. -330 с. -(Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-07091-0. -URL: <https://urait.ru/bcode/472486>. (дата обращения: 27.05.2024)

8. Экономика предприятия: учебник для вузов / С. П. Кирильчук [и др.] ; под общей редакцией С. П. Кирильчук. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 458 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-15878-6. - URL: <https://urait.ru/bcode/510104>. (дата обращения: 27.05.2024)

9. Экономика предприятия: учебник для среднего профессионального образования / С. П. Кирильчук [и др.]; под общей редакцией С. П. Кирильчук. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 458 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-15879-3. - URL: <https://urait.ru/bcode/530594>. (дата обращения: 27.05.2024)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 4.1	Планирует основные показатели производственного процесса, оценивает эффективность производственного процесса, принимает управленческие решения по организации производственного процесса	Экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка тестового контроля.
ПК 4.2	Планирует работу структурного подразделения, оценивает эффективность деятельности структурного подразделения, принимает управленческие решения по организации выполнения работ исполнителями	Экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка тестового контроля.
ПК 4.3	Осуществляет контроль качества сырья, рассчитывает потребности производства в сырье и материалах, участвует в планировании основных показателей производства	Экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 4.4	Анализирует информацию, рассчитывает показатели производительности труда, суммы прибыли, процента рентабельности, показатели использования производственных мощностей расчета основных и оборотных средств	Экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка тестового контроля.
ПК 4.5	Оформляет учетно-отчетную документацию, проверяет правильность оформления документов на отпущенную продукцию, составляет отчеты по расходу сырья, ведёт учет рабочего времени	Экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка тестового контроля.
ОК.01	Распознаёт задачу и проблему в профессиональном контексте, выявляет информацию, необходимую для решения задачи	Контрольные работы. Оценка решения ситуационных задач.
ОК.02	Определяет задачи для поиска информации, планирует процесс поиска, оценивает практическую значимость результатов поиска	Контрольные работы, экзамен. Оценка решения ситуационных задач.
ОК.03	Применяет современную научную профессиональную терминологию, определяет траектории профессионального развития и самообразования	Контрольные работы, экзамен. Оценка решения ситуационных задач.
ОК.04	Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Экзамен. Оценка решения ситуационных задач.
ОК.05	Грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке	Контрольные работы, экзамен. Оценка решения ситуационных задач.
ОК.06	Описывает значимость своей специальности	Экзамен.

		Оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ОК.07	Определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Контрольные работы, экзамен. Оценка решения ситуационных задач.
ОК.09	Понимает тексты на базовые профессиональные темы, участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Экзамен. Оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

**Приложение 1.2**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**«ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16472 ПЕКАРЬ»**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ...</b>	<b>94</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.</i>	94
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	94
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>112</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля .....</i>	112
2.2. <i>Структура профессионального модуля .....</i>	113
2.3. <i>Содержание профессионального модуля .....</i>	114
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>121</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	121
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	121
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>122</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### «ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

#### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель профессионального модуля освоение вида деятельности «Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь»

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы

#### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации,	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации	

	<p>структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	
ОК 03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>определять источники достоверной правовой информации</p> <p>составлять различные правовые документы</p> <p>находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p>	



	оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства	

	<p>деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>	
ОК 09	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
ПК 1.1	<p>Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам</p>	<p>Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья -Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации,</p>	<p>Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам</p>

	<p>профилактической обработки Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья Документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p>	<p>контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья Документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на</p>	<p>профилактической обработки Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p>
--	---	--	---

		автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде	
ПК 1.2	<p>Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Эксплуатировать оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Эксплуатировать оборудование для производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий на автоматизированных</p>	<p>Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции</p> <p>Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и</p>	<p>Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с</p>

	<p>технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей</p> <p>Способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста</p> <p>Структура и физические свойства различных видов теста</p> <p>Производственный цикл приготовления жидких дрожжей</p> <p>Рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении</p> <p>Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста</p>	<p>технологическими инструкциями</p> <p>Упаковка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства</p>
--	--	--	--

		<p>(песочного, слоеного, заварного), причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления</p> <p>Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста</p> <p>Методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке</p> <p>Классификация и ассортимент макаронных изделий</p> <p>Требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий</p> <p>Стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению</p>	
--	--	--	--

		<p>Нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий</p> <p>Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде</p>	
ПК 2.1	<p>Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях</p> <p>Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях</p> <p>Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья</p> <p>Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных</p>	<p>Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями</p> <p>Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>

	<p>Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>технологических линиях</p> <p>Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и</p>	<p>Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и</p>
--	--	--	--



		сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях Ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
ПК 2.2.	<p>Вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства</p> <p>Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической</p>	<p>Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья</p> <p>Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации</p>	<p>Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому для обеспечения режимов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Обеспечение технологических режимов производства мучных и сахаристых кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями</p> <p>Обеспечение технологических режимов производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями</p> <p>Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в</p>

	<p>документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, производимых на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных</p>	<p>процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Обеспечение технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями</p>
--	--	--	---

		технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	
ПК 3.1	<p>Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами исследований</p> <p>Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора</p> <p>Настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку</p>	<p>Требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации</p> <p>Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами</p> <p>Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p>	<p>Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами анализа качества, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред для проведения контроля необходимых параметров сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>

	<p>мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования</p> <p>Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием</p> <p>Подготавливать пробы, материалы, комплекующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований</p> <p>Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде</p>	<p>Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований</p> <p>Способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора</p> <p>Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при анализах сырья, полуфабрикатов,</p>	<p>Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с планами-графиками и регламентами, установленными эксплуатационной документацией, в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, во время лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p>
--	---	--	---

		<p>готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	
ПК 3.2	<p>Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами</p> <p>Представлять данные проведенных лабораторных</p>	<p>Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции</p> <p>Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Документооборот при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p>	<p>Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>

	<p>исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Анализировать состояние специализированного оборудования при проведении лабораторного исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Подготавливать посевной материал для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Анализировать рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации по проведению лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Производить оценки и контроль выполнения спектральных,</p>	<p>Способы приготовления калибровочных растворов при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и</p>	<p>Проведение спектральных, полярографических и пробирных анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической</p>
--	--	---	---

	<p>полярнографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Производить оценку и контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава</p> <p>Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Применять в процессе лабораторных</p>	<p>готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, требования, предъявляемые к качеству проб, устройство оборудования для отбора проб, правила учета и хранения проб и оформления сопроводительной документации</p> <p>Методика проведения полярнографических, спектральных и пробирных анализов для проведения различных видов исследований качества и</p>	<p>документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Проведение расчетов, оценки и регистрации результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья по регистрационным формам, в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>
--	--	---	---

	<p>исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты  Вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p>	<p>безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, диапазоны спектров и виды излучений  Назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья  Нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами  Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	
--	--	---	--



		<p>Правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p> <p>Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при исследовании качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	
--	--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	158	102
Курсовая работа (проект)	-	
Самостоятельная работа	14	

Практика, в т.ч.:	180	180
Учебная	36	36
Производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 05.01 в форме экзамена УП 05.01 в форме дифференцированного зачета ПП 05 в форме дифференцированного зачета ПМ 05 в форме экзамен	18	
<b>Всего</b>	<b>370</b>	<b>282</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия		Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
					Теоритические занятия	Практические занятия					
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	
ОК 01- ОК07 ОК 09	МДКн.05.01 Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий	178	102	178	56	102		14	6		
ПК 1.1	Учебная практика 05.01	36	36							36	
ПК 1.2	Производственная практика	144	144								144
ПК 2.1	Промежуточная аттестация	12						12			
ПК 2.2											
ПК 3.1											
ПК 3.2											
	<b>Всего:</b>	<b>370</b>	<b>282</b>	<b>178</b>	<b>158</b>			<b>14</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>144</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>«ПМ. 05 Выполнение работ по профессии 16472 пекарь»</b>		<b>370/282</b>	
<b>Раздел 1. МДК. 05.01 Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий</b>		<b>158/102</b>	
<b>Тема 1.1. Схема технологического процесса производства хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/ 4</b>	ОК 01-ОК 07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 3.1 ПК 3.2
	Производственный процесс на предприятии и его организация Общая технологическая схема производства. Особенности приготовления хлебобулочных изделий в условиях больших заводов и фабрик. Особенности приготовления хлебобулочных изделий в условиях малых пекарен. Ассортимент хлеба, хлебобулочных и сдобных изделий	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 1. Составление структуры производственного процесса	4	
	Практическое занятие № 2. Расчёт длительности производственного цикла		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 1.2. Основное сырье хлебопекарного производства</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ОК 01-ОК 07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 3.1 ПК 3.2
	Виды хлебных злаков. Строение и химический состав зерна. Виды и сорта муки. Химический состав пшеничной и ржаной муки. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Хлебопекарные свойства ржаной муки. Хлебопекарные свойства муки из некондиционного зерна. Вода. Пищевая поваре	10	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 1.3. Дополнительное</b>	<b>Содержание</b>	<b>18/12</b>	ОК 01-ОК 07 ОК 09

<b>сырье хлебопекарного производства</b>	Сахар и сахаросодержащие продукты. Жиры и масла. Молоко и молочные продукты. Яйца и яичные продукты. Солод. Плодово-ягодные продукты. Орехи. Пряности. Эссенции ароматические пищевые и химические разрыхлители. Улучшители и пищевые добавки.	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 3.1 ПК 3.2
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12/12</b>	
	Практическое занятие № 3. Взаимозаменяемость основного сырья	12	
	Практическое занятие № 4. Взаимозаменяемость дополнительного сырья		
	Практическое занятие № 5. Подготовка основного сырья и полуфабрикатов для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий		
	Практическое занятие № 6. Расчет количества и взаимозаменяемость сырья для приготовления хлебобулочных изделий		
	Практическое занятие № 7. Расчет производственной рецептуры на сложное изделие из дрожжевого теста		
	Практическое занятие № 8. Пищевые добавки – подготовка к производству		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 1.4. Прием, хранение и подготовка сырья к производству</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	
	Прием основного и дополнительного сырья. Хранение и подготовка основного сырья. Хранение и подготовка дополнительного сырья.	2	ОК 01-ОК 07 ОК 09
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 3.1 ПК 3.2
	Практическое занятие № 9. Организация и правила процесса приемки основного и дополнительного сырья	4	
	Практическое занятие № 10. Процессы, происходящие при хранении муки.		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 1.5. Технология приготовления пшеничного теста и изделий из него</b>	<b>Содержание</b>	<b>56/44</b>	ОК 01-ОК 07
	Общие сведения. Рецептуры на хлебобулочные и сдобные изделия. Замес и образование теста. Способы разрыхления и брожения теста. Приготовление жидких дрожжей и заварок. Способы, ускоряющие и замедляющие брожение и созревание теста. Определение готовности теста. Разделка теста для различного ассортимента. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.	12	ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 3.1 ПК 3.2

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>44/44</b>	
	Практическое занятие № 11. Использование полуфабрикатов хлебопекарного производства, идущих на переработку. Приготовление теста из муки с пониженными хлебопекарными свойствами.	44	ОК 01-ОК 07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 3.1 ПК 3.2
	Практическое занятие № 12. Технология приготовления теста опарным способом		
	Практическое занятие № 13. Технология приготовления теста безопасным способом		
	Практическое занятие № 14. Технология приготовления теста ускоренными способами		
	Практическое занятие № 15. Приготовление теста на заквасках		
	Практическое занятие № 16. Сравнительная характеристика приготовления теста на заквасках и дрожжах		
	Практическое занятие № 17. Правила ведения процесса приготовления хлеба на заквасках		
	Практическое занятие № 18. Приготовление пшеничного теста на большой густой опаре		
	Практическое занятие № 19. Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий.		
	Практическое занятие № 20. Оценка качества готового сдобного изделия		
	Практическое занятие № 21. Правила приготовления пшеничного теста на диспергированной фазе, на полуфабрикатах из цельного зерна, на сухих смесях.		
	Практическое занятие № 22. Приготовление пшеничного теста на диспергированной фазе, на полуфабрикатах из цельного зерна, на сухих смесях.		
	Практическое занятие № 23. Оценка качества изделия из пшеничного теста на диспергированной фазе, на полуфабрикатах из цельного зерна, на сухих смесях.		
	Практическое занятие № 24. Правила внесения добавок в пшеничное тесто и готовое изделие		
	Практическое занятие № 25. Правила внесения овощных добавок в пшеничное тесто и готовое изделие		
	Практическое занятие № 26. Расчет производственной рецептуры на хлебулочное изделие		

	Практическое занятие № 27. Расчет воды и муки для приготовления теста заданной влажности		
	Практическое занятие № 28. Расчет выхода готового изделия		
	Практическое занятие № 29. Расчет производственных рецептов на сдобное изделие		
	Практическое занятие № 30. Разделка теста для различного ассортимента.		
	Практическое занятие № 31. Контролирование и регулирование режима выпечки изделий		
	Практическое занятие № 32. Дефекты и брак хлеба, переработка брака		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>14</b>	
	Составление таблицы «Ассортимент кондитерских изделий, кулинарных мучных изделий сложного приготовления». Составление заявок на сырьё и расходные материалы. Подготовка презентации «Требования к производственной санитарии и гигиене в процессе обработки сырья». Организация труда персонала на производстве. Реализация готовой продукции на производстве. Составление презентаций «Бездрожжевое тесто. Его виды, технологии приготовления». Санитарные и нормативные нормы хранения и реализации. Составление таблицы «Подбор технологического оборудования для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов кондитерских изделий»		
<b>Тема 1.6. Технология приготовления ржаного теста и изделий из него</b>	<b>Содержание</b>	<b>42/36</b>	ОК 01-ОК 07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 3.1 ПК 3.2
	Ржаная закваска правила ведения процесса приготовления. Технология приготовления ржаного теста на ржанных заквасках. Технология приготовления ржаного теста с добавлением дрожжей Приготовление ржаного теста на заварке и закваске. Использование п/ф хлебопекарного производства, идущих на переработку. Приготовление теста из муки с пониженными хлебопекарными свойствами. Способы, ускоряющие и замедляющие брожение и созревание теста. Определение готовности ржаного теста. Правила выпекания изделий и ржаной муки, параметры, продолжительность. Правила внесения овощных добавок в изделие из смеси муки ржаной и пшеничной	6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>36/36</b>	
	Практическое занятие № 33. Приготовление ржаной закваски	36	

Практическое занятие № 34. Приготовление заварки (густая, средняя, жидкая)		
Практическое занятие № 35. Технология приготовления ржаного теста на ржанных заквасках.		
Практическое занятие № 36. Технология приготовления ржаного теста на ржанных жидких заквасках.		
Практическое занятие № 37. Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки		
Практическое занятие № 38. Оценка качества изделия из ржаного теста на из цельного зерна		
Практическое занятие № 39. Правила внесения добавок в ржаное тесто и готовое изделие		
Практическое занятие № 40. Оценка качества изделия из ржаного теста на из цельного зерна, на сухих смесях.		
Практическое занятие № 41. Расчет выхода готового изделия из смеси ржаной и пшеничной муки		
Практическое занятие № 42. Расчет производственных рецептур на хлебное изделие		
Практическое занятие № 43. Разделка теста для различного ассортимента из смеси пшеничной и ржаной муки		
Практическое занятие № 44. Дефекты и брак хлеба, переработка брака		
Практическое занятие № 45. Расчет производственной рецептуры на хлебобулочное изделие		
Практическое занятие № 46. Расчет воды и муки для приготовления теста заданной влажности		
Практическое занятие № 47. Особенности выпечки хлебобулочных изделий из ржаной муки.		
Практическое занятие № 48. Расчет выхода хлеба.		
Практическое занятие № 49. Факторы, влияющие на выход хлеба.		
Практическое занятие № 50. Контроль выхода хлеба.		
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		-
<b>Содержание</b>		<b>18/2</b>

<b>Тема 1.8. Хранение и транспортирование хлеба Выход хлеба</b>	Дефекты и болезни хлеба Остывание и усушка хлеба. Очерствение хлеба и способы сохранения его свежести. Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиции и транспортированию готовых изделий. Расчет выхода хлеба. Факторы, влияющие на выход хлеба. Контроль выхода хлеба Условия и сроки хранения и транспортирования	16	ОК 01-ОК 07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2/2</b>	ПК 2.2
	Практическое занятие № 51. Расчет выхода хлеба, хлебобулочных и сдобных изделий	2	ПК 3.1 ПК 3.2
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b>		<b>36/36</b>	
1.Подбор и подготовка сырья для изготовления хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; 2.Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства. 3.Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства. 4.Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. 5.Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции 6.Выполнение операций приготовления и разделки теста; 7.Выпекание хлеба и хлебобулочных изделий; 8.Контролирование и регулирование режима выпечки изделий; 9. Определение готовности изделий при выпечке.			ОК 01-ОК 07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 3.1 ПК 3.2
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b>		<b>144/144</b>	
1.Оценивание качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 2.Расчет количества потребного сырья и выхода готовой продукции. 3.Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции 4.Определение готовности тестовых заготовок к выпечке. 5.Контролирование и регулирование режима выпечки хлеба и хлебобулочных изделий. 6.Выпекание хлеба и хлебобулочных изделий. 7.Определение готовности изделий при выпечке. 8. Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию. 9.Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.			ОК 01-ОК 07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 3.1 ПК 3.2



<p>10 Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>11.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>12.Осуществление контроля подготовки сырья к производству и его дозирования.</p> <p>13. Проведение и контроль технологического процесса приготовления полуфабрикатов.</p> <p>14. Приобретение навыков по разделке, формованию тестовых заготовок, контроль массы тестовых заготовок.</p> <p>15.Приобретение навыков в проведении расстойки тестовых заготовок и выпечки хлеба, хлебобулочных изделий с соблюдением параметров.</p> <p>16.Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</p> <p>17.Приобретение навыков работы на оборудование для резки, штамповки, сушки при производстве различных видов макаронных изделий.</p> <p>18.Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов кондитерских изделий.</p> <p>19.Контролирование качества готовой продукции, условий и сроков хранения. Подготовка к реализации готовых хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Порционирование (комплектование), с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>20.Организация хранения готовых хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>21.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения и т.д.).</p>		
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>18</b>	
<b>Всего</b>	<b>370</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты технологии хранения и переработки зерна, технологического оборудования по переработке зерна и семян, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

Лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены, зерновых культур оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные электронные издания

1. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник и практикум для вузов / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 270 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06237-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538352> (дата обращения: 19.06.2024).

2. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47005-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322547> (дата обращения: 19.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум: учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, А. А. Журавлев, Т. А. Шевякова. - Воронеж: ВГУИТ, 2020. - 159 с. - ISBN 978-5-00032-478-3. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135193> (дата обращения: 19.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / А. Ю. Просеков, О. А. Неверова, Г. Б. Пищиков, В. М. Позняковский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 262 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135193> (дата обращения: 19.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471819> (дата обращения: 19.06.2024).

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491834> (дата обращения: 19.06.2024).

7. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских 16 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/135193> (дата обращения: 19.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. - 2-е изд., стер. - СанктПетербург: Лань, 2023. - 232 с. - ISBN 978-5-507-45580-5. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135193> (дата обращения: 19.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495153> (дата обращения: 19.06.2024).

10. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 251 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14562-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537971> (дата обращения: 20.06.2024).

### 3.2.2. Дополнительные источники

6. Аурман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник. -9 изд.; перераб. и доп. / Под общ. ред. Л.И. Пучковой. – СПб: Профессия, 2006.-416с., ил.

7. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н. Г. Бутейкис, А. А. Жукова. — М.: Издательский центр «Академия», 2006.

8. Ермилова С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. — М.: Издательский центр «Академия», 2009.

9. Ермилова С. В. Торты, пирожные и десерты / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. — М.: Издательский центр «Академия», 2006.

10. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В. П. Золин. — М.: Издательский центр «Академия», 2004.

11. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий/ Цыганова Т.Б. :Учебник-13 изд; - Издательский центр «Академия», 2014

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1	-Проводит проверку исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; -Организует ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по	Экзамен. Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка тестового контроля. Оценка выполнения на учебной производственной практике.

	производству продуктов питания из растительного сырья в электронном виде	
ПК 1.2	<p>-Организует порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>-Проводит расчет рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении</p>	<p>Экзамен.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ.</p> <p>Оценка тестового контроля.</p> <p>Оценка выполнения на учебной производственной практике.</p>
ПК 2.1	<p>-Проводит организацию производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>-Проводит приемку и определения качественных показателей поступающего растительного сырья; проводит первичную обработку растительного сырья</p> <p>-Организует выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Экзамен.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ.</p> <p>Оценка тестового контроля.</p> <p>Оценка выполнения на учебной производственной практике.</p>
ПК 2.2	<p>-Проводит приемку и определения качественных показателей поступающего растительного сырья; проводит первичную обработку растительного сырья</p> <p>-Проводит технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <p>-Подготавливает рабочее место и оборудование к ведению процесса переработки сырья, наблюдает за ходом процесса переработки.</p> <p>-Проводит внешние осмотры по результатам анализов качества.</p> <p>-Оформляет документацию о качестве продукции и состоянию оборудования</p>	<p>Экзамен.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ.</p> <p>Оценка тестового контроля.</p> <p>Оценка выполнения на учебной производственной практике.</p>
ПК 3.1	<p>-Оценивает техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с планами-графиками и регламентами, установленными эксплуатационной документацией, в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>-Распознает задачу в проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, во время лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p>	<p>Экзамен.</p> <p>Оценка результатов устного и письменного опроса.</p> <p>Оценка результатов выполнения практического задания.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ.</p> <p>Оценка решения ситуационных задач.</p>
ПК 3.2	<p>-Проводит органолептические исследования состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями</p>	<p>Экзамен.</p> <p>Оценка результатов устного и письменного опроса.</p>

	<p>нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>-Проводит химические и физико-химические анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>	<p>Оценка результатов выполнения практического задания. Экзамен.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ.</p> <p>Оценка решения ситуационных задач</p>
ОК 01	<p>-Распознаёт задачу и проблему в профессиональном контексте, выявляет информацию, необходимую для решения задачи.</p> <p>-Оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Экзамен.</p> <p>Оценка результатов устного и письменного опроса.</p> <p>Оценка результатов выполнения практического задания.</p>
ОК 02	<p>-Определяет задачи для поиска информации, планирует процесс поиска, оценивает практическую значимость результатов поиска</p>	<p>Экзамен.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ.</p> <p>Оценка решения ситуационных задач.</p>
ОК 03	<p>-Оценивает принятие верных решений в стандартных и нестандартных производственных ситуациях;</p> <p>-Определяет дефекты готовой продукции, указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения;</p> <p>-Оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству;</p> <p>- Производит самооценку в процессе мониторинга;</p> <p>-Содействует готовности к конструктивному разрешению производственных конфликтов.</p>	<p>Экзамен.</p> <p>Оценка результатов устного и письменного опроса.</p> <p>Оценка результатов выполнения практического задания.</p>
ОК 04	<p>-Организовывает работу коллектива и команды</p> <p>-Содействует взаимодействию с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>Экзамен.</p> <p>Оценка результатов устного и письменного опроса.</p>
ОК 05	<p>-Осуществляет общение на государственном языке с учетом норм этики и морали;</p> <p>-Оформляет практические и лабораторные работы на государственном языке в соответствии с правилами грамматики;</p> <p>- Работает с технологической и эксплуатационной документацией на государственном языке РФ.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.</p>
ОК 06	<p>-Участвует во внеурочной деятельности образовательной организации по подготовке к исполнению воинской обязанности;</p> <p>-Участвует в спортивных мероприятиях образовательной организации;</p> <p>-Осуществляет деятельность, основываясь на традиционных ценностях.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.</p>
ОК 07	<p>- Осуществляет деятельность на основе принципов бережливого производства;</p> <p>- Содействует сохранению окружающей среды;</p> <p>- Знает порядок действий при чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса.</p>

ОК 09	<p>-Понимает тексты на базовые профессиональные темы, участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.</p> <p>-Строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые),</p> <p>-Пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>Экзамен.</p> <p>Оценка результатов устного и письменного опроса</p> <p>Оценка результатов тестирования</p>
-------	---	---

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

«СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ» .....	2
«СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» .....	13
«СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ».....	27
«СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА» .....	43
«СГ.05 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ» .....	56
«СГ.08* ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ» .....	68
«СГ.07* ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ».....	79
«ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ».....	91
«ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ» .....	107
«ОП.03 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ».....	119
«ОП.06 ТЕХНИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА».....	132
«ОП.08* АСПИРАЦИЯ И ПНЕВМОТРАНСПОРТ».....	149
«ОП.09 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ОХРАНА ТРУДА» .....	161
«ОПн.10* ОСНОВЫ АГРОНОМИИ» .....	173

**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины**

**«СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ»**



**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>3</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>4</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>4</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>5</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины .....</i>	<i>5</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины .....</i>	<i>6</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>10</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>10</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>10</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>10</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ИСТОРИЯ РОССИИ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «История России»: формирование представлений об истории России как истории Отечества, основных вехах истории, воспитание базовых национальных ценностей, уважения к истории, культуре, традиция).

Дисциплина «История России» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	приемы структурирования информации	-
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	современная научная и профессиональная терминология	-
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	психологические особенности личности	-
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	проявлять толерантность в рабочем коллективе	-
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	сущность гражданско-патриотической позиции	-

	поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных 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	соблюдать нормы экологической безопасности	-
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	-
ПК 3.1		Основные правила подготовки к работе основного вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования сырья	-
ПК 4.4		Способы и показатели оценки результаты работы коллектива	-
ПК 4.5		Основные правила подготовки производственного учета	-

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	14
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме другие формы контроля	-	-
<b>Всего</b>	<b>36</b>	<b>14</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. История России с древнейших времён до конца XVII века		12/2	
Тема 1.1. История Древней Руси.	Содержание	4/2	OK 01 OK 02
	Основные этапы становления государственности. Норманнская теория и антинорманизм. Варяжские походы на Византию и договоры с греками. Княжение Игоря, св. Ольги и Святослава. Владимир и его реформы. Крещения Руси и его значение. Древняя Русь и кочевники. Византийско-древнерусские связи. Русь в эпоху политической раздробленности. Причины и последствия междоусобицы. Борьба с печенегами и половцами. Монголо-татарское иго и борьба с ним. Русь и Орда: проблемы взаимовлияния. Куликовская битва и ее историческое значение. Россия и средневековые государства.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2/2	
	Практическое занятие № 1. Процесс образования древнерусского государства: спорные вопросы настоящего вымени.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
Тема 1.2. История Московского княжества.	Содержание	4/2	OK 06 OK 09
	Борьба Москвы с Тверью за великое княжение. Причины и последствия усиление Московского княжества. Иван Калита. Правление Ивана III. Формирование идеологии «Москва-третий Рим».	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Практическое занятие № 2. Анализ специфики формирования единого российского государства.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
Тема 1.3. Период Смутного времени.	Содержание	2	OK 06 OK 04
	Духовная и политическая жизнь России в Смутное время.	2	

	Истоки и сущность русского самозванства. Роль Польши в истории России 17 века. Причины, этапы и последствия Смуты. Земский Собор и формирование новой династии.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Практическое занятие № 3. Оценка причин, этапов и последствия Смуты.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 2. Царствование династии Романовых в 17-19 веке</b>		<b>16/2</b>	
<b>Тема 2.1. История России 17 – середины 18 века.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	OK 04
	Внешняя и внутренняя политика России в XVII в. Церковный раскол и его последствия. Формирование сословной системы организации общества. Реформы Петра I и их последствия. Предпосылки и особенности складывания российского абсолютизма. Северная война. Формирование Российской империи. Основные направления внешней политики в первой половине XVIII в. Дворцовые перевороты середины XVIII в.	2	OK 06
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Практическое занятие № 3. Исследование дворцовых переворотов середины XVIII в.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 2.2. История середины 18 века.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	OK 01
	Приход к власти Екатерины II Великой. Социально-политическое развитие России в екатерининское время. Политика Просвещенного абсолютизма: суть, цели, основные направления. Екатерининские реформы и их последствия. Основные направления внешней политики России в эпоху Екатерины II. Присоединение Кубани и Крыма. Политика Российской империи на Северном Кавказе. Роль Павла I в истории России	2	OK 09
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 4. Значение формирования и развития движения русских просветителей.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	OK 06

<b>Россия в эпоху Наполеоновских войн.</b>	Особенности экономического развития России в первой половине XIX в. Реформы Александра I. Крепостное право в России. Мануфактурно-промышленное производство. Становление индустриального общества в России: общее и особенное. Отечественная война 1812 г. в отечественной и западной историографии. Заграничный поход русской армии 1813—1814 годов. Война шестой коалиции. Венский конгресс 1815 г. и Священный союз.	2	OK 09
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 5. Анализ общественных движений в первой четверти XIX в.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.4. История середины 19 века.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	OK 04 OK 06
	Участие России в событиях Весны народов 1848 г. Политическое и социальное развитие России накануне Крымской войне. Дипломатическое положение России накануне Крымской войны. Крымская война и ее последствия. Причины реформ Александра II. Основные положения реформ Александра II. Итоги либеральных реформ 60-70 -х гг. XIX в. Формирование революционных террористических организаций. Причины и последствия убийства Александра II	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2/2</b>	
	<b>Практическое занятие № 6.</b> Анализ общественных движений во второй четверти XIX в.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 3. Российская империя в конце 19-начале 20 века</b>		<b>6/2</b>	
<b>Тема 3.1. Между войнами и революцией</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	OK 05 OK 06 ПК 3.1 ПК 4.4
	Политическая и экономическая, сельскохозяйственная жизнь России в конце XIX в. Развитие сельского хозяйства подготовка к работе основного оборудования для выполнения лабораторного исследования сырья. Место России в мировом сообществе. Русско-японская война итоги и последствия. Причины и хронология первой русской революции 1905-1907 гг. Кровавое воскресенье, восстания на флоте, декабрьское вооруженное восстание в Москве. Манифест 17 октября 1905 г. Первая и вторая государственные думы. Реформы П.А. Столыпина. Экономика перерабатывающих	2	

	предприятий и способы, показатели оценки результаты работы коллектива Третья и четвертая государственная дума. Первая мировая война. Причины, ход боевых действий, состояние противоборствующих сторон к весне 1917 г.		
<b>Тема 3.2. Россия и мир на рубеже XX века</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	
	Отречение Николая II и февральская революция. Деятельность Временного правительства и Петроградского совета рабочих и солдатских депутатов в период марта-октября 1917 года. Причины и последствия событий 25 октября 1917 г. Первые декреты Советской власти. Брестский мир. Гражданская война, результаты и последствия. Российская эмиграция в 20 веке	2	OK 04 OK 06
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2/2</b>	
	<b>Практическое занятие № 7. Характеристика причин, хода и последствия общественных движений во второй половине XIX в.</b>	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Раздел 4. История России в период Союза Советских Социалистических Республик</b>		<b>2/2</b>	
<b>Тема 4.1. Россия нэповская</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	OK 07 OK 09 ПК 4.5
	Социально-экономическое развитие страны в 20-е гг. НЭП. Растительное сырье и основные правила подготовки производственного учета в нэповский период. Борьба за власть в ВКП(б). Формирование однопартийного политического режима. Образование СССР. Культурная жизнь страны в 20-е гг. Внешняя политика.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Всего</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 419 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17067-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538364> (дата обращения: 30.05.2024)

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. История России. XX — начало XXI века : учебник для среднего профессионального образования / Л. И. Семенникова [и др.] ; под редакцией Л. И. Семенниковой. — 7-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17698-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 1 — URL: <https://urait.ru/bcode/541618/p.1> (дата обращения: 19.06.2024).

2. Касьянов, В. В. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Касьянов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 274 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18531-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/535276> (дата обращения: 30.05.2024).

3. Кириллов, В. В. История России : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов, М. А. Бравина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 596 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19455-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/556491> (дата обращения: 30.05.2024).

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить приемы структурирования информации современная научная и профессиональная терминология	- Определяет место исторического знания в специальности, приводит примеры; - владеет навыками реконструкции и интерпретации исторических текстов; - распознает основные исторические проблемы, взаимосвязи, применяет их в	- Оценка результатов устного и письменного опроса; - оценка результатов тестирования; - оценка результатов самостоятельной работы; - оценка результатов выполнения домашних заданий;



<p>психологические особенности личности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проявлять толерантность в рабочем коллективе</li> <li>сущность гражданско-патриотической позиции</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности</li> <li>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</li> <li>- Основные правила подготовки к работе основного вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования сырья</li> <li>- Способы и показатели оценки результаты работы коллектива</li> <li>- Основные правила подготовки производственного учета</li> </ul> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</li> <li>- Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</li> <li>- Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</li> <li>- Эффективно взаимодействовать и</li> </ul>	<p>контексте определенного исторического периода;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участвует в дискуссии и демонстрирует понимание специфики исторических проблем и методов их решения в рамках беседы;</li> <li>- формирует целостную картину исторического и культурного развития России;</li> <li>- анализирует закономерности, логику исторического процесса, выявляет истоки самобытности;</li> <li>- сопоставляет ключевые тенденции в истории России, анализирует одну из важнейших проблем для российского общества проблем – проблем взаимоотношения с Западом.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка результатов выполнения практических работ;</li> <li>- оценка результатов дифференцированного зачёта.</li> </ul>
---	---	--

<p>работать в коллективе и команде</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</li><li>- Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</li><li>- Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</li><li>- Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</li></ul>		
--	--	--

**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины**

**«СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>15</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>15</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>15</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>16</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины .....</i>	<i>16</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины .....</i>	<i>17</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>24</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>24</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>24</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>25</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам, пользоваться профессиональной документацией на иностранном языке.

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК 03	применять современную научную профессиональную терминологию	современную научную и профессиональную терминологию	-
ОК 04	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила построения устных сообщений	-

ОК 06	описывать значимость своей специальности	значимость профессиональной деятельности по специальности	-
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	-
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	-
ПК 1.1		Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	-

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	98	98
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
<b>Всего</b>	<b>98</b>	<b>98</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности</b>		<b>32</b>	
<b>Тема 1.1 Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/6</b>	ОК 01 ОК 09
	Лексика: -Географическое положение -Традиции и обычаи -Культура, достопримечательности Грамматика: видовременные формы английского глагола. Действительный и страдательный залогои.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6/6</b>	
	Практическое занятие №1. Проведение диалога-дискуссии по теме «Иностранный язык как средство международного общения в современном мире» Практическое занятие №2. Самостоятельное чтение и перевод текста по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка». Практическое занятие №3. Составление саммери текста «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка»		
<b>Тема 1.2 Роль образования в современном мире</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/6</b>	ОК 02 ОК 05
	Лексика: -Образование в России -Виды учебных заведений -Система образования в Великобритании Грамматика: инфинитивные конструкции в научно-популярном стиле (it is necessary .... In order to.... )		

	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6/6</b>	
	Практическое занятие №4. Чтение и перевод текста по теме «Система образования в России». Практическое занятие №5. Самостоятельное чтение и перевод текста по теме «Система образования в стране изучаемого языка». Практическое занятие №6. Выполнение лексических и грамматических упражнений на основе текста «Роль образования в моей жизни»		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 1.3 Значение иностранного языка в освоении профессии</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/6</b>	ОК 03 ОК 09 ПК 1.1
	Лексика: -Моя профессия- технолог -Я и моя профессия -Выбор профессии -Технология продуктов питания из растительного сырья Грамматика: особенности употребления союзов for, since. Конструкция с союзом for + Infinitive.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6/6</b>	
	Практическое занятие № 7. Чтение и перевод текста по теме «Я и моя профессия». Практическое занятие № 8. Составление рассказа на тему «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии». Практическое занятие № 9. Дискуссия на тему «Проблема выбора профессии и дальнейшее саморазвитие».		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 1.4 Основы делового общения</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/6</b>	ОК 09 ПК 1.1
	Лексика: -Официальное и неофициальное общение -Деловая переписка -Этикет общения Грамматика: Условные предложения I, II, III типов.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6/6</b>	
	Практическое занятие №10. Чтение и перевод деловых писем.		



	Практическое занятие № 11. Основы делового общения на иностранном языке. Практическое занятие № 12. Правила ведения разговоров по телефону.		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/8</b>	ОК 09 ПК 1.1
	Лексика: -Агентства по найму и трудоустройству -Резюме -Портфолио Грамматика: Употребление модальных глаголов и их эквивалентов в пассивных конструкциях.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8/8</b>	
	Практическое занятие №13. Чтение и перевод текстов по теме «Трудоустройство и карьера», «Интервью и собеседование» Практическое занятие №14. Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу. Практическое занятие №15. Деловая игра «Собеседование с работодателем в кадровом агентстве» Практическое занятие №16. Составление диалогов и проведение ролевой игры по темам: «Личная встреча с работодателем», «Беседа претендента на вакансию по телефону», «Переписка в интернете»		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 2.1 Достижения и инновации 21 века.</b>	<b>Содержание</b>	<b>14/14</b>	ОК 02 ОК 09
	Лексика: -Наука и технология -Изобретатели и изобретения -Отраслевые выставки Грамматика: Роль подлежащего в предложении. Инфинитив в роли подлежащего.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>14/14</b>	

	<p>Практическое занятие №17. Обсуждение текста по теме «Великие умы человечества и их изобретения»</p> <p>Практическое занятие № 18. Составление диалогов по теме «Изобретатели и их изобретения»</p> <p>Практическое занятие № 19. Составление монологического высказывания по теме «Мой любимый изобретатель»</p> <p>Практическое занятие №20. Обсуждение видеоролика по теме «Отраслевые выставки».</p> <p>Практическое занятие №21. Подготовка и пересказ монологов «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь»</p> <p>Практическое занятие №22. Виртуальная экскурсия «Посещение отраслевой выставки»</p> <p>Практическое занятие №23. Роль подлежащего в предложении.</p> <p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b></p>		
<b>Раздел 3. Чемпионат профессионального мастерства «Профессионалы»</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 3.1 Чемпионаты «Профессионалы»</b>	<b>Содержание</b>	<b>20/20</b>	ОК 04 ОК 09 ПК 1.1
	<p>Лексика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Техническая документация</li> <li>-Структура документов</li> <li>-Чемпионаты мастерства</li> <li>-Конкурсы</li> </ul> <p>Грамматика: Функции и роль причастия I и II в предложениях. Особенности перевода причастий на русский язык.</p>		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>20/20</b>	
	<p>Практическое занятие № 24. Просмотр видеоролика Чемпионаты «Профессионалы»</p> <p>Практическое занятие № 25. Составление словаря по теме Чемпионаты «Профессионалы»</p> <p>Практическое занятие №26. Знакомство с технической документацией конкурсов «Профессионалы»</p> <p>Практическое занятие №27. Определение тематики и назначения задания, знакомство со структурой документов</p>		

	<p>Конкурса «Профессионалы»</p> <p>Практическое занятие №28. Поиск в тексте запрашиваемой информации, угадывание значения незнакомых слов по контексту</p> <p>Практическое занятие №29. Подготовка и пересказ монолога «Описание задания чемпионата «Профессионалы»</p> <p>Практическое занятие №30. Составление диалогов по описанию заданий чемпионата «Профессионалы»</p> <p>Практическое занятие №31. Участие обучающихся нашего колледжа в чемпионатах «Профессионалы»</p> <p>Практическое занятие №32. Проведение беседы «Мое отношение к чемпионатам»</p> <p>Практическое занятие №33. Заполнение таблицы по теме «Чемпионаты «Профессионалы»: от прошлого к настоящему»</p> <p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b></p>		
<b>Раздел 4. Профессиональное содержание</b>		<b>32</b>	
<b>Тема 4.1. Чертежи и техническая документация</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/6</b>	ОК 07 ОК 09 ПК 1.1
	Лексика: -Технологические карты -Рабочие чертежи -Техническая документация Грамматика: Сложное дополнение в функции подлежащего.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6/6</b>	
	Практическое занятие №34. Чтение и перевод технологических карт. Практическое занятие №35. Подготовка и пересказ монолога «Соответствие изделия рабочему чертежу» Практическое занятие №36. Обсуждение монологов в форме ролевой игры «Сдача зерна заказчику».		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 4.2 Техника безопасности и охрана труда</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/6</b>	ОК 09 ОК 06 ПК 1.1
	Лексика: -Документация по технике безопасности -Техника безопасности		

	<p>-Охрана труда -Техника безопасности на чемпионатах «Профессионалы» Грамматика: Функции местоимения it и слова there. Речевые конструкции с местоимением it и со словом there.</p>		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6/6</b>	
	<p>Практическое занятие №37. Чтение и перевод текста по теме «Техника безопасности и охрана труда». Практическое занятие №38. Работа с документом: International Health and Safety documentation (документация по технике безопасности) Практическое занятие №39. Дискуссия по требованиям техники безопасности на чемпионатах «Профессионалы»</p>		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 4.3 Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/10</b>	ОК 03 ОК 09 ПК 1.1
	<p>Лексика: -Технологическая карта -Технологическое задание -Оборудование рабочего места -Требования охраны труда</p>		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>10/10</b>	
	<p>Практическое занятие №40. Подготовка и перевод на иностранный язык монолога «Решение профессиональной ситуации» Практическое занятие №41. Решение ситуативной задачи «Несоответствие представленной технологической карты технологическому заданию» Практическое занятие №42. Деловая игра «Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств» Практическое занятие №43. Составление словаря по теме «Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций»</p>		

	Практическое занятие №44. Заполнение таблицы по теме «Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций»		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 4.4 Саморазвитие в профессии и должностные обязанности</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/10</b>	ОК 03 ОК 09 ПК 1.1
	Лексика: -Состав и переработка продуктов питания из растительного сырья -Термины, связанные со специализацией -Виды зерновых культур		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>10/10</b>	
	Практическое занятие №45. Подготовка и перевод на иностранный язык рассказа «Как я стану участником чемпионата «Молодые профессионалы» Практическое занятие №46. Чтение и перевод текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности» Практическое занятие №47. Работа с текстом «Изготовление продуктов питания из растительного сырья» Практическое занятие №48. Обсуждение технологии хранения и переработки зерна и семян Практическое занятие №49. Составление монологического высказывания по теме «Упаковка готовой мукомольной, крупяной продукции в тару на специальном технологическом оборудовании»		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Всего</b>		<b>98</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Иностранного языка», оснащённый в соответствии с п. 6.1.1.2 образовательной программы.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык (базовый и углубленный уровни). 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 411 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16225-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530643> (дата обращения: 28.05.2024).

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык (A2–B2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 412 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09154-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536635> (дата обращения: 28.05.2024).

2. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика : учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544931> (дата обращения: 28.05.2024).

3. Левченко, В. В. Английский язык. General English : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Левченко, Е. Е. Долгалёва, О. В. Мещерякова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 149 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16157-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536934> (дата обращения: 28.05.2024)..

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</li> <li>- современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</li> <li>- современную научную и профессиональную терминологию</li> <li>- психологические особенности личности</li> <li>- правила построения устных сообщений</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по специальности</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</li> <li>- назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</li> <li>- правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</li> </ul> <p>Умеет:</p>	<p>Владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика);</p> <p>демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности;</p> <p>демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке;</p> <p>демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном.</p> <p>строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>взаимодействует в коллективе, принимает</p>	<p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы.</p> <p>Оценка результатов фронтального опроса.</p> <p>Оценка результатов устного ответа.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических заданий.</p> <p>Оценка результатов выполнения тестирования.</p> <p>Оценка результатов выполнения контрольных работ.</p> <p>Оценка результатов решения ситуационных задач.</p> <p>Оценка результатов проведения собеседования.</p> <p>Оценка результатов участия в дискуссии.</p> <p>Оценка выполнения практических заданий по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</li> <li>- описывать значимость своей специальности</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности</li> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводит иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас</p>	
---	--	--



**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>29</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>29</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>29</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>31</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины .....</i>	<i>31</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины .....</i>	<i>32</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>38</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>38</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>38</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>40</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: формирование культурной безопасности в сфере профессиональной деятельности; повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества, государства от внешних и внутренних угроз; снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	-
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации	-

ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	особенности социального и культурного контекста	-
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	-
ОК 07	соблюдать нормы экологической организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона безопасности эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-
ОК 08		основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения	-
ОК 09	кратко обосновывать и объяснять свои действия	правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 1.1	применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья		-
ПК 1.2		меры борьбы с вредителями хлебных запасов	
ПК 2.1	рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья	требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации	-
ПК 2.2		требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации	

		технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	
--	--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	68	20
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
<b>Всего</b>	<b>68</b>	<b>20</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени</b>		<b>18/2</b>	
<b>Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Существующая законодательная нормативно-техническая база по чрезвычайным ситуациям. Классификация чрезвычайных ситуаций. Виды стихийных бедствий. Опасные природные явления или процессы геофизического, гидрологического, метеорологического, атмосферного характера. Причины возникновения стихийных бедствий, их последствия. Чрезвычайные ситуации техногенного характера, их последствия. Фазы развития ЧС, первичные и вторичные негативные воздействия ЧС. Радиационно-опасные объекты. Профилактика предупреждений аварийности на радиационно-опасных объектах. Чрезвычайные ситуации военного времени, их последствия. Характеристика современных средств ведения военных действий, поражающие факторы и зоны разрушения. Возникновение и развитие пожаров в жилых и промышленных районах, на объектах экономики.</p> <p>Ядерное оружие, его поражающие факторы, зоны разрушения, степени разрушения зданий, сооружений, технических и транспортных средств. Химическое оружие. Классификация и токсикологические характеристики отображающих веществ, зоны заражения и очаги поражения. Бактериологическое оружие. Способы доставки. Карантин человека, попавшего в зону бактериологического оружия. Способы защиты. Другие средства поражения. Вакуумный боеприпас, лазерное оружие, напалм, психотропное оружие</p>	<p><b>16/2</b></p> <p>16</p>	<p>ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ПК 1.2</p>
<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>2/2</b>	
Практическое занятие № 1. Отработка действий при возникновении радиационной аварии		2	

	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 1.2. Устойчивость производств в условиях чрезвычайных ситуаций</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
	Понятие об устойчивости промышленного объекта в ЧС. Сущность устойчивости функционирования объектов и систем. Оценка фактической устойчивости объекта в условиях ЧС. Пути повышения устойчивости в условиях ЧС объектов, систем водо-, газо-, энерго-, теплоснабжения. Факторы, определяющие устойчивость. Нормы проектирования инженерно-технических мероприятий гражданской обороны. Назначение и порядок их осуществления	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 2. Государственная система защиты от чрезвычайных ситуаций</b>		<b>16/8</b>	
<b>Тема 2.1. Назначение и задачи Гражданской обороны</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	ОК 03 ОК 06 ОК 08 ПК 1.1
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Ее организация и основные задачи. Координация планов и мероприятий гражданской обороны с государственными задачами. Роль и место ГО в Российской системе предупреждения и действий в ЧС. Функции и задачи службы ГО в условиях ЧС на объектах экономики. Службы оповещения и связи, медицинская, транспортная, противорадиационная, противохимическая службы защиты. Объектовые военизированные формирования общего назначения, обучение и действия в условиях ЧС	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие №2 Изучение и отработка моделей поведения в условиях чрезвычайных ситуаций.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.2. Мероприятия по локализации и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/2</b>	ОК 04 ОК 06
	Спасательные и другие неотложные работы в очагах поражения. Характеристика основных видов аварийных работ на объектах экономики в связи с повреждением их в результате ЧС. Силы и средства, применяемые при выполнении данных работ. Особенности неотложных	-	

	работ в условиях радиоактивного, химического, бактериологического заражения, при взрывах, пожарах и других ЧС.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 3. Отработка навыков в планировании и организация аварийно-спасательных и других неотложных работ при ликвидации ЧС.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.3. Организация защиты и жизнеобеспечения населения в чрезвычайных ситуациях</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 04 ОК 06 ПК 1.1
	Защита производственного персонала. Координация деятельности всех служб предприятия в условиях ЧС. Защитные сооружения ГО. Классификация, оборудования и системы обеспечения убежищ, противорадиационные укрытия, требования к ним. Строительство противорадиационных укрытий, санитарно-техническое оборудование	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие №4. Подготовка и определение порядка использования коллективных защитных сооружений для защиты населения от чрезвычайных ситуаций.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.4. Средства защиты от последствий чрезвычайных ситуаций</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 07 ПК 1.1
	Медицинские средства индивидуальной защиты. Средства индивидуальной защиты кожи и органов дыхания. Повышение защитных свойств сооружений от воздействия ядерного и химического оружия, от проникновения радиационных и химически опасных веществ	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие №5. Порядок подбора и практического использования индивидуальных средств защиты.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 3. Основы военной службы</b>		<b>16/4</b>	
<b>Тема 3.1. Правовые основы военной службы</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	Конституция Российской Федерации, Федеральные законы: «Об обороне», «О статусе военнослужащих», «О воинской обязанности и военной	2	ОК 03 ОК 06



	<p>службе». Военная служба – особый вид федеральной государственной службы. Конституция РФ и вопросы военной службы.</p> <p>Законы РФ, определяющие правовую основу военной службы. Статус военнослужащего, права и свободы военнослужащего. Военные аспекты международного права.</p> <p>Вооруженные Силы Российской Федерации, основные предпосылки проведения военных реформ</p>		ОК 08
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 3.2. Организационная структура Вооруженных сил РФ</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 03 ОК 06 ОК 08
	<p>Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности страны. Организационная структура Вооруженных сил. Виды вооруженных сил и рода войск. Сухопутные войска, история создания, предназначение, рода войск, входящие в Сухопутные войска. Военно-Морской Флот, история создания, предназначение</p> <p>Военно-воздушные силы, история создания, предназначение, рода авиации. Ракетные войска стратегического назначения, их предназначение, обеспечение высокого уровня боеготовности. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО.</p>	4	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 3.3. Тактическая подготовка</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 04 ОК 06
	<p>Предмет, задачи и содержание тактики. Действия солдата в бою. Солдат-наблюдатель. Выбор места наблюдения, его занятие, оборудование и маскировка, оснащение наблюдательного поста.</p> <p>Организация, вооружение и боевая техника мотострелковых и танковых подразделений (роты, взвода, отделения).</p>		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2/2</b>	

	Практическое занятие № 6. Отработка нормативов по неполной разборке и сборке автомата	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 3.4. Боевые традиции Вооруженных Сил России</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	ОК 02 ОК 06
	Боевые традиции ВС РФ. Патриотизм – духовно-нравственная основа личности военнослужащего, защитника Отечества, источник духовных сил воина. Основное содержание патриотизма: преданность своему отечеству, любовь к Родине, стремление служить ее интересам, защищать от врагов. Боевые традиции Российской армии и флота, войсковое товарищество. Воинский долг, обязанность гражданина защищать Отечество. Изучение примеров героизма и войскового товарищества российских воинов. Дни воинской славы России, сыгравших решающую роль в истории России. Символы воинской чести. Боевое знамя воинской части – символ воинской чести, доблести и славы. Ордена – почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Права и свободы военнослужащего. Льготы, предоставляемые военнослужащему. Сущность международного гуманитарного права и основные его источники. Правила приема в военные образовательные учреждения профессионального образования гражданской молодежи.	4	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 7. Анализ героических подвигов российских воинов	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни</b>		<b>18/6</b>	
<b>Тема 4.1. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения нации</b>	<b>Содержание</b>	<b>12/6</b>	ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 1.2
	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Физическое и духовное здоровье, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека, формирование здорового общества. Питание и здоровье. Значение правильного питания и физических упражнений для здоровья. Лечебно-профилактическое питание по предупреждению неблагоприятного	12	

	<p>воздействия на организм вредных факторов производственной среды. Значение лечебно-профилактического питания. Понятие об иммунитете и его видах. Психологическое благополучие и самопомощь. Факторы среды, отрицательно влияющие на здоровье. Демографическая ситуация в России. Факторы, формирующие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье. Правовые основы оказания первой медицинской помощи, оказание первой медицинской помощи при ранениях и травмах. Профилактическая программа на рабочем месте по оздоровлению и здоровьесбережения работников.</p>		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/6</b>	
	Практическое занятие № 8. Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при кровотечениях и ожогах.	2	
	Практическое занятие № 9. Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при травмах и отравлении химически опасными веществами.	2	
	Практическое занятие № 10. Отработка навыков оказания реанимационной помощи	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>-</b>	
<b>Всего</b>		<b>68</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Основы безопасности и защиты Родины, безопасности жизнедеятельности, охраны труда, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536696> (дата обращения: 30.05.2024).

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность): учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 638 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16455-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544897> (дата обращения: 30.05.2024).

3. Беляков, Г. И. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда в сельском хозяйстве : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 809 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17045-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538190> (дата обращения: 30.05.2024).

4. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, .. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 496 с. — ISBN 978-5-507-47821-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/327560> (дата обращения: 30.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Безопасность жизнедеятельности / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева, Н. Б. Мануйлова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 220 с. — ISBN 978-5-507-45693-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/279821> (дата обращения: 28.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17442-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536769> (дата обращения: 30.05.2024).

7. Хрусталеv, А. М. Сборник опорных конспектов и учебных материалов по разделу «Основы военной службы» для среднего профессионального образования : учебно-методическое пособие / А. М. Хрусталеv, А. Ю. Смирнов, И. Г. Штеренберг. — Санкт-Петербург : СПбГТИ (ТУ), 2024. — 578 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-

библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/385034> (дата обращения: 04.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона / Ю. А. Широков. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 556 с. — ISBN 978-5-8114-9508-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/293030> (дата обращения: 30.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Федеральный закон от 21.12.1994г. № 68-ФЗ (ред. от 25.11.09) «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера».

1. Федеральный закон от 10.01.2002г. № 7-ФЗ (ред. от 14.03.09) «Об охране окружающей среды».

2. Федеральный закон от 22.07.2008г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

3. Федеральный закон от 28.03.1998г. № 53-ФЗ (ред. 21.12.09) «О воинской обязанности и воинской службе».

4. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации

5. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003г. № 794 (ред. от 16.07.09) «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций»

6. Постановление Правительства РФ от 11.11.2006г. № 663 «Об утверждении положения о призыве на военную службу граждан Российской Федерации».

7. Постановление Правительства РФ от 31.12.1999г. № 1441 (ред. 15.06.09) «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе»

8. Айзман, Р. И. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебное пособие / Р.И. Айзман, В.Б. Рубанович, М.А. Суботялов. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017. – 214 с.

9. Безопасность в техносфере: Всероссийский научно-методический и информационный журнал. Режим доступа: <http://www.magbvt.ru>

2. Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru>.

3. Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09079-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538524> (дата обращения: 30.05.2024).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</li> <li>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> <li>- номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</li> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива</li> <li>- особенности социального и культурного контекста</li> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</li> <li>правила поведения в чрезвычайных ситуациях</li> <li>- основы здорового образа жизни</li> <li>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности</li> <li>средства профилактики перенапряжения</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности</li> <li>- меры борьбы с вредителями хлебных запасов</li> <li>- требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</li> </ul> <p>Умеет:</p>	<p>Организует и проводит мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>предпринимает профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий;</p> <p>использует средства индивидуальной и коллективной защиты от опасностей мирного времени и оружия массового поражения;</p> <p>применяет первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентируется в перечне военно-учетных специальностей;</p> <p>применяет профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы;</p> <p>владеет способами бесконфликтного общения и саморегуляции;</p> <p>оказывает первую помощь пострадавшим; выявляет инфекционные болезни, их последствия;</p> <p>соблюдает строгие инструкции норм работы и действий при опасностях.</p>	<p>Оценка результатов решения ситуационных задач</p> <p>Оценка результатов тестирования</p> <p>Оценка выполнения заданий в СДО moodle,</p> <p>Оценка результатов решения кейс - заданий</p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ</p>

<p>- определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>-определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>составлять различные правовые документы</p> <p>- организовывать работу коллектива и команды</p> <p>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>- проявлять гражданско-патриотическую позицию</p> <p>демонстрировать осознанное поведение</p> <p>- соблюдать нормы экологической</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона безопасности</p> <p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p> <p>- кратко обосновывать и объяснять свои действия</p>		
--	--	--

<p>- применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья</p>		
---	--	--



**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>45</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>45</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>45</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>46</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины .....</i>	<i>46</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины .....</i>	<i>47</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>53</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>53</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>53</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>54</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>76</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>76</i>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины: «Физическая культура» направлено на развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально - культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	-
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения	-
ПК 4.3	Организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте		

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	98	96
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
<b>Всего</b>	<b>98</b>	<b>96</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Физическая культура, как часть культуры общества и человека</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 1.1 Основы ЗОЖ. Ф.К. в обеспечении здоровья.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 04 ОК 08
	Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 2. Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности</b>		<b>96/96</b>	
<b>Тема 2.1. Лёгкая атлетика</b>	<b>Содержание</b>	<b>18/18</b>	ОК 04 ОК 08
	Техника безопасности по легкой атлетике на спортивных площадках, биомеханические основы техники бега, техника низкого старта; старты и стартовые ускорения, бег по дистанции, финиширование, специальные упражнения		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>18/18</b>	
	Практическое занятие № 1. Т/б по л/а на спортивных площадках. Обучение финиширования в беге на короткие дистанции	2	
	Практическое занятие № 2. Совершенствование бега на короткие дистанции. Закрепление техники передачи и приема эстафетной палочки. Бег 30м.	2	

	Практическое занятие № 3. Совершенствование техники эстафетного бега. 4x400 метр. Бег 100м на результат	2	
	Практическое занятие № 4. Бег 400м Прыжки в длину с разбега (с места)	2	
	Практическое занятие № 5. Развитие выносливости посредством преодоления полосы препятствий. Метания мяча в цель.	2	
	Практическое занятие № 6. Бег на выносливость 1000м. Бег 60м	2	
	Практическое занятие № 7. Бег на выносливость 2000м.	2	
	Практическое занятие № 8. Кросс 1500м. челночный бег 5 * 10м.	2	
	Практическое занятие № 9. Бег на 3000м. по пересеченной местности.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.2. Баскетбол</b>	<b>Содержание</b> Техника безопасности на уроках баскетбола; совершенствование ведения с высоким и низким отскоком; со зрительным и без зрительного контроля; обводка соперника с изменением высоты отскока; с изменением направления; с изменением скорости; с поворотом и переводом мяча; совершенствование передачи мяча двумя руками от груди; передача мяча двумя руками сверху; передача мяча двумя руками снизу; передача мяча одной рукой от плеча; передача одной рукой от головы или сверху; передача одной рукой «крюком»; передача одной рукой снизу; передача одной рукой сбоку; скрытая передача мяча за спиной	<b>18/18</b>	ОК 04 ОК 08
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>18/18</b>	
	Практическое занятие № 10. Техника безопасности на уроках баскетбола. Правила соревнований. Бросок мяча по кольцу	2	
	Практическое занятие № 11. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями Бросок мяча по кольцу из-под кольца	2	
	Практическое занятие №12 Бросок мяча по кольцу штрафной линии	2	
	Практическое занятие №13. Ведение мяча с сопротивлением защитника. Бросок мяча по кольцу. Эстафеты.	2	

	Практическое занятие №14 Бросок мяча по кольцу с 3-х очковой линии	2	
	Практическое занятие №15. Совершенствование техники по накрыванию и отбиванию мяча при броске. Передача мяча в прыжке.	2	
	Практическое занятие №16. Техника владения мячом, броски по кольцу. Штрафной бросок.	2	
	Практическое занятие №17 Штрафной бросок на оценку	2	
	Практическое занятие №18. Зачет по технике двигательных действий игры в баскетбол; ведение мяча, ловля и передача мяча двумя руками от стены, штрафной бросок.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.3. Лыжная подготовка</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/8</b>	ОК 04 ОК 08
	Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий. Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни, обгон, финиширование. Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Основные элементы тактики в лыжных гонках. Правила соревнований. Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8/8</b>	
	Практическое занятие № 19. Основные элементы тактики в лыжных гонках. ТБ при занятиях лыжным спортом. Техника попеременного двушажного хода. Техника спуска подъёма в основной стойке	2	
	Практическое занятие № 20. Первая помощь при травмах и обморожениях. Техника бесшажного. И одношажного ходов, подъемов «полуёлочкой» «ёлочкой»	2	
	Практическое занятие № 21. Совершенствование техники переходов лыжных ходов: с одновременных на попеременные	2	
	Практическое занятие № 22. Совершенствование техники перемещения лыжных ходов	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
	<b>Содержание</b>	<b>10/10</b>	

<b>Тема 2.4. Атлетическая гимнастика</b>	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10/10</b>	ОК 08
	Практическое занятие № 23. Техника безопасности на уроках атлетической гимнастики	2	
	Практическое занятие. № 24 Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами	2	
	Практическое занятие № 25. Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнес оборудования	2	
	Практическое занятие № 26. Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах	2	
	Практическое занятие № 27. Круговая тренировка 5-6 станций на развитие силы	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.5. Волейбол</b>	<b>Содержание</b>	<b>14/14</b>	ОК 04 ОК 08
Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча однорукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди—животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам.			
<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>14/14</b>		
Практическое занятие № 28. Стойка игрока, передвижение в стойке. Прием и передача мяча: снизу и сверху двумя руками	2		
Практическое занятие № 29. Прием и передача мяча: снизу и сверху двумя руками(в парах)	2		
Практическое занятие №30. Прием и передача мяча снизу 2руками.2-х сторонняя учебная игра (по упрощенным правилам)	2		



	Практическое занятие №31. Прием и передача мяча снизу 2руками.2-х сторонняя учебная игра	2	
	Практическое занятие № 32. Нижняя прямая подача. Индивидуальные действия в игре Учебная игра.	2	
	Практическое занятие №.33. Обучение навыков группового блокирования. Нижняя прямая подача. Учебная игра.	2	
	Практическое занятие №.34. Обучение верхней прямой подачи. Защитные действия в игре.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.6. Гимнастика</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/8</b>	ОК 04 ОК 08
	Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки). Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки). Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.	-	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8/8</b>	
	Практическое занятие № 35. Строевые упражнения	2	
	Практическое занятие №36. Техника упражнений на снарядах: перекладина, брусья. Страховка и само страховка.	2	
	Практическое занятие №37. Техника упражнений на снарядах: опорный прыжок через козла. Страховка и само страховка.	2	
	Практическое занятие № 38. Зачетная комбинация на перекладине и брусьях. Совершенствование опорного прыжка.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.7. Профилактика профессиональных заболеваний</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/2</b>	ОК 04 ОК 08 ПК 4.3
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 39. Демонстрация установки на психическое и физическое здоровье.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	

<b>Тема 2.8.</b> <b>Здоровьесберегающие технологии</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/10</b>	ОК 04 ОК 08 ПК 4.3
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10/10</b>	
	Практическое занятие № 40. Освоение методов профилактики профессиональных заболеваний. Овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями.	2	
	Практическое занятие № 41. Использование тестов, позволяющих самостоятельно определять и анализировать состояние здоровья; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи	2	
	Практическое занятие № 42. Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата и основных функциональных систем	2	
	Практическое занятие № 43. Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушения зрения.	2	
	Практическое занятие № 44. Умение составлять и проводить комплексы утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 2.9. Гиревое двоеборье (юноши)</b> <b>Упражнения на гимнастической лестнице (девушки)</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/8</b>	ОК 04 ОК 08
	Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой. Техника безопасности занятия	-	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8/8</b>	
	Практическое занятие № 45. Техника рывка и толчка. Техника перехода в рывке.	2	
	Практическое занятие № 46. Толчок гири 16 кг (юноши), поднимание ног до прямого угла (один подход, девушки)	2	
	Практическое занятие № 47. Двоеборье (гири 16 кг) (юноши), поднимание туловища (максим. кол-во раз, девушки)	2	
	Практическое занятие № 48. Техника рывка на прямую руку (юноши), скакалка девушки	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Всего:</b>	<b>98</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный комплекс Спортивный зал, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные электронные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471143> (дата обращения: 31.05.2024) — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Бардамов, Г. Б. Базовая подготовка к сдаче нормативов комплекса ГТО / Г. Б. Бардамов, А. Г. Шаргаев, С. В. Бадлуева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 144 с. — ISBN 978-5-507-47930-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/333308> (дата обращения: 31.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер [и др.]. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469681> (дата обращения: 31.05.2024) — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Базовые и новые виды физкультурно-спортивной деятельности: баскетбол / В. П. Овчинников, А. М. Фокин, Л. Н. Шелкова [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 180 с. — ISBN 978-5-507-45116-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/284141> (дата обращения: 20.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Базовые и новые виды физкультурно-спортивной деятельности: спортивные игры / В. П. Овчинников, А. М. Фокин, О. А. Габов [и др.] ; Под ред.: Овчинников В. П.. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 152 с. — ISBN 978-5-507-45118-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/284144> (дата обращения: 20.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие для спо / Л. А. Садовникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156380> (дата обращения: 20.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Шестаков, М. П. Базовые и новые виды физкультурно-спортивной деятельности: планирование тренировочного процесса в зимних видах спорта / М. П. Шестаков, Е. Б. Мясинченко, Т. Г. Фомиченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 180 с. — ISBN 978-5-507-47976-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/336797> (дата обращения: 31.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для СПО - Издательский центр : «Академия», 2020 Физическая культура : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475342>(дата обращения: 20.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни</li> <li>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</li> <li>- средства профилактики перенапряжения</li> <li>-психологические основы деятельности коллектива;</li> <li>-психологические особенности личности</li> </ul> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>-взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует системные знания в области основ здорового образа жизни и роли физической культуры в гармоничном развитии личности человека,</li> <li>- владеет информацией о регулярных физических нагрузках в выбранной специальности и способах профилактики профзаболеваний;</li> <li>- применяет физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</li> <li>- понимает организационную работу коллектива и команды может взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Оценка результата устного опроса</li> <li>Оценка результата тестирование</li> <li>Оценка результата выполнения контрольных нормативов</li> <li>Оценка результата комплекса упражнений</li> <li>Оценка результата регулирования физической нагрузки</li> <li>Оценка результата владения навыками контроля и оценки</li> </ul>

<p>достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;</p> <p>- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте</p>		
--	--	--

**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«СГ.05 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>58</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>58</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>58</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>59</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины .....</i>	<i>59</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины .....</i>	<i>60</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>63</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>63</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>63</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>64</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы финансовой грамотности»: формирование финансово грамотного поведения населения, как необходимого условия повышения уровня и качества жизни граждан, в том числе за счет использования финансовых продуктов и услуг надлежащего качества.

Дисциплина «Основы финансовой грамотности» включена в обязательную часть общего и социально-экономического цикла образовательной программы

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива



	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
ОК 07	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
ОК 09	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
ПК 4.1	Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	структура издержек производства и пути снижения затрат методики расчета экономических показателей

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	12
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме другие формы контроля	-	-
Всего	<b>32</b>	<b>12</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Роль и значение финансовой грамотности при принятии стратегических решений в условиях ограниченности ресурсов</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 1.1. Сущность финансовой грамотности населения, ее цели и задачи.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	OK 01 OK 02 OK 03 OK 06 OK 07
	Сущность финансовой грамотности. Цели и задачи формирования финансовой грамотности. Содержание основных понятий финансовой грамотности: человеческий капитал, потребности, блага и услуги, ресурсы, деньги, финансы, сбережения, кредит, налоги, баланс, активы, пассивы, доходы, расходы, прибыль, выручка, бюджет и его виды, дефицит, профицит Ограниченность ресурсов и проблема их выбора. Понятие планирования и его виды: краткосрочное, среднесрочное и долгосрочное. Основные законодательные акты, регламентирующие вопросы финансовой грамотности в Российской Федерации.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 2. Место России в международной банковской системе</b>		<b>8/2</b>	
<b>Тема 2.1. Банковская система Российской Федерации: структура, функции и виды банковских услуг.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	OK 01 OK 03 OK 07
	История возникновения банков. Роль банков в создании и функционировании рынка капитала. Структура современной банковской системы и ее функции. Виды банковских организаций. Понятие ключевой ставки. Правовые основы банковской деятельности	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.2. Основные виды банковских операций.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	OK 01 OK 03 OK 07
	Депозит и его виды. Экономическая сущность понятий: сбережения, депозитная карта, вкладчик, индекс потребительских цен, инфляция,	4	

	<p>номинальная и реальная ставки по депозиту, капитализация, ликвидность.</p> <p>Кредит и его виды. Принципы кредитования. Виды схем погашения платежей по кредиту. Содержание основных понятий банковских операций: заемщик, кредитор, кредитная история, кредитный договор, микрофинансовые организации, кредитные риски.</p> <p>Расчетно-кассовые операции и их значение. Виды платежных средств: чеки, электронные деньги, банковская ячейка, денежные переводы, овердрафт. Риски при использовании интернет-банкинга. Финансовое мошенничество и правила личной финансовой безопасности.</p>		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2/2	
	Практическое занятие № 1. Расчет платежей по кредиту	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 3. Налоговая система Российской Федерации</b>		<b>6/2</b>	
<b>Тема 3.1.</b> <b>Система налогообложения физических лиц.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	OK 01 OK 03 OK 05 OK 07 ПК 4.1
	Экономическая сущность понятия налог. Субъект, объект и предмет налогообложения. Принципы построения налоговой системы, ее структура и функции. Классификация налогов по уровню управления. Виды налогов для физических лиц. Налоговая декларация. Налоговые льготы и налоговые вычеты для физических лиц.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 2 Расчет налоговых платежей	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 4. Инвестиции: формирование стратегии инвестирования и инструменты для ее реализации.</b>		<b>12/6</b>	
<b>Тема 4.1.</b> <b>Формирование стратегии инвестирования</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	OK 01 OK 03 OK 05 OK 07 ПК 4.1
	Сущность и значение инвестиций. Участники, субъекты и объекты инвестиционного процесса. Реальные и финансовые инвестиции и их классификация. Валютная и фондовая биржи. Инвестиционный портфель. Паевые инвестиционные фонды (ПИФы) как способ инвестирования денежных средств физических лиц. Финансовые пирамиды. Криптовалюта.	2	

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 3 Расчет дохода от инвестирования	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 4.2.</b> Виды ценных бумаг и производных финансовых инструментов	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 07 ПК 4.1
	Виды ценных бумаг: акции, облигации, векселя. Производные финансовые инструменты: фьючерс, опцион. Понятие доходности ценных бумаг.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 4 Расчет дохода по ценным бумагам	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 4.3.</b> Способы принятия финансовых решений.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 07 ПК 4.1
	Личное финансовое планирование. Личный и семейный бюджеты. Понятие предпринимательской деятельности. Стартап, бизнес-идея, бизнес-инкубатор. Основные понятия и разделы бизнес-плана. Период окупаемости	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 5 Разработка и анализ семейного бюджета	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 5. Страхование</b>		<b>4/2</b>	
<b>Тема 5.1.</b> Структура страхового рынка в Российской Федерации и виды страховых услуг	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ПК 4.1
	Экономическая сущность страхования. Функции и принципы страхования. Основные понятия в страховании: страховщик, страхователь, страховой брокер, страховой агент, договор страхования, страховой случай, страховой взнос, страховая премия, страховые продукты. Виды страхования: страхование жизни, страхование от несчастных случаев, медицинское страхование, страхование имущества, страхование гражданской ответственности. Страховые риски.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 6 Прохождение «Финансового маршрута».	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Всего</b>		<b>32</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные электронные издания

1. Афанасьев, М. П. Бюджет и бюджетная система : учебник для среднего профессионального образования / М. П. Афанасьев, А. А. Беленчук, И. В. Кривошов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 671 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17668-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/545079> (дата обращения: 23.05.2024).

2. Екимова, К. В. Финансовый менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / К. В. Екимова, И. П. Савельева, К. В. Кардапольцев. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 381 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03698-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/507801> (дата обращения: 23.05.2024).

3. Налоги и налогообложение : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Г. Черник [и др.] ; под редакцией Е. А. Кировой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 323 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17572-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536633> (дата обращения: 23.05.2024).

4. Нефедова, В. Н. Основы экономических знаний : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Н. Нефедова, В. Л. Бенин. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 73 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15195-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544484> (дата обращения: 23.05.2024).

5. Основы страхового дела : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. П. Хоминич [и др.] ; под общей редакцией И. П. Хоминич. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 348 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18128-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536896> (дата обращения: 23.05.2024).

6. Пансков, В. Г. Налоги и налогообложение. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Г. Пансков, Т. А. Левочкина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 319 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01097-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536658> (дата обращения: 23.05.2024).

7. Финансовое право. Практический базовый курс : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. М. Ашмарина [и др.] ; под редакцией Е. М. Ашмариной, Е. В. Тереховой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 163 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17460-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537911> (дата обращения: 23.05.2024).

8. Финансы организаций: управление финансовыми рисками : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. П. Хоминич [и др.] ; под редакцией И. П. Хоминич, И. В. Пещанской. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 569 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16646-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540935> (дата обращения: 23.05.2024).

9. Финансы, денежное обращение и кредит : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Бураков [и др.] ; под редакцией Д. В. Буракова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 303 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17281-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538286> (дата обращения: 23.05.2024).

10. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности : учебник для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 148 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16794-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543965> (дата обращения: 23.05.2024).

11. Фрицлер, А. В. Финансовая грамотность: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 139 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-17006-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544853> (дата обращения: 23.05.2024).

12. Чалдаева, Л. А. Рынок ценных бумаг : учебник для среднего профессионального образования / Л. А. Чалдаева, А. А. Килячков. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 381 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12325-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543136> (дата обращения: 23.05.2024).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Умеет: определять этапы решения задачи, составлять план действия,</p>	<p>Владеет основными экономическими и финансовыми терминами и определениями Демонстрирует понимание финансовых услуг и продуктов Может находить финансовую информацию в различных источниках; Способен разрабатывать финансовые планы личные либо семейные.</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса Оценка результатов тестирования Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>

<p>реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p>		
<p>Знает: Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Умеет: определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p>	<p>Владеет основными источниками информации о финансах, налогах и страховании Способен находить нужную информацию</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса Оценка результатов тестирования Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>
<p>Знает: основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности Умеет: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования</p>	<p>Демонстрирует знание основных понятий финансовой грамотности; Ориентируется в банковской деятельности и налоговой системе; применяет теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; планирует свои доходы и расходы и грамотно применяет полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, страхователя, налогоплательщика, члена семьи и гражданина; выполняет практические задания, основанные на ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком; может определять признаки финансового мошенничества.</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса Оценка результатов тестирования Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>
<p>Знает: психологические основы деятельности коллектива</p>	<p>Может эффективно работать в команде</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса</p>

<p>Умеет: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>		
<p>Знает: правила построения устных сообщений. Умеет: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе.</p>	<p>Способен излагать доводы при решении ситуационных задач, выступать с обоснованием своих идей.</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса Оценка результатов тестирования Оценка результатов выполнения практического задания</p>
<p>Знает: сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений умеет: проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности</p>	<p>Демонстрирует приверженность традиционным ценностям.</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса.</p>
<p>Знает: основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Умеет: определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p>	<p>Способен выбирать оптимальный вариант инвестирования, сокращать расходы, оптимизировать бюджет</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса Оценка результатов тестирования Оценка результатов выполнения практического задания</p>
<p>Знает: правила построения простых и сложных</p>	<p>Способен грамотно излагать свои мысли, выступать с докладом.</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса</p>



<p>предложений на профессиональные темы</p> <p>Умеет:</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p>		
<p>Знает:</p> <p>структуру издержек производства и пути снижения затрат</p> <p>методики расчета экономических показателей</p> <p>Умеет:</p> <p>Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения.</p>	<p>Владеет знаниями для обоснования и реализации бизнес-идеи;</p> <p>дает характеристику различным видам банковских операций, кредитов, схем кредитования, основным видам ценных бумаг и налогообложения физических лиц;</p> <p>владеет знаниями формирования инвестиционного портфеля физических лиц;</p> <p>определяет назначение видов налогов и рассчитывает НДФЛ, налоговый вычет.</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса</p> <p>Оценка результатов тестирования</p> <p>Оценка результатов выполнения практического задания</p>

**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«СГ.08\* ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>70</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>70</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>70</i>
1.3 <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	<i>71</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>72</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины .....</i>	<i>72</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины .....</i>	<i>73</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>76</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>76</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>76</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>77</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Психология общения»: повышение общего уровня психологической культуры, формирование у студентов профессиональной компетентности в области общения, развитие коммуникативных способностей для эффективного осуществления профессиональной деятельности.

Дисциплина «Психология общения» включена в вариативную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
ОК 02	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию	-	-
ОК 03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	-
ОК 05	проявлять толерантность в рабочем коллективе	-	-
ОК 06	демонстрировать осознанное поведение	традиционные общечеловеческие ценности, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	-

ОК 07	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-
ОК 09	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	-	-
ПК 4.4	использовать различные методы контроля трудового коллектива	-	-

### 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	Инициативен в установлении новых контактов, выстраивает открытые взаимоотношения.	Тема 1.1. Общение - основа человеческого бытия	2	По требованию ООО «АгроЛидер»
2.	Выстраивает последовательность изложения мыслей, обосновывает свою позицию. Инициативен в установлении новых контактов, выстраивает открытые взаимоотношения.	Тема 1.2. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона)	6	По требованию ООО «АгроЛидер»
3.	Придерживается установленных правил, поддерживает атмосферу сотрудничества, внимателен к другим, располагает к себе.	Тема 1.3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона)	2	По требованию ООО «АгроЛидер»
4.	Внимателен к другим, располагает к себе.	Тема 1.4. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона)	2	По требованию ООО «АгроЛидер»
5.	Выстраивает последовательность изложения мыслей, обосновывает свою позицию.	Тема 1.5. Формы делового общения и их характеристики	4	По требованию ООО «АгроЛидер»
6.	В трудных жизненных ситуациях, при возникновении разногласий, сохраняет спокойствие и выдержку, стремится контролировать собственные эмоциональные проявления.	Тема 2.1. Конфликт, его сущность и основные характеристики	6	По требованию ООО «АгроЛидер»
7.	В трудных жизненных ситуациях, при возникновении разногласий,	Тема 2. 2. Эмоциональное реагирование в	4	По требованию ООО «АгроЛидер»

	сохраняет спокойствие и выдержку, стремится контролировать собственные эмоциональные проявления.	конфликтах и саморегуляция		
8.	В трудных жизненных ситуациях, при возникновении разногласий, сохраняет спокойствие и выдержку, стремится контролировать собственные эмоциональные проявления. Стремиться к развитию коммуникативной компетентности в профессиональной деятельности.	Тема 3.1 Коммуникативные качества личности	4	По требованию ООО «АгроЛидер»
9.	Внимателен к другим, располагает к себе. В трудных жизненных ситуациях, при возникновении разногласий, сохраняет спокойствие и выдержку, стремится контролировать собственные эмоциональные проявления. Инициативен в установлении новых контактов, выстраивает открытые взаимоотношения.	Тема 3.2 Этические основы общения	2	По требованию ООО «АгроЛидер»

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	12
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация: другие формы контроля	-	-
<b>Всего</b>	<b>32</b>	<b>12</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Психологическая сущность и структура процесса общения</b>		<b>16</b>	
Тема 1.1. Общение - основа человеческого бытия	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01 ОК 04 ОК 06
	Общение как социально-психологический феномен. Роль общения в личностном и профессиональном становлении человека. Структура общения. Классификация видов и типов общения. Функции общения.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
Тема 1.2. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона)	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	ОК 02 ОК 03
	Понятие о коммуникации в психологии общения. Структурные элементы коммуникации. Особенности вербальной коммуникации. Невербальная коммуникация и ее роль в эффективности общения. Коммуникативные барьеры. Слушание в коммуникации: виды слушания; техники активного слушания. Понятие о коллективе и его психологических особенностях. Основы управления трудовым коллективом.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие №1. Отработка навыков невербальной коммуникации в процессе общения	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
Тема 1.3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона)	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 03 ОК 04 ПК 4.4
	Взаимодействие в процессе общения. Совместная деятельность в процессе общения и ее критерии. Понятие о совместимости и срабатываемости в трудовом коллективе.	2	

	Позиции взаимодействия в точки зрения транзактного анализа.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
Тема 1.4. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона)	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	Понятие о социальной перцепции. Факторы, определяющие особенности формирования образа партнера по общению. Механизмы социальной перцепции. Имидж и его роль в восприятии человека. Стиль делового общения.	2	ОК 09
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
Тема 1.5. Формы делового общения и их характеристики	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	
	Деловая беседа; правила ведения деловой беседы Публичное выступление. Факторы, влияющие на эффективность выступления. Способы построения убедительной речи. Деловые переговоры: определение, функции. Рекомендации по проведению эффективных переговоров. Совещание, виды совещаний. Универсальные рекомендации к проведению деловых бесед.	2	ОК 03 ОК 04
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 2. Отработка навыков аргументирования в деловом общении.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Раздел 2. Конфликты и способы их предупреждения и разрешения</b>		<b>10</b>	
Тема 2.1. Конфликт, его сущность и основные характеристики	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 01
	Понятие конфликта: определение, признаки, структура. Стратегия разрешения конфликтов. Вербальные и невербальные проявления в конфликтных ситуациях.	2	ОК 03 ОК 04 ОК 06
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	ОК 07
	Практическое занятие №3. Проведение самодиагностики конфликтности личности	2	



	Практическое занятие № 4. Составление алгоритма выхода из конфликтной ситуации в процессе осуществления профессиональной деятельности.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
Тема 2. 2. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07
	Эмоции и роль в общении и разрешении конфликтных ситуаций. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах: гнев и агрессия. Отреагирование отрицательных эмоций в конфликтных ситуациях. Правила поведения в конфликтах. Стресс и стрессоустойчивость.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 5. Отработка навыков отреагирования отрицательных эмоций в конфликтных ситуациях.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 3. Коммуникативные качества человека и этические нормы общения</b>		<b>6</b>	
Тема 3.1 Коммуникативные качества личности	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 03 ОК 04 ОК 05
	Понятие о коммуникативной компетентности и ее структуре. Коммуникативные качества личности в процессе общения и профессиональной деятельности.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 6. Диагностика коммуникативных качеств личности и составление рекомендаций по развитию коммуникативных навыков.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
Тема 3.2 Этические основы общения	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 03 ОК 05 ОК 06
	Общие этические принципы общения. Соблюдение этических принципов в профессиональной деятельности. Правила общения по телефону и ведения деловой переписки.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Всего</b>		<b>32</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные электронные издания

1. Коваленко, М. Ю. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 476 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11060-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450979> (дата обращения: 28.05.2024).

2. Леонов, Н. И. Психология общения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Леонов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 193 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10454-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 1 — URL: <https://urait.ru/bcode/541184/p.1> (дата обращения: 28.05.2024).

3. Рамендик, Д. М. Психология делового общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. М. Рамендик. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 196 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16967-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 116 — URL: <https://urait.ru/bcode/537436/p.116> (дата обращения: 30.05.2024).

4. Собольников, В. В. Этика и психология делового общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Собольников, Н. А. Костенко ; под редакцией В. В. Собольникова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва Издательство Юрайт, 2024. — 202 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06957-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрат [сайт]. с. 1 — URL: <https://urait.ru/bcode/540743/p.1> (дата обращения: 30.05.2024).

5. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 158 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16622-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт, [сайт]. с. 1 — URL: <https://urait.ru/bcode/542271/p.1> (дата обращения: 28.05.2024).

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Вопросы психологии <http://www.voppsy.ru>
2. Научно-популярный психологический портал <http://psychojournal.ru/>
3. Образовательный видеопортал <http://univertv.ru/video/psihologiya/?page=7>
4. Психологический словарь <http://psi.webzone.ru>
5. Психологические тесты онлайн <https://testometrika.com>
6. Студопедия [https://studopedia.ru/17\\_3938\\_Httppsiwebzonerusthtm.html#](https://studopedia.ru/17_3938_Httppsiwebzonerusthtm.html#)
7. ТЕСТотека <http://testoteka.narod.ru>
8. Файловый архив студентов <https://studfile.net/preview/6064835/page:11/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива</li> <li>- психологические особенности личности</li> <li>- традиционные общечеловеческие ценности, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений</li> </ul> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством,</li> </ul>	<p>Дает характеристику основным функциям, видам и типам общения. Определяет средства общения и их специфику</p> <p>Обосновывает важность коммуникации в процессе общения. Знает классификацию вербальных и невербальных средств общения и их роль в процессе коммуникации. Знает правила слушания и получения обратной связи в общении, технологии активного слушания, правила ведения деловой беседы, приемы убеждения партнера по общению.</p> <p>Определяет тип коммуникативного барьера, находит вариант его преодоления на основе его характеристики.</p> <p>Знает критерии для оценки успешности совместной деятельности.</p> <p>Дает характеристику основных механизмов восприятия в процессе общения.</p> <p>Знает механизмы искажения восприятия в процессе общения.</p> <p>Знает отличительные психологические характеристики делового общения и его специфику</p> <p>Применяет нормы и правила профессионального поведения и этикета в моделируемой ситуации</p> <p>Знает особенности коммуникации в профессиональном коллективе.</p> <p>Знает структурные компоненты и этапы протекания конфликта.</p> <p>Перечисляет и анализирует конструктивные и деструктивные функции конфликтов.</p> <p>Знает стратегии поведения в конфликтных ситуациях и специфику их применения в различных конфликтных ситуациях взаимодействия.</p> <p>Перечисляет коммуникативные качества и способности человека; знает их влияния на эффективность</p>	<p>Оценка результатов устного опроса</p> <p>Оценка результата заполнения таблиц</p> <p>Оценка результатов тестирования</p> <p>Оценка выполнения домашних заданий</p> <p>Оценка результатов проверочных работ</p> <p>Оценка участия в групповых беседах и дискуссиях</p> <p>Оценка эффективности работы в команде</p> <p>Оценка результатов решения ситуативных задач</p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ.</p> <p>Оценка эффективности участия в игровых психологических упражнениях.</p> <p>Оценка эффективности выполнения индивидуальной психологической диагностики и анализа ее результатов.</p> <p>Оценка участия в групповых беседах и дискуссиях.</p>

<p>клиентами в ходе профессиональной деятельности проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать осознанное поведение</li> <li>- эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</li> <li>- выдавать задания</li> </ul> <p>использовать различные методы контроля трудового коллектива</p>	<p>общения в профессиональной деятельности.</p> <p>Знает основные механизмы психической регуляции поведения и деятельности человека.</p> <p>Использует знания о структуре общения и коммуникативного акта для анализа конкретной коммуникативной ситуации, в том числе в деловом общении.</p> <p>Демонстрирует готовность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания на основе сотрудничества.</p> <p>Применяет навыки вербального и невербального общения, в том числе при осуществлении методов контроля трудового коллектива.</p> <p>Стремиться осознавать собственное эмоциональное состояние в ситуации общения и его влияние на итог коммуникации.</p> <p>Демонстрирует навыки саморегуляции состояния и поведения.</p> <p>Применяет навыки саморегуляции в конфликтном взаимодействии.</p> <p>Применяет приемы амортизации конфликтных ситуаций.</p> <p>Выбирает правильную стратегию поведения в конфликтной ситуации.</p> <p>Анализирует собственную позицию и позицию партнера по конфликтному общению с учетом социальных ролей.</p> <p>Проявляет критичность к осознанию уровня развития собственных коммуникативных способностей.</p> <p>Стремиться к самосовершенствованию коммуникативных навыков.</p> <p>Осознает необходимость непрерывного образования как условия успешной профессиональной и общественной деятельности.</p> <p>Выбирает адекватные способы контроля деятельности трудового коллектива.</p>	
--	---	--

**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины**

**«СГ.07\* ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>80</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>81</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>81</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>81</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>83</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины .....</i>	<i>83</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины .....</i>	<i>84</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>87</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>87</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>87</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>88</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы исследовательской деятельности»: развитие интеллектуальных способностей студентов через усвоение алгоритма научного исследования и формирования опыта выполнения исследовательского задания.

Дисциплина «Основы исследовательской деятельности» включена в вариативную часть образовательной программы

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы	основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте	
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы		
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части		
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать	приемы структурирования информации	

	необходимые источники информации		
	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	формат оформления результатов поиска информации	
	оценивать практическую значимость результатов поиска	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	современная научная и профессиональная терминология правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	
	определять источники достоверной правовой информации		
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов	
		правила построения устных сообщений	
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию	значимость профессиональной деятельности по специальности	
ОК.09	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	-
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	



		особенности произношения	
		правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 4.4			Группировки и анализа информации

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	12
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме (другие формы контроля)	-	-
<b>Всего</b>	<b>32</b>	<b>12</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Основные понятия исследовательской деятельности</b>			
Тема 1.1. Исследования и их роль в практической деятельности человека	<b>Содержание</b>	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Место и роль научных исследований в познавательной деятельности студента. Характеристика поисковой и исследовательской работы, анализ ее содержания и особенностей. Виды исследовательских работ.	6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
Тема 1.2. Основные методы, виды и этапы исследовательского процесса	<b>Содержание</b>	4/2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Понятие «методы исследования». Теоретические методы: теоретический анализ и синтез, абстрагирование, конкретизация и идеализация, аналогия, моделирование, сравнительный и ретроспективный анализ, классификация. Эмпирические методы: наблюдение, беседа, тестирование, самооценка, эксперимент, экспертиза, описание, изучение документации. Виды исследовательских работ: доклад, тезисы, стендовый доклад, литературный обзор, рецензия, научная статья, научный отчет, реферат, проект, учебно-исследовательская работа. Этапы исследовательского процесса. Постановка научной задачи и формулирование целей и задач исследований. Установление границ исследований и формулировка рабочей гипотезы. Структурирование систем и порядок его проведения. Планирование исследований.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	Практическое занятие 1. Разработка методологии исследования	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	

<b>Раздел 2. Технология работы с информационными источниками</b>			
Тема 2.1 Основные методы поиска, обработки и накопления научной информации	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Основные источники научной информации. Работа с библиотечным каталогом. Работа с электронными ресурсами. Основы работы с книгой. Аннотирование. Цитирование. Оформление сносок. Планирование, тезирование и конспектирование. Рецензирование и реферирование.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
Тема 2.2. Накопление и обработка информации	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 4.4
	Организация работы по накоплению информации. Цели, задачи и пути накопления информации. Документальный поток информации. Накопление и обработка научной информации. Организация работы по накоплению научной информации. Способы обработки информации. Составление аннотации, простого или сложного плана информационного текста, тезисов, конспектов, рефератов.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 3. Технология выполнения исследовательских работ</b>			
Тема 3.1. Структура исследовательской работы	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 4.4
	Формальная структура исследования: введение, основная часть, заключение, список литературы (библиография), приложения. Требование к каждой из этих составляющих. Логика построения работы; требования по отношению к используемым терминам и понятиям. Центральная тема исследования и ее обоснование: актуальность, теоретическая значимость, практическая значимость. Объект и предмет исследования; их взаимосвязь, сходство и различие. Цель и задачи исследования. Гипотеза исследования. Апробация работы.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие 2. Изучение ГОСТ 7.1-2003 Библиографическая запись. ГОСТ 7.0.5 Библиографическая ссылка.	2	

	Практическое занятие 3. Определение целей и задач исследовательской работы	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
Тема 3.2. Правила оформления исследовательской работы	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	OK 01 OK 02 OK 03 OK 05 OK 06 OK 09 ПК 4.4
	Общие правила оформления текста научно-исследовательской работы: формат, объем, шрифт, интервал, поля, нумерация, строки, заголовки, сноски и примечания, приложения. Подготовка и окончательное оформление списка литературы. Основные правила оформления приложений. Требования к орфографической и стилистической грамотности работы, к соблюдению некоторых технических правил: поля, сноски, красные строки и т.д.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие 4. Оформление печатного текста в соответствии с нормами оформления	2	
	Практическое занятие 5. Оформление печатного текста в соответствии с нормами оформления	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 4. Представление результатов исследовательской работы</b>			
Тема 4.1. Презентация исследовательских работ. Технология публичного выступления.	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	OK 01 OK 02 OK 03 OK 05 OK 06 OK 09 ПК 4.4
	Требования к составлению компьютерной презентации исследовательской работы с помощью программы Power Point. Речевая форма выступления. Приемы поддержания внимания. Техника речи. Требования к внешнему виду выступающего. Использование демонстрационного материала. Дискуссия по теме выступления.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие 6. Оформление презентации к защите исследовательской работы	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Всего</b>		<b>32/12</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Гуманитарно-социальных дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ГОСТ 7.32-2017 СИБИД. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления (с Поправками)

2. ГОСТ Р 7.0.5-2008 СИБИД. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления

3. ГОСТ Р 2.105-2019. Национальный стандарт Российской Федерации. Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам

4. ГОСТ 7.1-2003 СИБИД. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления

5. Афанасьев, В. В. Основы учебно-исследовательской деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Афанасьев, О. В. Грибкова, Л. И. Уколова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 154 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10342-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456570>

6. Байбородова, Л. В. Основы учебно-исследовательской деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Байбородова, А. П. Чернявская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 221 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10316-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456571>

7. Дрещинский, В. А. Основы научных исследований : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 274 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10329-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456576>

8. Куклина, Е. Н. Основы учебно-исследовательской деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Н. Куклина, М. А. Мазниченко, И. А. Мушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08818-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452884>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p><b>Знает:</b> структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и современная научная и профессиональная терминология; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта; правила оформления документов; правила построения устных сообщений; значимость профессиональной деятельности по специальности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности</p>	<p>Знать правильность построения структуры плана, использование источников информации, правильное оформление докладов, рефератов, сообщений, использование современных средств обработки информации, демонстрация правильно оформленных исследовательских работ. Умение правильно излагать свои высказывания и мысли, правильно строить предложения, умеет использовать современные технические и программные средства для правильного оформления исследовательских работ, рефератов, докладов</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестировании, написании докладов, других видов текущего контроля. Промежуточная аттестация: другие формы контроля</p>

<p>произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p> <p><b>Умеет:</b></p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части;</p> <p>определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы;</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</p> <p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации;</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска;</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>определять источники достоверной правовой информации;</p>		
---	--	--

<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>		
---	--	--



**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины**

**« ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ  
ПРОИЗВОДСТВЕ»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>94</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>94</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>94</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>97</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины .....</i>	<i>97</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины .....</i>	<i>98</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>101</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>101</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>101</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>101</b>



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»: формирование представлений о морфологических, физиологических особенностях микроорганизмов; влияния факторов среды на их развитие, иметь понятия о патогенных свойствах микроорганизмов, основных правил личной гигиены и производственной санитарии; воспитание патриотических чувств на основе работ русских и советских ученых вложивших вклад в развитие микробиологической науки.

Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК.01	Распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном контексте, определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить Структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач.	-
ОК.02	Планировать процесс поиска информации, выбирать необходимые источники; выделять наиболее значимое, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства.	-

ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; определять источники достоверной правовой информации.	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования;	
ОК.04	Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	Психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности.	
ОК.05	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе	Правила оформления документов; особенности социального и культурного контекста.	
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	Сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по специальности	
ОК.07	Соблюдать нормы экологической безопасности; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства.	

	<p>деятельность с соблюдением принципов бережливого производства;</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</p> <p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>		
ОК.09	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p>	<p>Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>особенности произношения;</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>	
ПК 1.2	<p>Подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу.</p> <p>Меры борьбы с вредителями хлебных запасов</p>	<p>Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p>
ПК 2.2	<p>Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства;</p> <p>проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, органолептические исследования, в соответствии с</p>	<p>Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян.</p> <p>Основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян.</p>	<p>Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных</p>

	регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.		технологических линиях
ПК 3.1	<p>Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</p> <p>осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.</p>	<p>Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.</p> <p>Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации.</p>	<p>Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами анализа качества, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	40	24
Самостоятельная работа	8	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
<b>Всего</b>	<b>48</b>	<b>24</b>

## 2.2. Содержание 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
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>		<b>22/8</b>	
<b>Тема 1. Основы микробиологии</b>	<b>Содержание</b>	<b>22/8</b>	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	<p>Морфология бактерий. Микробиология как наука. Микроорганизмы: понятие, общая классификация микроорганизмов. Строение бактериальной клетки. Споробразование. Размножение, Роль микроорганизмов в природе и жизни человека. Характеристика плесневых грибов, дрожжей, вирусов. Строение, Размножение, Классификация</p> <p><i>Физиология микроорганизмов.</i> Питание микроорганизмов: поглощение питательных веществ путем осмоса, понятие о плазмолизе, плазмолизис, тургор клетки. Типы питания. Типы дыхания. Рост и размножение микробов. Образование спор.</p> <p>Процессы брожения, гниения. Виды брожения. Возбудители. Особенность процессов гниения, Основные возбудители процесса.</p> <p>Влияние внешней среды на микроорганизмы. Факторы, влияющие на микроорганизмы: физические, химические, биологические. Пастеризация и стерилизация. Влияние тепловой обработки пищевых продуктов на их микрофлору. Влияние влажности продукта и окружающей среды на микроорганизмы. Влияние концентрации веществ. Влияние различных излучений. <i>Влияние химических факторов</i> (реакции среды pH, антисептиков). Антисептики, возможности их практического использования для дезинфекции и для консервирования пищевых продуктов.</p>	8	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8/8</b>	
	Практическое занятие № 1. Знакомство с оборудованием микробиологической лабораторией. Правила работы с микроскопом	2	
	Практическое занятие № 2. Анализ основных форм бактерий и овладение техникой микрокопирования.	2	



	Практическая работа № 3. Микроскопическое исследование плесневых грибов и дрожжей	2	
	Практическое занятие № 4. Культивирование микроорганизмов на питательных средах	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Влияние биологических факторов на жизнедеятельность микроорганизмов Распространение микроорганизмов в природе Микробиология основных пищевых продуктов	<b>6</b>	
<b>Раздел 2. Микробиология зерна и продуктов его переработки</b>		<b>4/4</b>	
<b>Тема 2.1. Микробиология зерна и продуктов его переработки</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/4</b>	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Микрофлора зерна. Состав, происхождение, факторы, влияющие на обсемененность. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при хранении. Показатели микробиологической обсемененности. Понятие о микробиологических показателях безопасности пищевых продуктов.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 5. Анализ микробиологических показателей зерна	2	
	Практическое занятие № 6. Анализ микробиологических показателей хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 3. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания</b>		<b>6/4</b>	
<b>Тема 3.1. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности (специфичность, вирулентность, токсичность). Понятие об инфекции. Источники и пути проникновения патогенных микроорганизмов в организм человека, в продукты питания. Бактерионосительство. Пищевые отравления. Микробиологический контроль на предприятиях общественного питания как средство предупреждения пищевых заболеваний.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 7. Анализ исследования возбудителей пищевых инфекций и пищевых отравлений	2	
	Практическое занятие № 8. Анализ глистных заболеваний и их возбудителей	2	

	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 4. Основы гигиены и санитарии</b>		<b>16/8</b>	
<b>Тема 4.1. Основы гигиены и санитарии</b>	<b>Содержание</b>	<b>16/8</b>	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	Личная гигиена работников пищевых производств. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. Медицинский контроль персонала общественного питания Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8/8</b>	
	Практическое занятие № 9. Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	
	Практическое занятие № 10. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	2	
	Практическое занятие № 11. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре	2	
	Практическое занятие № 12. Осуществление микробиологического контроля хлебопекарного производства	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство	2		
<b>Всего:</b>		<b>48</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория Микробиологии, санитарии и гигиены, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

1. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519901> (дата обращения: 20.06.2024).

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541786> (дата обращения: 20.06.2024).

2. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 233 с.

3. Микробиология, санитария и гигиена / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 152 с. — ISBN 978-5-507-46907-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/323627> (дата обращения: 20.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541786> (дата обращения: 20.06.2024).

5. Скорбина, Е. А. Санитария и гигиена в хлебопекарном производстве / Е. А. Скорбина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 48 с. — ISBN 978-5-507-46745-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/318458> (дата обращения: 20.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - Структуру плана для решения задач, алгоритмы	Демонстрирует глубокое знание основных групп	Оценка результатов тестирования.

<p>выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатуру информационных источников, программное обеспечение в профессиональной деятельности.</li> <li>современную научную и профессиональную терминологию;</li> <li>- психологические особенности личности;</li> <li>- правила оформления документов;</li> <li>значимость профессиональной деятельности по специальности.</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу;</li> <li>- меры борьбы с вредителями хлебных запасов;</li> <li>- виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян;</li> <li>- основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян;</li> <li>- правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</li> <li>- правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и</li> </ul>	<p>микроорганизмов, их классификацию.</p> <p>Ориентируется в актуальном профессиональном и социальном контекст.</p> <p>Может выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения микробиологических задач: знает микроскопическое строение бактериальной клетки, вирусов, микроскопических грибов.</p> <p>Ориентируется в научной микробиологической терминологии.</p> <p>Соблюдает нормы экологической безопасности при микроскопировании бактериальных клеток, плесневых грибов.</p> <p>Способен пользоваться специализированными электронными информационными ресурсами при сборе данных, необходимых для решения практических задач при контроле качества зерна.</p> <p>Подготавливает сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Способен контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян.</p> <p>Может проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, органолептические исследования, в соответствии с регламентами,</p>	<p>Наблюдение за деятельностью на лабораторных занятиях</p> <p>Наблюдение за деятельностью на лабораторных занятиях</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Наблюдение за деятельностью на лабораторных занятиях</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Наблюдение за деятельностью на лабораторных занятиях</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы.</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы.</p>
---	--	---

<p>лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации.</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном контексте, определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план;</li> <li>- планировать процесс поиска информации, выбирать необходимые источники.</li> </ul> <p>применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике;</li> <li>- демонстрировать осознанное поведение, писать значимость своей специальности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия;</li> <li>- Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> </ul>	<p>стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Способен пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.</p> <p>Осуществляет мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.</p> <p>Грамотно перечисляет методы стерилизации и дезинфекции</p> <p>Четко обосновывает понятия патогенности, вирулентности.</p> <p>Демонстрирует знания санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде</p> <p>Обосновывает правила личной гигиены</p> <p>Правильно и полно излагает классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения</p> <p>Твердо разъясняет правила проведения дезинфекции дезинсекции, дератизации.</p> <p>Создаёт асептические условия работы с биоматериалами</p> <p>Правильно пользуется микроскопической оптической техникой.</p> <p>Грамотно проводит микробиологические исследования и даёт оценку полученным результатам.</p> <p>Соблюдает правила личной гигиены и промышленной санитарии, применяет</p>	
--	---	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- распознавать и анализировать задачу или проблему в профессиональном контексте, определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план;</li> <li>- планировать процесс поиска информации, выбирать необходимые источники, применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике;</li> <li>- демонстрировать осознанное поведение. описывать значимость своей специальности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия;</li> </ul>	<p>необходимые методы и средства защиты</p> <p>Грамотно готовит растворы дезинфицирующих и моющих средств</p> <p>Уверено проводит дезинфекцию оборудования, инвентаря, помещения, транспорта и др.</p> <p>Готовит дезинфицирующие растворы заданной концентрации с использованием специального лабораторного оборудования.</p>	
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"><li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы;</li><li>- выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска;</li><li>- Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li><li>- подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями;</li><li>- контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства;</li><li>- проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;</li><li>- пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении</li></ul>		
---	--	--

<p>лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания .</p>		
---	--	--



**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>109</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>109</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>109</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>110</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины .....</i>	<i>110</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины .....</i>	<i>111</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>116</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>116</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>116</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>117</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» является формирование знаний, умений и навыков, необходимых в профессиональной деятельности в области пищевых производств, осуществляемых с использованием различных процессов и аппаратов, которые входят в состав соответствующих технологических линий.

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
ОК.02	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	формат оформления результатов поиска информации	-
ОК.03	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология	-
ОК.04	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила построения устных сообщений	-
ОК.06	демонстрировать осознанное поведение	значимость профессиональной деятельности по специальности	-
ОК.07	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	-

ОК.09	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	-
ПК 1.1	использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования	методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования	
ПК 2.1	инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства	технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования	
ПК 2.2	осуществлять технологические регулировки оборудования, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна	способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	86	56
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет	-	-
<b>Всего</b>	<b>86</b>	<b>56</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1 Механические процессы</b>		<b>22/14</b>	
<b>Тема 1.1. Измельчение.</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Основные понятия. Теория измельчения. Измельчающие аппараты: вальцовая дробилка, молотковая дробилка, резательные машины, центробежная резательная машина, терочные машины, шаровая мельница.</p> <p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p> <p>Практическое занятие № 1. Сравнительный анализ аппаратов для измельчения</p> <p>Практическое занятие № 2. Сравнительный анализ центробежных резательных машин</p> <p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b></p>	<p><b>6/4</b></p> <p>2</p> <p><b>4/4</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>-</p>	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.1 ПК 2.1</p>
<b>Тема 1.2. Сортирование.</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Цели сортирования. Аппараты для сортирования: плоские грохоты, качающийся грохот (трясун), вибрационный грохот, барабанный грохот, бурат, триеры. Виды сортирования: пневматическое сортирование, гидравлическое сортирование, магнитная сепарация, магнитный сепаратор с постоянным магнитом</p> <p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p> <p>Практическое занятие № 3. Сравнительный анализ видов сортирования</p> <p>Практическое занятие № 4. Характеристика технических регламентов, применяемых в пищевой промышленности</p> <p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b></p>	<p><b>6/4</b></p> <p>2</p> <p><b>4/4</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>-</p>	<p>ОК.01 ОК 03 ОК 05 ПК 1.1 ПК 2.1</p>
	<b>Содержание</b>	<b>10/6</b>	ОК 02

<b>Тема 1.3. Обработка материалов давлением.</b>	Основные понятия. Отжиг жидкости из твердого тела. Шнековый пресс. Вальцовый пресс. Пневматический пресс. Винтовой корзиночный пресс. Формование пластического материала. Формовочные прессы: нагнетающие формовочные прессы, шнековый пресс для изготовления макарон, штампующие прессы, прокатывающие машины. Уплотнение сыпучего материала: брикетирование, карусельный пресс с возвратно-поступательным движением пуансона.	4	ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/6</b>	
	Практическое занятие № 5. Характеристика и устройство прессов	2	
	Практическое занятие № 6. Сравнительный анализ процессов уплотнения сыпучего материала	2	
	Практическое занятие № 7. Составление схем формовочного пресса	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 2. Гидромеханические процессы</b>		<b>22/14</b>	
<b>Тема 2.1. Перемещение жидкости и газов.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 01 ОК 03 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2
	Насосы: основные параметры насосов; классификация насосов, объемные насосы; поршневые насосы; плунжерные насосы; производительность насосов; потребляемая мощность; роторные насосы; шестеренные насосы; винтовые насосы; центробежные насосы	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 8. Сравнительный анализ и области применения насосов различных типов	2	
	Практическое занятие № 9. Сравнительный анализ и области применения компрессорных машин различных типов	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.2. Разделение жидких и газовых неоднородных систем.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/6</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 2.1 ПК 2.2
	Классификация неоднородных систем и методов их разделения. Классификация процессов разделения неоднородных систем. Осаждение. Фильтрование. Типы фильтрования. Виды фильтрующих перегородок. Характеристика осадков. Фильтры непрерывного действия. Фильтрование под действием центробежной силы. Центрифуга с ножевым съемом осадка. Подвесная	2	

	саморазгружающаяся центрифуга. Мембранные процессы. Флотация. Очистка воздуха и промышленных газов. Осаждение пыли под действием силы тяжести.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/6</b>	
	Практическое занятие № 10. Составление схем центрифуги с пульсирующим поршнем.	2	
	Практическое занятие № 11. Сравнение фильтров с полужесткими и жесткими фильтрующими перегородками.	2	
	Практическое занятие № 12. Характеристика аппаратов для мембранного разделения	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.3. Перемешивание и смешивание.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/4</b>	ОК 01 ОК 06 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1
	Перемешивание в жидкой среде. Механическое перемешивание: лопастные мешалки, пропеллерная мешалка, турбинная мешалка. Циркуляционное перемешивание. Поточное перемешивание. Пневматическое перемешивание. Пневматическое перемешивающее устройство с барботером. Пневматическое устройство с воздухораспределителем. Смешивание сыпучих материалов. Смесители с вращающейся камерой. Смесители с неподвижной камерой.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 13. Составление схем машин для перемешивания	2	
	Практическое занятие № 14. Сравнительный анализ смесителей с вращающейся и неподвижной камерой	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
	<b>Раздел 3. Тепловые процессы</b>	<b>16/10</b>	
<b>Тема 3.1. Основы теплопередачи. Нагревание и охлаждение.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/6</b>	ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1
	Нагревание и охлаждение. Виды теплоносителей: водяной пар, горячая вода. Высокотемпературные органические теплоносители (ВОТ). Нагревание водяным паром. Охлаждение. Пастеризация и стерилизация. Теплообменные аппараты. Рекуперативные (поверхностные) теплообменники. Кожухотрубные теплообменники. Теплообменники типа «труба в трубе». Погружные змеевиковые	4	

	теплообменники. Спиральные теплообменники. Регенеративные теплообменники. Смесительные теплообменники.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/6</b>	
	Практическое занятие № 15. Сравнительный анализ пластинчатых теплообменников	2	
	Практическое занятие № 16. Составление схем конденсатоотводчиков	2	
	Практическое занятие № 17. Характеристика теплоносителей	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 3.2. Выпаривание.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.1 ПК 2.2
	Способы выпаривания. Выпарные аппараты: выпарной аппарат с паровым обогревом, выпарной аппарат со свободной циркуляцией, выпарной аппарат с естественной циркуляцией, выпарной аппарат с центральной циркуляционной трубкой, выпарной аппарат с вынесенной греющей камерой, Выпарные установки.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 18. Составление схем многокорпусных выпарных установок	2	
	Практическое занятие № 19. Составление схем однокорпусных выпарных установок	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 4. Массообменные процессы</b>		<b>22/14</b>	
<b>Тема 4.1. Теоретические основы процесса массопередачи. Абсорбция</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 01 ОК 03 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1
	Массопередача. Выбор абсорбента. Кинетика процесса абсорбции. Принципиальные схемы абсорбции. Насадочные абсорберы. Колонна с ситчатыми тарелками.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 20. Составление схем барботажных абсорбентов	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 4.2. Адсорбция. Перегонка и ректификация.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/8</b>	ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
	Адсорбция. Теоретические основы процесса перегонки. Процесс ректификации. Ректификационные колонны. Колонна истощения. Тарельчатые аппараты, колпачковые аппараты, провальный решетчатый аппарат.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8/8</b>	



	Практическое занятие № 21. Сравнительный анализ ректификационных аппаратов	2	
	Практическое занятие № 22. Составление схемы непрерывно действующей ректификационной установки	2	
	Практическое занятие № 23. Составление схем сложной перегонки	2	
	Практическое занятие № 24. Составление схем адсорбционных установок	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 4.3. Экстракция. Сушка.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/6</b>	ОК 01 ОК 03 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1
	Перколятор (диффузор). Ленточный экстрактор. Колонный экстрактор. Жидкие экстракторы: колонные жидкостные экстракторы, распылительный экстрактор, насадочный экстрактор, полочный экстрактор, тарельчатый экстрактор, экстракторы с перемешивающими устройствами, центробежный экстрактор. Сушка.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/6</b>	
	Практическое занятие № 25. Сравнительный анализ контактных сушилок, специальные способы сушки.	2	
	Практическое занятие № 26. Составление схем экстрактора с перемешивающими устройствами	2	
	Практическая работа № 27. Сравнительный анализ жидких экстракторов	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
	<b>Раздел 5. Холодильные процессы</b>	<b>4/2</b>	
<b>Тема 5.1. Охлаждение.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 02 ОК.06 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
	Хладагенты. Установки для получения умеренного холода. Абсорбционные, парожекторные холодильные установки. Глубокое охлаждение	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическая работа № 28. Сравнительный анализ умеренного и глубокого охлаждения	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Всего:</b>	<b>86</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технологического оборудования по переработке зерна и семян, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории аспирации и пневмотранспорта, автоматизации технологических процессов, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные электронные издания

1. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07351-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540554> (дата обращения: 26.05.2024).

2. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье : учебник для вузов / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, С. В. Байкин, О. Н. Кухарев ; под общей редакцией А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 446 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07630-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 1 — URL: <https://urait.ru/bcode/538691/p.1> (дата обращения: 26.05.2024).

3. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / Д. М. Бородулин, С. А. Ратников, Е. А. Вагайцева, М. Т. Шульбаева. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 263 с. — ISBN 978-5-8353-2277-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134322> (дата обращения: 26.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>психологические особенности личности</p> <p>правила построения устных сообщений</p> <p>значимость профессиональной деятельности по специальности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования</p> <p>технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях,</p> <p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования</p> <p>способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и</p>	<p>знает способы осуществления основных технологических процессов и характеристик для оценки их интенсивности и эффективности, классификацию процессов и аппаратов, устройство соответствующих аппаратов, фундаментальные законы переноса теплоты, массы и количества движения, регулировку оборудования</p> <p>определяет основные характеристики параметров механических, гидромеханических, тепловых, массообменных процессов, выбирает современные аппараты и машины, в наибольшей степени отвечающие особенностям, инструктирует и контролирует выполнение производственных заданий на всех стадиях производства, использует инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования, осуществляет регулировку оборудования;</p>	<p>-оценка результатов устного и письменного опроса</p> <p>-оценка результатов тестирования</p> <p>-оценка результатов самостоятельной работы</p> <p>-оценка индивидуальных заданий</p> <p>- оценка выполняемых действий при решении ситуационных задач;</p> <p>- оценка правильности составления сравнительных таблиц,</p> <p>оценка результата дифференцированного зачета</p>

<p>семян на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Умеет:</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации,</p> <p>структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>демонстрировать осознанное поведение</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования</p> <p>инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства,</p> <p>контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства</p> <p>осуществлять технологические регулировки оборудования,</p> <p>использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна</p>		
--	--	--

**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины**

**« ОП.03 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>121</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>121</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>121</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>123</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины .....</i>	<i>123</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины .....</i>	<i>124</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>129</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>129</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>129</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>129</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>143</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>143</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>144</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Автоматизация технологических процессов» формирование у обучающихся знаний и умений в области эксплуатации, разработки и исследования автоматизации технологических процессов объектов перерабатывающих отраслей АПК.

Дисциплина «Автоматизация технологических процессов» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
ОК 02	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	формат оформления результатов поиска информации	-
ОК 03	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология	-
ОК 04	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила построения устных сообщений	-
ОК 06	демонстрировать осознанное поведение	значимость профессиональной деятельности по специальности	-
ОК 07	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	-

ОК 09	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	-
ПК 1.1	использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования	методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования	
ПК 1.2	инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования	
ПК 2.1	инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства	технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования	
ПК 2.2	осуществлять технологические регулировки оборудования, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна	способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	



**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	64	38
Самостоятельная работа	8	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	-
<b>Всего</b>	<b>78</b>	<b>38</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Автоматизация производства</b>		<b>12/6</b>	
<b>Тема 1.1. Автоматизация производства и технический прогресс.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.2 ПК 2.1
	Автоматизация производственных процессов. Основные термины и определения. Системы автоматизации технологических процессов. Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. Технический прогресс. Технический прогресс, исторические аспекты, эффективность.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 1. Прогнозирование и планирование научно-технического прогресса на предприятии.	2	
	Практическое занятие № 2. Сравнительный анализ систем пассивного и системы активного контроля.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4/4</b>	
	Составить презентацию Основные направления технологического процесса	4	
<b>Тема 1.2. Программное обеспечение систем управления.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 01 ОК 03 ОК 05 ПК 1.1 ПК 2.1
	Программирование. Понятие о программном обеспечении систем управления. Математическое и программное обеспечение микро-ЭВМ: термины, определения, применение. Числовое программное управление: терминология, классификация. Средства программирования промышленных контроллеров. Языки программирования стандарта МЭК.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	

	Практическое занятие № 3. Составление схем критерии выбора современного программного обеспечения для моделирования элементов систем автоматизации.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 2. Методы измерения средств автоматического контроля технологических процессов</b>		<b>40/22</b>	
<b>Тема 2.1. Контроль давления.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 01 ОК 03 ОК.07 ПК 2.1 ПК 2.2
	Классификация, устройство, принцип действия приборов для измерения давления. Жидкостные, пружинные, мембранные, сильфонные манометры, вакуумметры, моновакуумметры, дифференциальные манометры, тяго и напорометры, их устройство, принцип действия, особенности обслуживания.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 4. Характеристика, устройство и принцип действия приборов для измерения давления.	2	
	Практическое занятие № 5. Составление схем манометров.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.2. Контроль температуры.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 2.1 ПК 2.2
	Классификация, устройство, принцип действия приборов для измерения температуры. Термометры расширения, манометрические термометры. Электрические термометры сопротивления. Термоэлектрические термометры, особенности обслуживания. Монтаж и эксплуатация приборов для измерения температуры. Роль контроля температурных режимов в производстве пищевой продукции.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 6. Характеристика, устройство и принцип действия приборов для измерения температуры .	2	
	Практическая работа № 7. Сравнение термометров сопротивления .	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.3. Контроль уровня.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/2</b>	ОК 01 ОК 06 ОК 07 ПК 1.1
	Измерение уровня жидкостей. Измерение уровня твердых и сыпучих материалов.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	

	Практическое занятие № 8. Сравнительный анализ датчиков уровня жидкости.	2	ПК 2.2
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4/4</b>	
	Составить презентацию Датчики измерения уровня сыпучих материалов	4	
<b>Тема 2.4. Контроль качества и состава материалов.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/6</b>	ОК 01 ОК 03 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2
	Классификация, устройство, принцип действия приборов для измерения состава и свойства вещества. Газоанализаторы, приборы для измерения влажности.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/6</b>	
	Практическое занятие № 9. Сравнительный анализ приборов для измерения концентрации.	2	
	Практическое занятие № 10. Сравнительный анализ работы приборов для измерения плотности.	2	
	Практическое занятие № 11. Сравнительный анализ работы приборов для измерения вязкости.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
<b>Тема 2.5. Первичные преобразователи (датчики).</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	ОК 01 ОК 06 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.2
	Термины, определения, назначение, классификация, характеристика, способы представления информации, преимущества, недостатки, эксплуатация.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 12. Сравнительный анализ датчиков технологических параметров.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2/2</b>	
	Составить таблицу Преимущества и недостатки первичных преобразователей.	2	
<b>Тема 2.6. Цифровые устройства и исполнительные механизмы.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 01 ОК 03 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2
	Цифровые устройства. Цифроаналоговые и аналого-цифровые преобразователи. Исполнительные механизмы. Виды исполнительных механизмов. Электромеханические, исполнительные механизмы.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 13. Составление схем электропневматических исполнительных механизмов.	2	

	Практическое занятие № 14. Составление схем электрогидравлических исполнительных механизмов.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 3. Цифровая трансформация производства</b>		<b>12/8</b>	
<b>Тема 3.1. Своевременные аспекты производства пищевых продуктов.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2
	Автоматизация в отраслях пищевой промышленности. Использование автоматизированных систем управления технологических процессов при производстве пищевой продукции. Системы индустриального ИОТ. Переход на стратегию цифрового производства. Типовая структура ИОТ/ИИОТ системы. Виджеты визуализации. 3D виджеты. 2D виджеты.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 15. Составление схем автоматизированных систем управления технологических процессов.	2	
	Практическое занятие № 16. Сравнительный анализ виджетов визуализации, 3D виджеты, 2D виджеты.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 3.2. Робототехника и гибкие автоматизированные производства.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.1 ПК 2.2
	Робототехника. Терминология, классификация, структура, технические показатели, перспективы развития. Системы управления промышленными роботами: назначение, классификация, применение, безопасность труда. Роботизация промышленного производства. Гибкие автоматизированные производства. Автоматизация трудовых ресурсов. Комплексная автоматизация. Экономическая гибкость.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 17. Составление линии ИИ в семенных линиях по очистке и сортировке.	2	
	Практическое занятие № 18. Составление схем комплексной автоматизации.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 4. Автоматизированные системы управления технологическим процессом</b>		<b>8/2</b>	
<b>Тема 4.1. Системы автоматического регулирования типовых</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 01 ОК 03 ОК 07 ПК 1.2
	Основные принципы и правила построения схем автоматизации. Автоматизация процессов смешения и сушки.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	

<b>технологических процессов производства.</b>	Практическое занятие № 19. Принципы построения функциональных схем автоматизации технологических процессов при производстве пищевой продукции.	2	ПК 2.1
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 4.2. Система дистанционной передачи измерительной информации.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01
	Конструкция, технические характеристики и принципы действия систем, дистанционной передачи измерительной информации. Значение системы дистанционной передачи измерительной информации и ее использование в производстве.	4	ОК 03 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>6</b>	
<b>Всего:</b>		<b>78</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория автоматизация технологических процессов, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные электронные издания

1. Бородин, И.Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления : учебник для среднего профессионального образования / И. Ф. Бородин, С. А. Андреев. 2-е изд., испр. и доп. Москва : Издательство Юрайт. 2019. 386 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-08655-3. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/425998> (дата обращения: 28.05.2024).

2. Основы автоматизации технологических процессов : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Щагин, В. И. Демкин, В. Ю. Кононов, А. Б. Кабанова. Москва : Издательство Юрайт. 2019. 163 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-03848-4. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/431607> (дата обращения: 28.05.2024).

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>психологические особенности личности</p> <p>правила построения устных сообщений</p> <p>значимость профессиональной деятельности по специальности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования,</p>	<p>знает классификацию, виды, назначение и основные характеристики основных элементов автоматизирующей системы управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ); виды структуры автоматизированной системы управления различных уровней; принципы построения автоматизированных систем управления технологическими процессами, типовые системы автоматического регулирования; основные понятия</p>	<p>-оценка результатов устного и письменного опроса</p> <p>-оценка результатов тестирования</p> <p>-оценка результатов самостоятельной работы</p> <p>-оценка индивидуальных заданий</p> <p>- оценка выполняемых действий при решении ситуационных задач;</p> <p>- оценка правильности составления сравнительных таблиц, оценка результата дифференцированного зачета</p>

<p>порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Умеет:</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска применять современную научную профессиональную терминологию взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p>	<p>автоматизированной обработки информации; основы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса; состояние и перспективы развития автоматизации технологических процессов; выбирает тип контрольно-измерительных приборов и средств автоматизации (КИПиА) под задачи производства и аргументировать свой выбор; регулирует параметры технологического процесса по показаниям КИПиА вручную и дистанционно с использованием средств автоматизации; контролирует значения технологических параметров с помощью КИПиА и оценивать достоверность информации.</p>	
--	---	--



<p>демонстрировать осознанное поведение</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования</p> <p>инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях,</p> <p>контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства,</p> <p>контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства</p> <p>осуществлять технологические регулировки оборудования, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна</p>		
--	--	--

**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины**  
**« ОП.06 ТЕХНИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>133</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>134</b>
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>134</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>134</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>137</b>
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....</i>	<i>137</i>
<i>2.2. Содержание дисциплины .....</i>	<i>138</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>143</b>
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>143</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>143</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>144</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ТЕХНИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Техническая механика»: формирование знаний в областях теории механизмов и машин, сопротивления материалов и основ конструирования деталей машин.

Дисциплина «Техническая механика» включена в вариативную часть образовательной программы

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте	
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	методы работы в профессиональной и смежных сферах	
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	
	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую	приемы структурирования информации	

	информацию, оформлять результаты поиска		
	оценивать практическую значимость результатов поиска	формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива	
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов	
ОК 06	демонстрировать осознанное поведение	традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	
	описывать значимость своей специальности	значимость профессиональной деятельности по специальности	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	
	организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	пути обеспечения ресурсосбережения	
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	

	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	особенности произношения	
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.2.		Основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределению по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции	
		Принципы работы и устройство оборудования для очистки, сортировки, кондиционирования, сушки и измельчения зерна и семян	
ПК 2.2.	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией	
ПК 3.2.	Анализировать состояние специализированного оборудования при проведении лабораторного исследования сырья, полуфабрикатов и	Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья,	

	готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
		Правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	52	32
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
<b>Всего</b>	<b>52</b>	<b>32</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Теоретическая механика</b>		<b>16/10</b>	
<b>Тема 1.1. Статика. Основные понятия и аксиомы. Плоская система сходящихся сил</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	Содержание технической механики, ее роль и значение в научно-техническом процессе. Материя и движение. Механическое движение. Равновесие. Разделы дисциплины: теоретическая механика, сопротивление материалов, детали машин Материальная точка, абсолютно твердое тело. Сила. Система сил. Равнодействующая и уравнивающая силы. Аксиомы статики. Связи и их реакции. Система сходящихся сил. Определение равнодействующей геометрическим способом. Геометрическое условие равновесия. Проекция силы на ось, правило знаков. Аналитическое определение равнодействующей. Уравнения равновесия в аналитической форме.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 1. Определение равнодействующей плоской системы сходящихся сил аналитически.	2	
	Практическое занятие № 2. Решение задач на определение реакции связей графически	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 1.2. Пара сил и момент силы относительно точки. Плоская система произвольно расположенных сил</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	Пара сил. Момент пары. Момент силы относительно точки. Приведение силы к данной точке. Приведение плоской системы произвольно расположенных сил к данному центру. Главный вектор и главный момент системы сил и их свойства. Равнодействующая главной системы произвольных сил. Теорема Вариньона. Равновесие системы. Три вида уравнения равновесия. Балочные системы. Точка классификации нагрузок: сосредоточенная сила, сосредоточенный момент, распределенная нагрузка. Виды опор. Решение задач на определение опорных реакций.	2	



	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 3. Решение задач на определение реакций в шарнирах балочных систем.	2	
	Практическое занятие № 4. Решение задач на определение реакций жестко защемленных балок	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 1.3. Трение</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	<b>OK 01</b>
	Понятие о трении. Трение скольжения. Трение Качения. Трение покоя. Устойчивость против опрокидывания	2	<b>OK 02</b>
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	<b>OK 03</b>
	Практическое занятие № 5. Решение задач на проверку законов трения	2	<b>OK 04</b>
		-	<b>OK 05</b>
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>OK 06</b>
			<b>OK 07</b>
			<b>OK 09</b>
<b>Раздел 2. Сопротивление материалов</b>		<b>12/8</b>	
<b>Тема № 2.1. Основные положения сопромата. Растяжение и сжатие</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	<b>OK 01</b>
	Задачи сопромата. Понятие о расчетах на прочность и устойчивость. Деформации упругие и пластичные. Классификация нагрузок. Основные виды деформации. Метод сечений. Напряжения: полное, нормальное, касательное. Продольные силы, их эпюры. Нормальные напряжения в поперечных сечениях, их эпюры. Продольные и поперечные деформации при растяжении и сжатии. Закон Гука. Коэффициент Пуассона. Испытание материалов на растяжение и сжатие при статическом нагружении. Коэффициент запаса прочности. Расчеты на прочность: проверочный, проектный, расчет допустимой нагрузки	4	<b>OK 02</b>
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	<b>OK 03</b>
	Практическое занятие № 6. Выполнение расчетно-графической работы по теме растяжение-сжатие	2	<b>OK 04</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	<b>OK 05</b>
			<b>OK 06</b>
			<b>OK 07</b>
			<b>OK 09</b>
	<b>Содержание</b>	<b>2/2</b>	<b>OK 01</b>

<b>Тема № 2.2. Практические расчеты на срез и смятие. Геометрические характеристики плоских сечений</b>	Срез, основные расчетные предпосылки, основные расчетные формулы, условие прочности. Смятие, условности расчета, расчетные формулы, условия прочности. Примеры расчетов. Статический момент площади сечения. Осевой, полярный и центробежный моменты инерции. Моменты инерции простейших сечений: прямоугольника, круга, кольца, определение главных центральных моментов инерции составных сечений		<b>ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09</b>
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 7. Решение задач на определение главных центральных моментов инерции составных сечений, имеющих ось симметрии	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема № 2.3. Кручение</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/4</b>	<b>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09</b>
	Чистый сдвиг. Закон Гука при сдвиге. Модель сдвига. Внутренние силовые факторы при кручении. Эпюры крутящих моментов Кручение бруса круглого поперечного сечения. Основные гипотезы. Напряжения в поперечном сечении. Угол закручивания. Расчеты на прочность и жесткость при кручении. Расчеты цилиндрических винтовых пружин на растяжение-сжатие		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 8. Решение задач на построение эпюр крутящих моментов, углов закручивания	2	
	Практическое занятие № 9. Выполнение расчетов на прочность и жесткость при кручении	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
	<b>Раздел 3. Детали машин</b>	<b>24/14</b>	
<b>Тема № 3.1. Основные положения. Общие сведения о передачах</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.2</b>
	Цель и задачи раздела. Механизм и машина. Классификация машин. Современные направления в развитии машиностроения. Критерии работоспособности деталей машин. Контактная прочность деталей машин. Проектный и проверочные расчеты. Назначение передач. Классификация. Основные кинематические и силовые соотношения в передачах	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		

<b>Тема № 3.2. Фрикционные передачи, передача винт-гайка</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	<b>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.2</b>
	Фрикционные передачи, их назначение и классификация. Достоинства и недостатки, область применения. Материала катков. Виды разрушения. Понятия о вариаторах. Расчет на прочность фрикционных передач. Винтовая передача: достоинства и недостатки, область применения. Разновидность винтов передачи. Материалы винта и гайки. Расчет винта на износостойкость, проверка винта на прочность и устойчивость	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 10. Решение задач по расчету винта на износостойкость, проверка винта на прочность и устойчивость	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема № 3.3. Зубчатые передачи (основы конструирования зубчатых колес)</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	<b>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.2</b>
	Общие сведения о зубчатых передачах, классификация, достоинства и недостатки, область применения. Основы теории зубчатого зацепления, краткие сведения. Основные сведения об изготовлении зубчатых колес. Точность зубчатых передач. Материалы зубчатых колес. Виды разрушения зубьев. Цилиндрическая прямозубая передача. Основные геометрические и силовые соотношения в зацеплении. Расчет на контактную прочность и изгиб. Особенности расчета цилиндрических, косозубых, шевронных передач. Конструирование передачи. Конические зубчатые передачи, основные геометрические соотношения, силы, действующие в зацеплении. Расчет конических передач	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 11. Решение задач по расчету винта на износостойкость, проверка винта на прочность и устойчивость	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема № 3.4. Ременные передачи. Цепные передачи</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	<b>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07</b>
	Общие сведения о ременных передачах, основные геометрические соотношения, силы и напряжения в ветвях ремня. Типы ремней, шкивы и натяжные устройства. Общие сведения о цепных передачах, приводные цепи, звездочки, натяжные устройства. Основные геометрические соотношения, особенности расчета	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	

	Практическое занятие № 12. Выполнение расчета параметров ременной передачи	2	ОК 09 ПК 1.2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	ПК 2.2 ПК 3.2
<b>Тема № 3.5. Общие сведения о плоских механизмах, редукторах. Валы и оси</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.2
	Понятие о теории машин и механизмов. Звено, кинематическая пара, кинематическая цепь. Основные плоские механизмы и низшими и высшими парами. Понятие о валах и осях. Конструктивные элементы валов и осей. Материала валов и осей. Выбор расчетных схем. Расчет валов и осей на прочность и жесткость. Конструктивные и технологические способы повышения выносливости валов	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 13. Выполнение проекторочного расчета валов передачи	2	
	Практическое занятие № 14. Выполнение проверочного расчета валов передачи	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема № 3.6. Подшипники (конструирование подшипниковых узлов)</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.2
	Опоры валов и осей. Подшипники скольжения, конструкции, достоинства и недостатки. Область применения. Материалы и смазка подшипников скольжения. Расчет подшипников скольжения на износостойкость. Подшипники качения, устройство, достоинства и недостатки. Классификация подшипников качения по ГОСТ, основные типы, условные обозначения. Подбор подшипников качения. Краткие сведения о конструировании подшипниковых узлов		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 15. Изучение конструкций узлов подшипников, их обозначение и основные типы. Конструирование узла подшипника	2	
	Практическое занятие № 16. Подбор и расчет подшипников качения по динамической грузоподъемности и долговечности	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Всего</b>		<b>52</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технической механики, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные электронные издания

1. Асадулина, Е. Ю. Техническая механика: сопротивление материалов : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ю. Асадулина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 265 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10536-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539053> (дата обращения: 07.06.2024).

2. Буланов, Э. А. Детали машин. Расчет механических передач : учебное пособие для среднего профессионального образования / Э. А. Буланов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 201 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10936-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542454> (дата обращения: 08.06.2024).

3. Гребенкин, В. З. Техническая механика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. З. Гребенкин, Р. П. Заднепровский, В. А. Летягин ; под редакцией В. З. Гребенкина, Р. П. Заднепровского. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10337-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495280> (дата обращения: 07.06.2024).

4. Иванов, М. Н. Детали машин : учебник для среднего профессионального образования / М. Н. Иванов, В. А. Финогенов. — 16-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 457 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18247-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542455> (дата обращения: 08.06.2024).

5. Техническая механика : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Джамай, Е. А. Самойлов, А. И. Станкевич, Т. Ю. Чуркина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 360 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14636-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495281> (дата обращения: 07.06.2024).

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Балдин, В. А. Детали машин и основы конструирования. Передачи : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Балдин, В. В. Галевко ; под редакцией В. В. Галевко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 333 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10935-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542456> (дата обращения: 08.06.2024).

2. Детали машин и основы конструирования : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. А. Самойлов [и др.] ; под редакцией Е. А. Самойлова, В. В. Джамая. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 419 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13971-6. — Текст : электронный //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542816> (дата обращения: 08.06.2024).

3. Михайлов, Ю. Б. Детали машин и механизмов: конструирование : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. Б. Михайлов. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 414 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10933-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542457> (дата обращения: 08.06.2024).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>психологические основы деятельности коллектива</p> <p>психологические особенности личности</p> <p>правила оформления документов</p> <p>традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений</p>	<p>Демонстрируют знания основных технических характеристик машин и механизмов.</p> <p>Демонстрируют знание принципов работы механических передач.</p> <p>Демонстрируют знания при расчете основных видов деформаций.</p> <p>Демонстрируют умения в оставлении схем действующих сил.</p> <p>Демонстрируют умения читать чертежи механизмов и их узлов.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ.</p> <p>Оценка тестового контроля.</p> <p>Оценка результатов устного опроса.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ</p>

<p>значимость профессиональной деятельности по специальности</p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p> <p>Основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределению по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции</p> <p>Принципы работы и устройство оборудования для очистки, сортировки, кондиционирования, сушки и измельчения зерна и семян</p> <p>Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией</p>		
--	--	--

<p>Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части</li> <li>определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы</li> <li>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</li> <li>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> <li>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</li> <li>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</li> <li>оценивать практическую значимость результатов поиска</li> <li>применять современную научную профессиональную терминологию</li> <li>организовывать работу коллектива и команды</li> </ul>		
--	--	--



<p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>демонстрировать осознанное поведение</p> <p>описывать значимость своей специальности</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Анализировать состояние специализированного оборудования при проведении лабораторного</p>		
--	--	--

исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		
---	--	--

**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.08\* АСПИРАЦИЯ И ПНЕВМОТРАНСПОРТ»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

- 1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....** Ошибка!  
Закладка не определена.
- 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы ..... Ошибка!  
Закладка не определена.*
- 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины ..... Ошибка! Закладка не определена.*
- 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П..... Ошибка! Закладка не определена.*
- 2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....** Ошибка! Закладка не определена.
- 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины ..... Ошибка! Закладка не определена.*
- 2.2. Содержание дисциплины ..... Ошибка! Закладка не определена.*
- 3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....** Ошибка! Закладка не определена.
- 3.1. Материально-техническое обеспечение ..... Ошибка! Закладка не определена.*
- 3.2. Учебно-методическое обеспечение ..... Ошибка! Закладка не определена.*
- 4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ....** Ошибка! Закладка не определена.

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «АСПИРАЦИЯ И ПНЕВМОТРАНСПОРТ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Аспирация и пневмотранспорт» формирование знаний, умений и навыков, в области использования аспирации и пневмотранспорта.

Дисциплина «Аспирация и пневмотранспорт» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
ОК 02	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	формат оформления результатов поиска информации	-
ОК 03	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология	-
ОК 04	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила построения устных сообщений	-
ОК 06	демонстрировать осознанное поведение	значимость профессиональной	-

		деятельности по специальности	
ОК 07	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	-
ОК 09	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	-
ПК 1.1	использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования	методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования	очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования, замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства
ПК 2.1	инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства	технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования	организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования
ПК 2.2	осуществлять технологические регулировки оборудования, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна	способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и

			переработки зерна и семян
--	--	--	---------------------------

### 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Система вентиляции зерновых складов	Тема 1.1 Общие понятия о вентиляции	8	По требованию ООО «АгроЛидер»
2	Влияние вентиляции на сушку и дозреваемость зерновых культур, активное вентилирование	Тема 1.2 Основные параметры воздуха	4	По требованию ООО «АгроЛидер»
3	Аспирационная установка на элеваторе, особенности аспирационных установок мукомольных и крупяных заводов, расчет аспирационных установок	Тема 1.3 Оборудование аспирационных установок.	4	По требованию ООО «АгроЛидер»
4	Режимы пневматического транспортирования, группировка пневмотранспортеров	Тема 2.1 Общие понятия и оборудование пневмотранспортных транспорте.	4	По требованию ООО «АгроЛидер»
5	Расчет нагнетающих пневмотранспортных установок, работающих при высоких концентрациях транспортируемого материала в аэросмеси	Тема 2.2 Пневматический транспорт высоких концентраций и аэрожелоба.	6	По требованию ООО «АгроЛидер»
6	Измерительные приборы и аппаратура для испытаний	Тема 2.3 Обслуживание аспирационных и пневмотранспортных установок.	6	По требованию ООО «АгроЛидер»

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	32	20
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
<b>Всего</b>	<b>32</b>	<b>20</b>



## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Аспирация</b>		<b>16/10</b>	
<b>Тема 1.1. Общие понятия о вентиляции</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/6</b>	ОК 01 ОК 03 ПК 1.1 ПК 2.2
	Воздухообмен в помещениях. Виды вентиляции. Классификация и схемы промышленных аспирационных установок, условное изображение их элементов.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/6</b>	
	Практическое занятие № 1. Характеристика вредностей, поступающих в помещение, их воздействие на человека и окружающую среду	2	
	Практическое занятие № 2. Составление схем промышленных аспирационных установок	2	
	Практическое занятие № 3. Составление схем принудительной (механической) вентиляции	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 1.2. Основные параметры воздуха</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 01 ОК 03 ПК 1.1 ПК 2.2
	Состав атмосферного воздуха. Основные параметры воздуха производственных помещений. Понятие о стандартных условиях состояния воздуха.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 4. Характеристика требований к воздуху рабочей зоны производственных помещений определяющие нормальные и безопасные условия труда.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 01

<b>Тема 1.3. Оборудование аспирационных установок.</b>	Виды и типы систем аспирации. Назначение системы аспирации. Элементы системы. Область применения систем. Циклоны и пылеуловители. Промышленные фильтры. Бункеры для хранения и постаменты.	2	ОК 06 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.2
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическая работа № 5. Характеристика аспирации на рабочем месте, очистка запыленного воздуха	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 2. Пневматический транспорт</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 2.1. Общие понятия и оборудование пневмотранспортных транспорте.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 03 ОК 04 ПК 2.1 ПК 2.2
	Виды и типы систем пневмотранспорта. Назначение систем пневмотранспорта. Элементы системы. Пневматический транспорт, его достоинства и недостатки, особенности. Элементы пневмотранспортной установки. Загрузочные устройства. Материалопроводы. Разгрузочные устройства (отделители). Их назначение, конструкция и типы. Типы пылеотделителей, особенности и их конструкции и обслуживания в системах пневмотранспорта. Типы применяемых воздуходувных машин.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 6. Составление схем нагнетающих, всасывающих и смешанных пневмоустановок.	2	
	Практическое занятие № 7. Сравнительный анализ устройства для измерения и регулирования скорости воздушного потока в системе пневмотранспорта	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.2. Пневматический транспорт высоких концентраций и аэрожелоба.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 03 ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.2
	Понятие о пневматическом транспорте высоких концентраций, его назначения, достоинства. Принцип действия и конструктивные особенности шлюзовых, шнековых и камерных питателей. Типы воздуходувных машин (компрессоров).	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 8. Составление схем действия и виды аэрожелобов, их достоинства и недостатки.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 03

<b>Тема 2.3. Обслуживание аспирационных и пневмотранспортных установок.</b>	Назначение, виды и организация испытаний аспирационных и пневмотранспортных установок. Документация на аспирационные и пневмотранспортные установки. Особенности регулирования пневмотранспортных установок. Методика испытаний в соответствии с ГОСТ 12.3.018.79. «Системы вентиляционные. Методы аэродинамических испытаний». Методика и оборудование для определения запыленности воздуха. Обслуживание аспирационных и пневмотранспортных установок. Обслуживание аспирируемых машин, воздухопроводов, материалопроводов, пылеуловителей, воздуходувных машин. Техническая документация на аспирационные и пневмотранспортные установки.	2	ОК 05 ПК 2.1 ПК 2.2
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 9. Составление схем контрольно-измерительных приборов и аэрозольтранспорта бестарных складов.	2	
	Практическое занятие № 10. Характеристика правил охраны труда и противопожарной безопасности при испытании, регулировании и обслуживании аспирационных и пневмотранспортных установок.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Всего:</b>	<b>32</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатории аспирации и пневмотранспорта, автоматизации технологических процессов, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные электронные издания

1. Бородин, И.Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления : учебник для среднего профессионального образования / И. Ф. Бородин, С. А. Андреев. 2-е изд., испр. и доп. Москва : Издательство Юрайт. 2019. 386 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-08655-3. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/425998> (дата обращения: 28.05.2024).

2. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07351-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540554> (дата обращения: 28.05.2024).

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Алешковская В.В.и др. «Системы пневмотранспорта и аспирации мукомольных заводов» М. «Колос» 1992 г.

2. Веселов, С.А. Вентиляционные и аспирационные установки предприятий хлебопродуктов : учеб. пособие / С.А. Веселов, В.Ф. Веденьев. М. : Колос, 2004. 240 с. Зарницына, Э.Г. Вентиляционные установки и пневмотранспорт : учеб. пособие / Э.Г. Зарницына, О.Н. Терехова. Барнаул : Изд-во АлтГТУ, 2011. 228 с.

3. Веселов С.А «Практикум по вентиляционным установкам»

4. Шегида Ю.Д. «Сборник справочных материалов по дисциплине «Аспирация и пневмотранспорт» Бутурлиновка 2003 г.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях формат оформления результатов поиска информации современная научная и профессиональная терминология психологические особенности личности правила построения устных сообщений	знает виды вентиляции, состав и классификацию вентиляционных установок, состав и параметры воздуха в производственных помещениях, их влиянии на работу аспирационных установок и работу персонала, мероприятиях по предотвращению пылевых взрывов и пожаров,	-оценка результатов устного и письменного опроса -оценка результатов тестирования -оценка результатов самостоятельной работы -оценка индивидуальных заданий - оценка выполняемых действий при

<p>значимость профессиональной деятельности по специальности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы - методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, - порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, - технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства, - способы технологических регулировок оборудования Умеет: выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска применять современную научную профессиональную терминологию взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке демонстрировать осознанное поведение определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования,</p>	<p>подбирает циклоны, фильтры и вентиляторы к аспирационной сети, определяет различные скорости при движении материала в воздушном потоке, выполняет аэродинамический расчет систем аспирации; владеет методами практического использования современных систем аспирации и пневмотранспорта</p>	<p>решении ситуационных задач; - оценка правильности составления сравнительных таблиц, оценка результата дифференцированного зачета</p>
--	---	---

<ul style="list-style-type: none"><li>- инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства,</li><li>- контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства,</li><li>- осуществлять технологические регулировки оборудования,</li><li>- использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна</li></ul>		
---	--	--

**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП.09 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И  
ОХРАНА ТРУДА»**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

- 1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....** Ошибка!  
Закладка не определена.
  - 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы ..... Ошибка!  
Закладка не определена.*
  - 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины ..... Ошибка! Закладка не определена.*
- 2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....** Ошибка! Закладка не определена.
  - 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины ..... Ошибка! Закладка не определена.*
  - 2.2. Содержание дисциплины ..... Ошибка! Закладка не определена.*
- 3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....** Ошибка! Закладка не определена.
  - 3.1. Материально-техническое обеспечение ..... Ошибка! Закладка не определена.*
  - 3.2. Учебно-методическое обеспечение ..... Ошибка! Закладка не определена.*
- 4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ....** Ошибка! Закладка не определена.



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ОХРАНА ТРУДА»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности и охрана труда»: формирование умений использования нормативно-правовые акты, регламентирующие профессиональную деятельность; защищать свои права в соответствии с действующим законодательством; формирование культурной безопасности в сфере профессиональной деятельности; грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике.

Дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности и охрана труда» включена в вариативную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	-
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, применять современную научную профессиональную терминологию, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной	правила оформления документов	-

	тематике на государственном языке		
ОК.06	описывать значимость своей специальности, применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по специальности, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК.09	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 3.1	Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами	Требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	-
ПК 4.4	Использовать различные методы контроля работы трудового коллектива Принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива	Способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива	-

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	20
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
<b>Всего</b>	<b>32</b>	<b>20</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Правовые основы профессиональной деятельности</b>		<b>14/6</b>	
<b>Тема 1.1. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Конституция РФ, как основной документ. Основные положения Конституции Российской Федерации. Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации. Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности. Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности. Понятие и признаки субъектов предпринимательской деятельности. Понятие, характеристика индивидуального предпринимателя. Понятие, признаки, характеристика юридического лица. Порядок государственной регистрации ИП и ЮЛ. Виды организационно-правовых форм юридических лиц. Правомочия собственника. Формы собственности. Договор. Право собственника, его содержание. Право хозяйственного ведения и право оперативного управления. Понятие, виды и роль гражданско-правовых договоров. Порядок заключения и расторжения</p> <p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p> <p>Практическое занятие № 1. Решение типовых ситуационных задач по правам человека</p> <p>Практическое занятие № 2. Оформление проекта гражданско-правового договора</p> <p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b></p>	<p><b>6/4</b></p> <p>2</p> <p><b>4/4</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>-</p>	<p>ОК 01</p> <p>ОК 02</p> <p>ОК 03</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 09</p>
	<b>Содержание</b>	<b>8/4</b>	ОК 01

<b>Тема 1.2 Труд и занятость в Российской Федерации</b>	Право социальной защиты. Трудовое право. Характеристика трудового права как отрасли права, источники, основные положения Конституции РФ в сфере трудовых отношений. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения. Государственные органы занятости населения, их права и обязанности. Функции, льготы, пособия гражданам, состоящим на учете в органах занятости населения. Негосударственные организации, оказывающие услуги по трудоустройству граждан. Порядок заключения трудового договора и основания его прекращения. Понятие и виды трудовых договоров. Содержание трудового договора. Порядок заключения, изменения и прекращения трудового договора.	4	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие №3. Оформление проекта трудового договора	2	
	Практическое занятие № 4. Решение правовых ситуаций в сфере трудовых отношений	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 2. Негативные факторы способы защиты</b>		<b>18/14</b>	
<b>Тема 2.1 Идентификация и воздействие на человека негативных факторов производственной среды</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 3.1
	Безопасность труда. Негативные факторы. Аксиома потенциальной опасности. Понятие травмы, несчастного случая, профессионального заболевания. Основные задачи охраны труда Негативные факторы производственной среды: механические, физические, химические и комплексного характера. Вредные вещества, их воздействие и нормирование, сочетанное воздействие вредных факторов	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 5. Выявление опасных и вредных производственных факторов и соответствующих им рисков	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.2. Защита человека от вредных и опасных производственных факторов</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК 3.1
	Опасные и вредные факторы на предприятиях агропромышленного комплекса. Методы и средства защиты. Экобиозащитная техника. Электробезопасность. Производственная вентиляция. Системы вентиляции. Безопасность труда на транспортных и погрузочно-	2	

	разгрузочных работах		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 6. Изучение устройства, выбор и расчет потребности в средствах индивидуальной защиты, а также составление классификации безопасных приемов при выполнении погрузочно-разгрузочных работ	<b>2</b>	
	Практическое занятие № 7. Технические способы защиты от поражения электрическим током и оказание первой помощи пострадавшим при поражении электротоком.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.3. Обеспечение комфортных условий для трудовой деятельности.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/2</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 3.1 ПК 4.4
	Микроклимат производственных помещений и на рабочих местах. Отопление. Производственное освещение. Виды освещения и его нормирование.	-	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 8. Контроль освещения помещений и рабочих мест	<b>2</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.4 Психофизические и эргономические основы безопасности труда</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09
	Виды и условия трудовой деятельности. Классификация условий труда. Основные психологические причины травматизма. Эргономические основы безопасности труда. Организация рабочего места с точки зрения эргономических требований.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.5. Управление безопасностью труда</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/4</b>	
	Экономические механизмы управления безопасностью труда. Социально – экономическое значение и источники финансирования охраны труда. Экономические последствия (ущерб) от производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Принципы оказания первой помощи пострадавшим. Основные	-	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК 3.1

	Приемы. Государственный надзор и контроль за выполнением законов, норм и правил. Система управления охраной труда на предприятии		ПК 4.4
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 9. Составление правил техники безопасности на рабочих местах и предприятии	2	
	Практическое занятие № 10. Аттестация и сертификация рабочих мест	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Всего</b>		<b>32</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Основы безопасности и защиты Родины, безопасности жизнедеятельности и охраны труда, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные электронные издания

1. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 740 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17697-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537043> (дата обращения: 05.06.2024)

2. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 343 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15942-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536603> (дата обращения: 05.06.2024)

3. Волков, А. М. Правовые основы профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 345 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16170-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541407> (дата обращения: 05.06.2024)

4. Николукин, С. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Николукин. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14511-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544406>.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Конституция Российской Федерации
2. Гражданский кодекс Российской Федерации.
3. Трудовой кодекс Российской Федерации
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях
5. Уголовный кодекс Российской Федерации
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
7. 8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.

12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

14. ГОСТ Р 12.1.019-2009 Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты

15. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с

16. .Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2011.– 160с.

17. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.–320с

18. Федеральный портал проектов нормативных правовых актов <https://regulation.gov.ru/#> (дата обращения: 05.06.2024)

19. Федеральная служба по труду и занятости <https://rostrud.gov.ru/> (дата обращения: 05.06.2024)

20. Министерство труда и социальной защиты РФ <https://mintrud.gov.ru/> (дата обращения: 05.06.2024)

21. Онлайн Инспекция.рф <https://онлайнинспекция.рф/> (дата обращения: 05.06.2024)

22. Сообщество экспертов по охране труда <https://lpsf.ru/> (дата обращения: 05.06.2024)

23. Охрана труда: просто и понятно <https://e.otruda.ru/> (дата обращения: 05.06.2024)

24. Блог «Юнитал-М» <https://www.unitalm.ru/blog/> (дата обращения: 05.06.2024)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности содержание актуальной нормативно-правовой документации, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности психологические основы деятельности коллектива правила оформления документов значимость профессиональной деятельности по специальности,	Знает и дает пояснения к нормативно правовым актам в проф. деятельности в области охраны труда  перечисляет порядок проведения инструктажа с пояснением особенностей  анализирует перечисляет порядок применения средств индивидуальной	Оценка результатов решения ситуационных задач Оценка результатов тестирования Оценка выполнения заданий в СДО moodle, Оценка результатов решения кейс - заданий Оценка результатов выполнения практических работ



<p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения  правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  правила чтения текстов профессиональной направленности  Требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания  Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья  Способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива  Умеет:  распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части  определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации  определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, применять современную научную профессиональную терминологию, составлять различные правовые документы  взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности  грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке  описывать значимость своей специальности, применять стандарты антикоррупционного поведения  организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>защиты порядка действия</p> <p>Анализирует указывает на возможные неисправности</p>	
--	--	--

<p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами</p> <p>Использовать различные методы контроля работы трудового коллектива</p> <p>Принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива</p>		
---	--	--

**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОПн.10\* ОСНОВЫ АГРОНОМИИ»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>175</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>175</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>175</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>176</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины .....</i>	<i>176</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины .....</i>	<i>177</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>180</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>180</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>180</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>181</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОСНОВЫ АГРОНОМИИ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы агрономии»: формирование представлений о роли сельского хозяйства в обеспечении населения продуктами питания, перспективах развития, иметь представление о видах культурных растений, определять особенности выращивания сельскохозяйственных культур с учетом их биологических особенностей.

Дисциплина «Основы агрономии» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	Распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном контексте, определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить Структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач	-
ОК.02	Планировать процесс поиска информации, выбирать необходимые источники; выделять наиболее значимое, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства.	-
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	Психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности	-

ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства.	-
ПК 1.2	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	Меры борьбы с вредителями хлебных запасов	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов, в том числе в электронном виде
ПК 2.2	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян	Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	20
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме другие формы контроля		
<b>Всего</b>	<b>32</b>	<b>20</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Культурные растения</b>			
<b>Тема 1.1. Культурные растения. Оптимизация условий жизни растений и воспроизводство плодородия почвы</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 01 ОК 07
	Роль сельского хозяйства в обеспечении населения продуктами питания, перспективы развития. Агрономия как важнейший раздел биологии. Классификация культурных растений. Приемы и методы растениеводства. Центры происхождения по Н.И. Вавилову. Хозяйственное использование культурных растений. Факторы жизни растений. Требования культурных растений к основным факторам жизни. Законы земледелия. Понятие о плодородия и виды плодородия почвы.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 2. Основы земледелия</b>		12/6	
<b>Тема 2.1. Почва, ее происхождение, состав и свойства</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 01 ОК 07
	Понятие о почве как природном образовании и основном средстве сельскохозяйственного производства. Гранулометрический состав почвы и его влияние на агрономические свойства и плодородие. Состав и значение гумуса в почвообразовательном процессе. Структура почвы и ее значение. Основные свойства почвы и приемы их улучшения. Основные типы почвы, их сельскохозяйственное использование	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
	<b>Содержание</b>	2/2	ОК 02

<b>Тема 2.2. Сорняки и меры борьбы с ними</b>		-	<b>ОК 07</b>
	<b>В том числе практические и лабораторные работы</b>	2/2	
	Практическое занятие № 1. Изучение сорняков Приморского края	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.3. Болезни зерновых культур и меры борьбы с ними</b>	<b>Содержание</b>	2/2	<b>ОК 02 ОК 07</b>
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2/2	
	Практическое занятие № 2. Изучение болезней зерновых культур	2	
<b>Тема 2.4. Вредители зерна и продуктов переработки</b>	<b>Содержание</b>	4/2	<b>ПК 1.2 ОК 02 ОК 07</b>
	Вредители зерна и продуктов переработки: амбарный долгоносик, мучные хрущаки, капровый жук, хлебный точильщик, мучная огнёвка, зерновая моль, амбарные клещи. Грызуны, вредящие запасам. Система мероприятий по борьбе с вредителями зерна и продуктов его переработки.	2	
	<b>В том числе практические и лабораторные работы</b>	2/2	
	Практическая работа № 3. Определение вредителей зерна и продуктов переработки по внешним признакам и характеру повреждения	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 3. Технология производства продукции растениеводства</b>			
<b>Тема 3.1. Основы семеноведения</b>	<b>Содержание</b>	10/8	<b>ПК 2.2 ОК 02 ОК 04</b>
	Семеноведение как научная дисциплина. Посевные и урожайные качества семян. Физические, морфологические, биологические свойства семян. Влияние качества посевного материала на урожай с/х культур. Полевая всхожесть семян и пути ее повышения. Подготовка семян к посеву. Сроки и способы посева семян различных культур.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	8/8	
	Практическое занятие № 1 Отбор средней пробы образца семян для определения качества	2	



	Практическое занятие № 2 Определение чистоты семян зерновых культур	2	
	Практическое занятие № 3 Определение массы 1000 семян и влажности зерновых культур	2	
	Практическое занятие № 4 Определение природы зерна	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 3.2. Основные сельскохозяйственные культуры</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/6</b>	<b>ПК 2.2 ОК 02 ОК 04</b>
	Общая характеристика зерновых культур. Происхождение, одомашнивание и хозяйственное использование хлебов первой группы (пшеницы, ржи, ячменя, овса). Происхождение, одомашнивание и хозяйственное использование хлебов второй группы (кукурузы, риса, проса, сорго, гречихи). Общая характеристика зерновых бобовых культур. Роль зернобобовых культур в увеличении производства зерна, решении проблемы кормового белка и повышении плодородия почвы. Соя, значение, морфолого-биологические признаки. Основные приемы и методы растениеводства. Понятия о технологии, индустриальной, интенсивной технологии. Подготовка семян к посеву, сроки и способы посева, норма высева и глубина посева.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/6</b>	
	Практическое занятие № 5 Изучение родовых отличий хлебов по семенам, проросткам и соцветиям	2	
	Практическое занятие № 10 Расчет нормы высева семян зерновых культур	2	
	Практическое занятие № 11 Знакомство с документами на семена	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
	<b>Всего</b>	<b>32/20</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория Зерновых культур, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные электронные издания

1. Основы агрономии : учебник для спо / И. Н. Гаспарян, В. И. Трухачев, В. Г. Сычев [и др.]. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 496 с. — ISBN 978-5-507-47609-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/397295> (дата обращения: 27.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Глухих, М. А. Земледелие с основами почвоведения / М. А. Глухих. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 132 с. — ISBN 978-5-507-47080-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/326138> (дата обращения: 21.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Глухих, М. А. Технологии производства продукции растениеводства / М. А. Глухих. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 148 с. — ISBN 978-5-507-45564-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276386> (дата обращения: 22.06.2024) — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Глухих, М. А. Технологии возделывания овощных культур: учебное пособие для спо / М. А. Глухих. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-6870-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162353> (дата обращения: 19.06.2024) — Режим доступа: для авториз. Пользователей

5. Глухих, М. А. Основы агрономии. Часть 1 / М. А. Глухих. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 144 с. — ISBN 978-5-507-47303-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/359822> (дата обращения: 23.06.2024) — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Платонов И. Г. Основы агрономии: учебник для СПО/ И. Г. Платонов. Н. Н Лазарев., Ю.М. Стройков, А. В Шитикова – М: «Академия», 2019. – 240 с.- ISBN издания: 978-5-4468-8388-2 (дата обращения 24.06.2024) - Режим доступа: для авториз. Пользователей

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Баздырёв Г., Сафонов А., Андреев Ю. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие – М. НИЦ ИНФРА-М, 2019 – 725 с.

2. Белошапкин О., Гриценко В., Митюшев И., Чебаненко С. Защита растений. Фитопатология и Энтомология: учебник – Ростов/нД Феникс, 2018, 342 с.

3. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья М.: «Академия», 2019.

4. Герасимова Е Б., Герасимов Б. И. Метрология, стандартизация и сертификация; учебное пособие – М.: Форум ИНФРА, 2018.

5. Ганиев М., Недорезков В. Химические средства защиты растений: учебное пособие

– Лань СПб, 2020, 400 с.

6. Курбанов, С.А, Земледелие: учебное пособие для среднего профессионального образования / С.А. Курбанов. – 2-е изд., испр. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 251 с.

7. Ториков В., Мельникова О. Производство продукции растениеводства: учебник – Лань СПб, 2020, 512 с.

8. Защита и карантин растений – ежемесячный журнал

9. Список пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к применению на территории Российской Федерации – приложение к журналу «Защита и карантин растений»

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- Программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства;</li> <li>- Психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности;</li> <li>- Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- Меры борьбы с вредителями хлебных запасов</li> <li>- Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян</li> </ul> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном контексте, определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план;</li> </ul>	<p>Ориентируется в актуальном профессиональном и социальном контекст, в котором приходится работать.</p> <p>Способен пользоваться специализированными электронными информационными ресурсами при сборе данных, необходимых для решения практических задач при наблюдении за поражаемостью вредителями зерна и продуктов переработки. Может пользоваться специализированными электронными информационными ресурсами для оперативного планирования работ в растениеводстве.</p> <p>Ориентируется в пользовании специализированными электронными информационными ресурсами при сборе данных, необходимых для оперативного планирования работ.</p> <p>Может пользоваться специальным программным обеспечением, в том числе</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ.</p> <p>Оценка выполнения практических.</p> <p>Оценка результатов тестирование по темам.</p> <p>Оценка результатов устного и письменного опроса.</p> <p>Оценка результатов ситуационных задач.</p> <p>Оценка результатов самостоятельной работы.</p> <p>Оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Оценка тестового контроля.</p>

<p>-Планировать процесс поиска информации, выбирать необходимые источники; выделять наиболее значимое, оформлять результаты поиска;</p> <p>-Оценивать практическую значимость результатов, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</p> <p>-Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p> <p>-Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</p> <p>-Подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>-Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства</p>	<p>мобильными приложениями, при формировании первичной отчетности.</p> <p>Владеет методами пользования качественных и количественных методов оценки состояния семян и зерна сельскохозяйственных культур.</p> <p>Может идентифицировать поражения зерновых культур вредителями; определять распространенность вредителей, вредоносность и пораженность ими зерновых культур.</p> <p>Умеет применять знания в организации система защиты растений от вредителей на основе анализа видового состава сорных растений и степени засоренности посевов.</p>	
---	---	--



**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

«СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ».....	2
«СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» .....	13
«СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ».....	27
«СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА» .....	43
«СГ.05 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ» .....	56
«СГ.08* ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ».....	68
«СГ.07* ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ».....	79
« ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»91	
«ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ» .....	107
« ОП.03 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ» .....	119
« ОП.06 ТЕХНИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА».....	132
«ОП.08* АСПИРАЦИЯ И ПНЕВМОТРАНСПОРТ» .....	149
<b>«ОП.09 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ОХРАНА ТРУДА» .....</b>	<b>161</b>
«ОПн.10* МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ».....	173

**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины**

**«СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>3</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>4</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>4</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>5</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины .....</i>	<i>5</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины .....</i>	<i>6</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>10</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>10</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>10</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>10</b>



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ИСТОРИЯ РОССИИ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «История России»: формирование представлений об истории России как истории Отечества, основных вехах истории, воспитание базовых национальных ценностей, уважения к истории, культуре, традиции).

Дисциплина «История России» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	приемы структурирования информации	-
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	современная научная и профессиональная терминология	-
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	психологические особенности личности	-
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	проявлять толерантность в рабочем коллективе	-
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	сущность гражданско-патриотической позиции	-

	поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных 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	соблюдать нормы экологической безопасности	-
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	-
ПК 3.1		Основные правила подготовки к работе основного вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования сырья	-
ПК 4.4		Способы и показатели оценки результатов работы коллектива	-
ПК 4.5		Основные правила подготовки производственного учета	-

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	14
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме другие формы контроля	-	-
<b>Всего</b>	<b>36</b>	<b>14</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. История России с древнейших времён до конца XVII века		12/2	
Тема 1.1. История Древней Руси.	Содержание	4/2	OK 01 OK 02
	Основные этапы становления государственности. Норманнская теория и антинорманизм. Варяжские походы на Византию и договоры с греками. Княжение Игоря, св. Ольги и Святослава. Владимир и его реформы. Крещения Руси и его значение. Древняя Русь и кочевники. Византийско-древнерусские связи. Русь в эпоху политической раздробленности. Причины и последствия междоусобицы. Борьба с печенегами и половцами. Монголо-татарское иго и борьба с ним. Русь и Орда: проблемы взаимовлияния. Куликовская битва и ее историческое значение. Россия и средневековые государства.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2/2	
	Практическое занятие № 1. Процесс образования древнерусского государства: спорные вопросы настоящего вымени.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
Тема 1.2. История Московского княжества.	Содержание	4/2	OK 06 OK 09
	Борьба Москвы с Тверью за великое княжение. Причины и последствия усиление Московского княжества. Иван Калита. Правление Ивана III. Формирование идеологии «Москва-третий Рим».	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Практическое занятие № 2. Анализ специфики формирования единого российского государства.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
Тема 1.3. Период Смутного времени.	Содержание	2	OK 06 OK 04
	Духовная и политическая жизнь России в Смутное время.	2	

	Истоки и сущность русского самозванства. Роль Польши в истории России 17 века. Причины, этапы и последствия Смуты. Земский Собор и формирование новой династии.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Практическое занятие № 3. Оценка причин, этапов и последствия Смуты.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 2. Царствование династии Романовых в 17-19 веке</b>		<b>16/2</b>	
<b>Тема 2.1. История России 17 – середины 18 века.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	OK 04
	Внешняя и внутренняя политика России в XVII в. Церковный раскол и его последствия. Формирование сословной системы организации общества. Реформы Петра I и их последствия. Предпосылки и особенности складывания российского абсолютизма. Северная война. Формирование Российской империи. Основные направления внешней политики в первой половине XVIII в. Дворцовые перевороты середины XVIII в.	2	OK 06
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Практическое занятие № 3. Исследование дворцовых переворотов середины XVIII в.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 2.2. История середины 18 века.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	OK 01
	Приход к власти Екатерины II Великой. Социально-политическое развитие России в екатерининское время. Политика Просвещенного абсолютизма: суть, цели, основные направления. Екатерининские реформы и их последствия. Основные направления внешней политики России в эпоху Екатерины II. Присоединение Кубани и Крыма. Политика Российской империи на Северном Кавказе. Роль Павла I в истории России	2	OK 09
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 4. Значение формирования и развития движения русских просветителей.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	OK 06

<b>Россия в эпоху Наполеоновских войн.</b>	Особенности экономического развития России в первой половине XIX в. Реформы Александра I. Крепостное право в России. Мануфактурно-промышленное производство. Становление индустриального общества в России: общее и особенное. Отечественная война 1812 г. в отечественной и западной историографии. Заграничный поход русской армии 1813—1814 годов. Война шестой коалиции. Венский конгресс 1815 г. и Священный союз.	2	OK 09
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 5. Анализ общественных движений в первой четверти XIX в.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.4. История середины 19 века.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	OK 04 OK 06
	Участие России в событиях Весны народов 1848 г. Политическое и социальное развитие России накануне Крымской войне. Дипломатическое положение России накануне Крымской войны. Крымская война и ее последствия. Причины реформ Александра II. Основные положения реформ Александра II. Итоги либеральных реформ 60-70 -х гг. XIX в. Формирование революционных террористических организаций. Причины и последствия убийства Александра II	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2/2</b>	
	<b>Практическое занятие № 6.</b> Анализ общественных движений во второй четверти XIX в.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 3. Российская империя в конце 19-начале 20 века</b>		<b>6/2</b>	
<b>Тема 3.1. Между войнами и революцией</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	OK 05 OK 06 ПК 3.1 ПК 4.4
	Политическая и экономическая, сельскохозяйственная жизнь России в конце XIX в. Развитие сельского хозяйства подготовка к работе основного оборудования для выполнения лабораторного исследования сырья. Место России в мировом сообществе. Русско-японская война итоги и последствия. Причины и хронология первой русской революции 1905-1907 гг. Кровавое воскресенье, восстания на флоте, декабрьское вооруженное восстание в Москве. Манифест 17 октября 1905 г. Первая и вторая государственные думы. Реформы П.А. Столыпина. Экономика перерабатывающих	2	

	предприятий и способы, показатели оценки результаты работы коллектива Третья и четвертая государственная дума. Первая мировая война. Причины, ход боевых действий, состояние противоборствующих сторон к весне 1917 г.		
<b>Тема 3.2. Россия и мир на рубеже XX века</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	
	Отречение Николая II и февральская революция. Деятельность Временного правительства и Петроградского совета рабочих и солдатских депутатов в период марта-октября 1917 года. Причины и последствия событий 25 октября 1917 г. Первые декреты Советской власти. Брестский мир. Гражданская война, результаты и последствия. Российская эмиграция в 20 веке	2	OK 04 OK 06
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2/2</b>	
	<b>Практическое занятие № 7. Характеристика причин, хода и последствия общественных движений во второй половине XIX в.</b>	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Раздел 4. История России в период Союза Советских Социалистических Республик</b>		<b>2/2</b>	
<b>Тема 4.1. Россия нэповская</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	OK 07 OK 09 ПК 4.5
	Социально-экономическое развитие страны в 20-е гг. НЭП. Растительное сырье и основные правила подготовки производственного учета в нэповский период. Борьба за власть в ВКП(б). Формирование однопартийного политического режима. Образование СССР. Культурная жизнь страны в 20-е гг. Внешняя политика.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Всего</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 419 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17067-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538364> (дата обращения: 30.05.2024)

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. История России. XX — начало XXI века : учебник для среднего профессионального образования / Л. И. Семенникова [и др.] ; под редакцией Л. И. Семенниковой. — 7-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17698-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 1 — URL: <https://urait.ru/bcode/541618/p.1> (дата обращения: 19.06.2024).

2. Касьянов, В. В. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Касьянов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 274 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18531-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/535276> (дата обращения: 30.05.2024).

3. Кириллов, В. В. История России : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов, М. А. Бравина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 596 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19455-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/556491> (дата обращения: 30.05.2024).

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить приемы структурирования информации современная научная и профессиональная терминология	- Определяет место исторического знания в специальности, приводит примеры; - владеет навыками реконструкции и интерпретации исторических текстов; - распознает основные исторические проблемы, взаимосвязи, применяет их в	- Оценка результатов устного и письменного опроса; - оценка результатов тестирования; - оценка результатов самостоятельной работы; - оценка результатов выполнения домашних заданий;

<p>психологические особенности личности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проявлять толерантность в рабочем коллективе</li> <li>сущность гражданско-патриотической позиции</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности</li> <li>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</li> <li>- Основные правила подготовки к работе основного вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования сырья</li> <li>- Способы и показатели оценки результаты работы коллектива</li> <li>- Основные правила подготовки производственного учета</li> </ul> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</li> <li>- Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</li> <li>- Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</li> <li>- Эффективно взаимодействовать и</li> </ul>	<p>контексте определенного исторического периода;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участвует в дискуссии и демонстрирует понимание специфики исторических проблем и методов их решения в рамках беседы;</li> <li>- формирует целостную картину исторического и культурного развития России;</li> <li>- анализирует закономерности, логику исторического процесса, выявляет истоки самобытности;</li> <li>- сопоставляет ключевые тенденции в истории России, анализирует одну из важнейших проблем для российского общества проблем – проблем взаимоотношения с Западом.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка результатов выполнения практических работ;</li> <li>- оценка результатов дифференцированного зачёта.</li> </ul>
---	---	--



<p>работать в коллективе и команде</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</li><li>- Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</li><li>- Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</li><li>- Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</li></ul>		
--	--	--

**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины**

**«СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>15</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>15</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>15</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>16</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины .....</i>	<i>16</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины .....</i>	<i>17</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>24</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>24</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>24</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>25</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам, пользоваться профессиональной документацией на иностранном языке.

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК 03	применять современную научную профессиональную терминологию	современную научную и профессиональную терминологию	-
ОК 04	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила построения устных сообщений	-

ОК 06	описывать значимость своей специальности	значимость профессиональной деятельности по специальности	-
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	-
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	-
ПК 1.1		Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	-

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	98	98
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
<b>Всего</b>	<b>98</b>	<b>98</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности</b>		<b>32</b>	
<b>Тема 1.1 Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/6</b>	ОК 01 ОК 09
	Лексика: -Географическое положение -Традиции и обычаи -Культура, достопримечательности Грамматика: видовременные формы английского глагола. Действительный и страдательный залогои.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6/6</b>	
	Практическое занятие №1. Проведение диалога-дискуссии по теме «Иностранный язык как средство международного общения в современном мире» Практическое занятие №2. Самостоятельное чтение и перевод текста по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка». Практическое занятие №3. Составление саммери текста «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка»		
<b>Тема 1.2 Роль образования в современном мире</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/6</b>	ОК 02 ОК 05
	Лексика: -Образование в России -Виды учебных заведений -Система образования в Великобритании Грамматика: инфинитивные конструкции в научно-популярном стиле (it is necessary .... In order to.... )		

	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6/6</b>	
	Практическое занятие №4. Чтение и перевод текста по теме «Система образования в России». Практическое занятие №5. Самостоятельное чтение и перевод текста по теме «Система образования в стране изучаемого языка». Практическое занятие №6. Выполнение лексических и грамматических упражнений на основе текста «Роль образования в моей жизни»		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 1.3 Значение иностранного языка в освоении профессии</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/6</b>	ОК 03 ОК 09 ПК 1.1
	Лексика: -Моя профессия- технолог -Я и моя профессия -Выбор профессии -Технология продуктов питания из растительного сырья Грамматика: особенности употребления союзов for, since. Конструкция с союзом for + Infinitive.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6/6</b>	
	Практическое занятие № 7. Чтение и перевод текста по теме «Я и моя профессия». Практическое занятие № 8. Составление рассказа на тему «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии». Практическое занятие № 9. Дискуссия на тему «Проблема выбора профессии и дальнейшее саморазвитие».		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 1.4 Основы делового общения</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/6</b>	ОК 09 ПК 1.1
	Лексика: -Официальное и неофициальное общение -Деловая переписка -Этикет общения Грамматика: Условные предложения I, II, III типов.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6/6</b>	
	Практическое занятие №10. Чтение и перевод деловых писем.		

	<p>Практическое занятие № 11. Основы делового общения на иностранном языке.</p> <p>Практическое занятие № 12. Правила ведения разговоров по телефону.</p>		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/8</b>	ОК 09 ПК 1.1
	<p>Лексика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Агентства по найму и трудоустройству</li> <li>-Резюме</li> <li>-Портфолио</li> </ul> <p>Грамматика: Употребление модальных глаголов и их эквивалентов в пассивных конструкциях.</p>		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8/8</b>	
	<p>Практическое занятие №13. Чтение и перевод текстов по теме «Трудоустройство и карьера», «Интервью и собеседование»</p> <p>Практическое занятие №14. Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу.</p> <p>Практическое занятие №15. Деловая игра «Собеседование с работодателем в кадровом агентстве»</p> <p>Практическое занятие №16. Составление диалогов и проведение ролевой игры по темам: «Личная встреча с работодателем», «Беседа претендента на вакансию по телефону», «Переписка в интернете»</p>		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 2.1 Достижения и инновации 21 века.</b>	<b>Содержание</b>	<b>14/14</b>	ОК 02 ОК 09
	<p>Лексика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Наука и технология</li> <li>-Изобретатели и изобретения</li> <li>-Отраслевые выставки</li> </ul> <p>Грамматика: Роль подлежащего в предложении. Инфинитив в роли подлежащего.</p>		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>14/14</b>	



	<p>Практическое занятие №17. Обсуждение текста по теме «Великие умы человечества и их изобретения»</p> <p>Практическое занятие № 18. Составление диалогов по теме «Изобретатели и их изобретения»</p> <p>Практическое занятие № 19. Составление монологического высказывания по теме «Мой любимый изобретатель»</p> <p>Практическое занятие №20. Обсуждение видеоролика по теме «Отраслевые выставки».</p> <p>Практическое занятие №21. Подготовка и пересказ монологов «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь»</p> <p>Практическое занятие №22. Виртуальная экскурсия «Посещение отраслевой выставки»</p> <p>Практическое занятие №23. Роль подлежащего в предложении.</p> <p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b></p>		
<b>Раздел 3. Чемпионат профессионального мастерства «Профессионалы»</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 3.1 Чемпионаты «Профессионалы»</b>	<b>Содержание</b>	<b>20/20</b>	ОК 04 ОК 09 ПК 1.1
	<p>Лексика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Техническая документация</li> <li>-Структура документов</li> <li>-Чемпионаты мастерства</li> <li>-Конкурсы</li> </ul> <p>Грамматика: Функции и роль причастия I и II в предложениях. Особенности перевода причастий на русский язык.</p>		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>20/20</b>	
	<p>Практическое занятие № 24. Просмотр видеоролика Чемпионаты «Профессионалы»</p> <p>Практическое занятие № 25. Составление словаря по теме Чемпионаты «Профессионалы»</p> <p>Практическое занятие №26. Знакомство с технической документацией конкурсов «Профессионалы»</p> <p>Практическое занятие №27. Определение тематики и назначения задания, знакомство со структурой документов</p>		

	<p>Конкурса «Профессионалы»</p> <p>Практическое занятие №28. Поиск в тексте запрашиваемой информации, угадывание значения незнакомых слов по контексту</p> <p>Практическое занятие №29. Подготовка и пересказ монолога «Описание задания чемпионата «Профессионалы»</p> <p>Практическое занятие №30. Составление диалогов по описанию заданий чемпионата «Профессионалы»</p> <p>Практическое занятие №31. Участие обучающихся нашего колледжа в чемпионатах «Профессионалы»</p> <p>Практическое занятие №32. Проведение беседы «Мое отношение к чемпионатам»</p> <p>Практическое занятие №33. Заполнение таблицы по теме «Чемпионаты «Профессионалы»: от прошлого к настоящему»</p>		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Раздел 4. Профессиональное содержание</b>		<b>32</b>	
<b>Тема 4.1. Чертежи и техническая документация</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/6</b>	ОК 07 ОК 09 ПК 1.1
	Лексика: -Технологические карты -Рабочие чертежи -Техническая документация Грамматика: Сложное дополнение в функции подлежащего.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6/6</b>	
	Практическое занятие №34. Чтение и перевод технологических карт. Практическое занятие №35. Подготовка и пересказ монолога «Соответствие изделия рабочему чертежу» Практическое занятие №36. Обсуждение монологов в форме ролевой игры «Сдача зерна заказчику».		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 4.2 Техника безопасности и охрана труда</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/6</b>	ОК 09 ОК 06 ПК 1.1
	Лексика: -Документация по технике безопасности -Техника безопасности		

	<p>-Охрана труда -Техника безопасности на чемпионатах «Профессионалы» Грамматика: Функции местоимения it и слова there. Речевые конструкции с местоимением it и со словом there.</p>		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6/6</b>	
	<p>Практическое занятие №37. Чтение и перевод текста по теме «Техника безопасности и охрана труда». Практическое занятие №38. Работа с документом: International Health and Safety documentation (документация по технике безопасности) Практическое занятие №39. Дискуссия по требованиям техники безопасности на чемпионатах «Профессионалы»</p>		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 4.3 Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/10</b>	ОК 03 ОК 09 ПК 1.1
	<p>Лексика: -Технологическая карта -Технологическое задание -Оборудование рабочего места -Требования охраны труда</p>		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>10/10</b>	
	<p>Практическое занятие №40. Подготовка и перевод на иностранный язык монолога «Решение профессиональной ситуации» Практическое занятие №41. Решение ситуативной задачи «Несоответствие представленной технологической карты технологическому заданию» Практическое занятие №42. Деловая игра «Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств» Практическое занятие №43. Составление словаря по теме «Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций»</p>		

	Практическое занятие №44. Заполнение таблицы по теме «Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций»		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 4.4 Саморазвитие в профессии и должностные обязанности</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/10</b>	ОК 03 ОК 09 ПК 1.1
	Лексика: -Состав и переработка продуктов питания из растительного сырья -Термины, связанные со специализацией -Виды зерновых культур		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>10/10</b>	
	Практическое занятие №45. Подготовка и перевод на иностранный язык рассказа «Как я стану участником чемпионата «Молодые профессионалы» Практическое занятие №46. Чтение и перевод текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности» Практическое занятие №47. Работа с текстом «Изготовление продуктов питания из растительного сырья» Практическое занятие №48. Обсуждение технологии хранения и переработки зерна и семян Практическое занятие №49. Составление монологического высказывания по теме «Упаковка готовой мукомольной, крупяной продукции в тару на специальном технологическом оборудовании»		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Всего</b>		<b>98</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Иностранного языка», оснащённый в соответствии с п. 6.1.1.2 образовательной программы.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гуреев, В. А. Английский язык. Грамматика (B2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. А. Гуреев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 294 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10481-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516727> (дата обращения: 17.06.2024).

2. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык (базовый и углубленный уровни). 10—11 классы: учебник для среднего общего образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 411 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16225-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530643> (дата обращения: 28.05.2024).

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык (A2–B2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 412 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09154-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536635> (дата обращения: 28.05.2024).

2. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика : учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544931> (дата обращения: 28.05.2024).

3. Левченко, В. В. Английский язык. General English : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Левченко, Е. Е. Долгалёва, О. В. Мещерякова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 149 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16157-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536934> (дата обращения: 28.05.2024)..

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</li> <li>- современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</li> <li>- современную научную и профессиональную терминологию</li> <li>- психологические особенности личности</li> <li>- правила построения устных сообщений</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по специальности</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</li> <li>- назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</li> <li>- правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</li> </ul> <p>Умеет:</p>	<p>Владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика);</p> <p>демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности;</p> <p>демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке;</p> <p>демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном.</p> <p>строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>взаимодействует в коллективе, принимает</p>	<p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы.</p> <p>Оценка результатов фронтального опроса.</p> <p>Оценка результатов устного ответа.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических заданий.</p> <p>Оценка результатов выполнения тестирования.</p> <p>Оценка результатов выполнения контрольных работ.</p> <p>Оценка результатов решения ситуационных задач.</p> <p>Оценка результатов проведения собеседования.</p> <p>Оценка результатов участия в дискуссии.</p> <p>Оценка выполнения практических заданий по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</li> <li>- описывать значимость своей специальности</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности</li> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводит иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас</p>	
---	--	--

**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**



**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>29</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>29</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>29</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>31</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины .....</i>	<i>31</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины .....</i>	<i>32</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>38</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>38</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>38</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>40</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: формирование культурной безопасности в сфере профессиональной деятельности; повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества, государства от внешних и внутренних угроз; снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	-
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации	-

ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	особенности социального и культурного контекста	-
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	-
ОК 07	соблюдать нормы экологической организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона безопасности эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-
ОК 08		основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения	-
ОК 09	кратко обосновывать и объяснять свои действия	правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 1.1	применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья		-
ПК 1.2		меры борьбы с вредителями хлебных запасов	
ПК 2.1	рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья	требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации	-
ПК 2.2		требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации	

		технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	
--	--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	68	20
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
<b>Всего</b>	<b>68</b>	<b>20</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени</b>		<b>18/2</b>	
<b>Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Существующая законодательная нормативно-техническая база по чрезвычайным ситуациям. Классификация чрезвычайных ситуаций. Виды стихийных бедствий. Опасные природные явления или процессы геофизического, гидрологического, метеорологического, атмосферного характера. Причины возникновения стихийных бедствий, их последствия. Чрезвычайные ситуации техногенного характера, их последствия. Фазы развития ЧС, первичные и вторичные негативные воздействия ЧС. Радиационно-опасные объекты. Профилактика предупреждений аварийности на радиационно-опасных объектах. Чрезвычайные ситуации военного времени, их последствия. Характеристика современных средств ведения военных действий, поражающие факторы и зоны разрушения. Возникновение и развитие пожаров в жилых и промышленных районах, на объектах экономики.</p> <p>Ядерное оружие, его поражающие факторы, зоны разрушения, степени разрушения зданий, сооружений, технических и транспортных средств. Химическое оружие. Классификация и токсикологические характеристики отображающих веществ, зоны заражения и очаги поражения.</p> <p>Бактериологическое оружие. Способы доставки. Карантин человека, попавшего в зону бактериологического оружия. Способы защиты.</p> <p>Другие средства поражения. Вакуумный боеприпас, лазерное оружие, напалм, психотропное оружие</p>	<p><b>16/2</b></p> <p>16</p>	<p>ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ПК 1.2</p>
<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>2/2</b>	
Практическое занятие № 1. Отработка действий при возникновении радиационной аварии		2	

	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 1.2. Устойчивость производств в условиях чрезвычайных ситуаций</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
	Понятие об устойчивости промышленного объекта в ЧС. Сущность устойчивости функционирования объектов и систем. Оценка фактической устойчивости объекта в условиях ЧС. Пути повышения устойчивости в условиях ЧС объектов, систем водо-, газо-, энерго-, теплоснабжения. Факторы, определяющие устойчивость. Нормы проектирования инженерно-технических мероприятий гражданской обороны. Назначение и порядок их осуществления	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 2. Государственная система защиты от чрезвычайных ситуаций</b>		<b>16/8</b>	
<b>Тема 2.1. Назначение и задачи Гражданской обороны</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	ОК 03 ОК 06 ОК 08 ПК 1.1
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Ее организация и основные задачи. Координация планов и мероприятий гражданской обороны с государственными задачами. Роль и место ГО в Российской системе предупреждения и действий в ЧС. Функции и задачи службы ГО в условиях ЧС на объектах экономики. Службы оповещения и связи, медицинская, транспортная, противорадиационная, противохимическая службы защиты. Объектовые военизированные формирования общего назначения, обучение и действия в условиях ЧС	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие №2 Изучение и отработка моделей поведения в условиях чрезвычайных ситуаций.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.2. Мероприятия по локализации и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/2</b>	ОК 04 ОК 06
	Спасательные и другие неотложные работы в очагах поражения. Характеристика основных видов аварийных работ на объектах экономики в связи с повреждением их в результате ЧС. Силы и средства, применяемые при выполнении данных работ. Особенности неотложных	-	

	работ в условиях радиоактивного, химического, бактериологического заражения, при взрывах, пожарах и других ЧС.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 3. Отработка навыков в планировании и организация аварийно-спасательных и других неотложных работ при ликвидации ЧС.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.3. Организация защиты и жизнеобеспечения населения в чрезвычайных ситуациях</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 04 ОК 06 ПК 1.1
	Защита производственного персонала. Координация деятельности всех служб предприятия в условиях ЧС. Защитные сооружения ГО. Классификация, оборудования и системы обеспечения убежищ, противорадиационные укрытия, требования к ним. Строительство противорадиационных укрытий, санитарно-техническое оборудование	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие №4. Подготовка и определение порядка использования коллективных защитных сооружений для защиты населения от чрезвычайных ситуаций.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.4. Средства защиты от последствий чрезвычайных ситуаций</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 07 ПК 1.1
	Медицинские средства индивидуальной защиты. Средства индивидуальной защиты кожи и органов дыхания. Повышение защитных свойств сооружений от воздействия ядерного и химического оружия, от проникновения радиационных и химически опасных веществ	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие №5. Порядок подбора и практического использования индивидуальных средств защиты.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 3. Основы военной службы</b>		<b>16/4</b>	
<b>Тема 3.1. Правовые основы военной службы</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	Конституция Российской Федерации, Федеральные законы: «Об обороне», «О статусе военнослужащих», «О воинской обязанности и военной	2	ОК 03 ОК 06

	<p>службе». Военная служба – особый вид федеральной государственной службы. Конституция РФ и вопросы военной службы.</p> <p>Законы РФ, определяющие правовую основу военной службы. Статус военнослужащего, права и свободы военнослужащего. Военные аспекты международного права.</p> <p>Вооруженные Силы Российской Федерации, основные предпосылки проведения военных реформ</p>		ОК 08
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 3.2. Организационная структура Вооруженных сил РФ</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 03 ОК 06 ОК 08
	<p>Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности страны. Организационная структура Вооруженных сил. Виды вооруженных сил и рода войск. Сухопутные войска, история создания, предназначение, рода войск, входящие в Сухопутные войска. Военно-Морской Флот, история создания, предназначение</p> <p>Военно-воздушные силы, история создания, предназначение, рода авиации. Ракетные войска стратегического назначения, их предназначение, обеспечение высокого уровня боеготовности. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО.</p>	4	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 3.3. Тактическая подготовка</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 04 ОК 06
	<p>Предмет, задачи и содержание тактики. Действия солдата в бою. Солдат-наблюдатель. Выбор места наблюдения, его занятие, оборудование и маскировка, оснащение наблюдательного поста.</p> <p>Организация, вооружение и боевая техника мотострелковых и танковых подразделений (роты, взвода, отделения).</p>		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2/2</b>	



	Практическое занятие № 6. Отработка нормативов по неполной разборке и сборке автомата	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 3.4. Боевые традиции Вооруженных Сил России</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	ОК 02 ОК 06
	Боевые традиции ВС РФ. Патриотизм – духовно-нравственная основа личности военнослужащего, защитника Отечества, источник духовных сил воина. Основное содержание патриотизма: преданность своему отечеству, любовь к Родине, стремление служить ее интересам, защищать от врагов. Боевые традиции Российской армии и флота, войсковое товарищество. Воинский долг, обязанность гражданина защищать Отечество. Изучение примеров героизма и войскового товарищества российских воинов. Дни воинской славы России, сыгравших решающую роль в истории России. Символы воинской чести. Боевое знамя воинской части – символ воинской чести, доблести и славы. Ордена – почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Права и свободы военнослужащего. Льготы, предоставляемые военнослужащему. Сущность международного гуманитарного права и основные его источники. Правила приема в военные образовательные учреждения профессионального образования гражданской молодежи.	4	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 7. Анализ героических подвигов российских воинов	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни</b>		<b>18/6</b>	
<b>Тема 4.1. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения нации</b>	<b>Содержание</b>	<b>12/6</b>	ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 1.2
	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Физическое и духовное здоровье, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека, формирование здорового общества. Питание и здоровье. Значение правильного питания и физических упражнений для здоровья. Лечебно-профилактическое питание по предупреждению неблагоприятного	12	

	<p>воздействия на организм вредных факторов производственной среды. Значение лечебно-профилактического питания. Понятие об иммунитете и его видах. Психологическое благополучие и самопомощь. Факторы среды, отрицательно влияющие на здоровье. Демографическая ситуация в России. Факторы, формирующие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье. Правовые основы оказания первой медицинской помощи, оказание первой медицинской помощи при ранениях и травмах. Профилактическая программа на рабочем месте по оздоровлению и здоровьесбережения работников.</p>		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/6</b>	
	Практическое занятие № 8. Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при кровотечениях и ожогах.	2	
	Практическое занятие № 9. Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при травмах и отравлении химически опасными веществами.	2	
	Практическое занятие № 10. Отработка навыков оказания реанимационной помощи	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>-</b>	
<b>Всего</b>		<b>68</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Основы безопасности и защиты Родины, безопасности жизнедеятельности, охраны труда, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536696> (дата обращения: 30.05.2024).

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность): учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 638 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16455-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544897> (дата обращения: 30.05.2024).

3. Беляков, Г. И. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда в сельском хозяйстве : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 809 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17045-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538190> (дата обращения: 30.05.2024).

4. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, .. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 496 с. — ISBN 978-5-507-47821-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/327560> (дата обращения: 30.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Безопасность жизнедеятельности / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева, Н. Б. Мануйлова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 220 с. — ISBN 978-5-507-45693-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/279821> (дата обращения: 28.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17442-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536769> (дата обращения: 30.05.2024).

7. Хрусталева, А. М. Сборник опорных конспектов и учебных материалов по разделу «Основы военной службы» для среднего профессионального образования : учебно-методическое пособие / А. М. Хрусталева, А. Ю. Смирнов, И. Г. Штеренберг. — Санкт-Петербург : СПбГТИ (ТУ), 2024. — 578 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-

библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/385034> (дата обращения: 04.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона / Ю. А. Широков. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 556 с. — ISBN 978-5-8114-9508-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/293030> (дата обращения: 30.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Федеральный закон от 21.12.1994г. № 68-ФЗ (ред. от 25.11.09) «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера».

1. Федеральный закон от 10.01.2002г. № 7-ФЗ (ред. от 14.03.09) «Об охране окружающей среды».

2. Федеральный закон от 22.07.2008г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

3. Федеральный закон от 28.03.1998г. № 53-ФЗ (ред. 21.12.09) «О воинской обязанности и воинской службе».

4. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации

5. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003г. № 794 (ред. от 16.07.09) «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций»

6. Постановление Правительства РФ от 11.11.2006г. № 663 «Об утверждении положения о призыве на военную службу граждан Российской Федерации».

7. Постановление Правительства РФ от 31.12.1999г. № 1441 (ред. 15.06.09) «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе»

8. Айзман, Р. И. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебное пособие / Р.И. Айзман, В.Б. Рубанович, М.А. Суботялов. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017. – 214 с.

9. Безопасность в техносфере: Всероссийский научно-методический и информационный журнал. Режим доступа: <http://www.magbvt.ru>

2. Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru>.

3. Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09079-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538524> (дата обращения: 30.05.2024).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</li> <li>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> <li>- номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</li> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива</li> <li>- особенности социального и культурного контекста</li> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</li> <li>правила поведения в чрезвычайных ситуациях</li> <li>- основы здорового образа жизни</li> <li>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности</li> <li>средства профилактики перенапряжения</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности</li> <li>- меры борьбы с вредителями хлебных запасов</li> <li>- требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</li> </ul> <p>Умеет:</p>	<p>Организует и проводит мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>предпринимает профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий;</p> <p>использует средства индивидуальной и коллективной защиты от опасностей мирного времени и оружия массового поражения;</p> <p>применяет первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентируется в перечне военно-учетных специальностей;</p> <p>применяет профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы;</p> <p>владеет способами бесконфликтного общения и саморегуляции;</p> <p>оказывает первую помощь пострадавшим; выявляет инфекционные болезни, их последствия;</p> <p>соблюдает строгие инструкции норм работы и действий при опасностях.</p>	<p>Оценка результатов решения ситуационных задач</p> <p>Оценка результатов тестирования</p> <p>Оценка выполнения заданий в СДО moodle,</p> <p>Оценка результатов решения кейс - заданий</p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ</p>

<p>- определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>-определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>составлять различные правовые документы</p> <p>- организовывать работу коллектива и команды</p> <p>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>- проявлять гражданско-патриотическую позицию</p> <p>демонстрировать осознанное поведение</p> <p>- соблюдать нормы экологической</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона безопасности</p> <p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p> <p>- кратко обосновывать и объяснять свои действия</p>		
--	--	--

<p>- применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья</p>		
---	--	--

**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**



**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>45</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>45</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>45</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>46</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины .....</i>	<i>46</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины .....</i>	<i>47</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>53</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>53</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>53</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>54</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>76</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>76</i>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины: «Физическая культура» направлено на развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально - культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	-
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения	-
ПК 4.3	Организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте		

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	98	96
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
<b>Всего</b>	<b>98</b>	<b>96</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Физическая культура, как часть культуры общества и человека</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 1.1 Основы ЗОЖ. Ф.К. в обеспечении здоровья.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 04 ОК 08
	Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 2. Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности</b>		<b>96/96</b>	
<b>Тема 2.1. Лёгкая атлетика</b>	<b>Содержание</b>	<b>18/18</b>	ОК 04 ОК 08
	Техника безопасности по легкой атлетике на спортивных площадках, биомеханические основы техники бега, техника низкого старта; старты и стартовые ускорения, бег по дистанции, финиширование, специальные упражнения		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>18/18</b>	
	Практическое занятие № 1. Т/б по л/а на спортивных площадках. Обучение финиширования в беге на короткие дистанции	2	
	Практическое занятие № 2. Совершенствование бега на короткие дистанции. Закрепление техники передачи и приема эстафетной палочки. Бег 30м.	2	

	Практическое занятие № 3. Совершенствование техники эстафетного бега. 4x400 метр. Бег 100м на результат	2	
	Практическое занятие № 4. Бег 400м Прыжки в длину с разбега (с места)	2	
	Практическое занятие № 5. Развитие выносливости посредством преодоления полосы препятствий. Метания мяча в цель.	2	
	Практическое занятие № 6. Бег на выносливость 1000м. Бег 60м	2	
	Практическое занятие № 7. Бег на выносливость 2000м.	2	
	Практическое занятие № 8. Кросс 1500м. челночный бег 5 * 10м.	2	
	Практическое занятие № 9. Бег на 3000м. по пересеченной местности.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.2. Баскетбол</b>	<b>Содержание</b> Техника безопасности на уроках баскетбола; совершенствование ведения с высоким и низким отскоком; со зрительным и без зрительного контроля; обводка соперника с изменением высоты отскока; с изменением направления; с изменением скорости; с поворотом и переводом мяча; совершенствование передачи мяча двумя руками от груди; передача мяча двумя руками сверху; передача мяча двумя руками снизу; передача мяча одной рукой от плеча; передача одной рукой от головы или сверху; передача одной рукой «крюком»; передача одной рукой снизу; передача одной рукой сбоку; скрытая передача мяча за спиной	<b>18/18</b>	ОК 04 ОК 08
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>18/18</b>	
	Практическое занятие № 10. Техника безопасности на уроках баскетбола. Правила соревнований. Бросок мяча по кольцу	2	
	Практическое занятие № 11. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями Бросок мяча по кольцу из-под кольца	2	
	Практическое занятие №12 Бросок мяча по кольцу штрафной линии	2	
	Практическое занятие №13. Ведение мяча с сопротивлением защитника. Бросок мяча по кольцу. Эстафеты.	2	

	Практическое занятие №14 Бросок мяча по кольцу с 3-х очковой линии	2	
	Практическое занятие №15. Совершенствование техники по накрыванию и отбиванию мяча при броске. Передача мяча в прыжке.	2	
	Практическое занятие №16. Техника владения мячом, броски по кольцу. Штрафной бросок.	2	
	Практическое занятие №17 Штрафной бросок на оценку	2	
	Практическое занятие №18. Зачет по технике двигательных действий игры в баскетбол; ведение мяча, ловля и передача мяча двумя руками от стены, штрафной бросок.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.3. Лыжная подготовка</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/8</b>	ОК 04 ОК 08
	Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий. Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни, обгон, финиширование. Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Основные элементы тактики в лыжных гонках. Правила соревнований. Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8/8</b>	
	Практическое занятие № 19. Основные элементы тактики в лыжных гонках. ТБ при занятиях лыжным спортом. Техника попеременного двушажного хода. Техника спуска подъёма в основной стойке	2	
	Практическое занятие № 20. Первая помощь при травмах и обморожениях. Техника бесшажного. И одношажного ходов, подъемов «полуёлочкой» «ёлочкой»	2	
	Практическое занятие № 21. Совершенствование техники переходов лыжных ходов: с одновременных на попеременные	2	
	Практическое занятие № 22. Совершенствование техники перемещения лыжных ходов	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
	<b>Содержание</b>	<b>10/10</b>	

<b>Тема 2.4. Атлетическая гимнастика</b>	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10/10</b>	ОК 08
	Практическое занятие № 23. Техника безопасности на уроках атлетической гимнастики	2	
	Практическое занятие. № 24 Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами	2	
	Практическое занятие № 25. Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнес оборудования	2	
	Практическое занятие № 26. Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах	2	
	Практическое занятие № 27. Круговая тренировка 5-6 станций на развитие силы	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.5. Волейбол</b>	<b>Содержание</b>	<b>14/14</b>	ОК 04 ОК 08
Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча однорукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди—животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам.			
<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>14/14</b>		
Практическое занятие № 28. Стойка игрока, передвижение в стойке. Прием и передача мяча: снизу и сверху двумя руками	2		
Практическое занятие № 29. Прием и передача мяча: снизу и сверху двумя руками(в парах)	2		
Практическое занятие №30. Прием и передача мяча снизу 2руками.2-х сторонняя учебная игра (по упрощенным правилам)	2		

	Практическое занятие №31. Прием и передача мяча снизу 2руками.2-х сторонняя учебная игра	2	
	Практическое занятие № 32. Нижняя прямая подача. Индивидуальные действия в игре Учебная игра.	2	
	Практическое занятие №.33. Обучение навыков группового блокирования. Нижняя прямая подача. Учебная игра.	2	
	Практическое занятие №.34. Обучение верхней прямой подачи. Защитные действия в игре.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.6. Гимнастика</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/8</b>	ОК 04 ОК 08
	Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки). Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки). Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.	-	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8/8</b>	
	Практическое занятие № 35. Строевые упражнения	2	
	Практическое занятие №36. Техника упражнений на снарядах: перекладина, брусья. Страховка и само страховка.	2	
	Практическое занятие №37. Техника упражнений на снарядах: опорный прыжок через козла. Страховка и само страховка.	2	
	Практическое занятие № 38. Зачетная комбинация на перекладине и брусьях. Совершенствование опорного прыжка.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.7. Профилактика профессиональных заболеваний</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/2</b>	ОК 04 ОК 08 ПК 4.3
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 39. Демонстрация установки на психическое и физическое здоровье.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	



<b>Тема 2.8.</b> <b>Здоровьесберегающие технологии</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/10</b>	ОК 04 ОК 08 ПК 4.3
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10/10</b>	
	Практическое занятие № 40. Освоение методов профилактики профессиональных заболеваний. Овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями.	2	
	Практическое занятие № 41. Использование тестов, позволяющих самостоятельно определять и анализировать состояние здоровья; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи	2	
	Практическое занятие № 42. Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата и основных функциональных систем	2	
	Практическое занятие № 43. Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушения зрения.	2	
	Практическое занятие № 44. Умение составлять и проводить комплексы утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 2.9. Гиревое двоеборье (юноши)</b> <b>Упражнения на гимнастической лестнице (девушки)</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/8</b>	ОК 04 ОК 08
	Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой. Техника безопасности занятия	-	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8/8</b>	
	Практическое занятие № 45. Техника рывка и толчка. Техника перехода в рывке.	2	
	Практическое занятие № 46. Толчок гири 16 кг (юноши), поднимание ног до прямого угла (один подход, девушки)	2	
	Практическое занятие № 47. Двоеборье (гири 16 кг) (юноши), поднимание туловища (максим. кол-во раз, девушки)	2	
	Практическое занятие № 48. Техника рывка на прямую руку (юноши), скакалка девушки	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Всего:</b>	<b>98</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный комплекс Спортивный зал, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные электронные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471143> (дата обращения: 31.05.2024) — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Бардамов, Г. Б. Базовая подготовка к сдаче нормативов комплекса ГТО / Г. Б. Бардамов, А. Г. Шаргаев, С. В. Бадлуева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 144 с. — ISBN 978-5-507-47930-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/333308> (дата обращения: 31.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер [и др.]. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469681> (дата обращения: 31.05.2024) — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Базовые и новые виды физкультурно-спортивной деятельности: баскетбол / В. П. Овчинников, А. М. Фокин, Л. Н. Шелкова [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 180 с. — ISBN 978-5-507-45116-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/284141> (дата обращения: 20.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Базовые и новые виды физкультурно-спортивной деятельности: спортивные игры / В. П. Овчинников, А. М. Фокин, О. А. Габов [и др.] ; Под ред.: Овчинников В. П.. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 152 с. — ISBN 978-5-507-45118-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/284144> (дата обращения: 20.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие для спо / Л. А. Садовникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156380> (дата обращения: 20.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Шестаков, М. П. Базовые и новые виды физкультурно-спортивной деятельности: планирование тренировочного процесса в зимних видах спорта / М. П. Шестаков, Е. Б. Мясинченко, Т. Г. Фомиченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 180 с. — ISBN 978-5-507-47976-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/336797> (дата обращения: 31.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для СПО - Издательский центр : «Академия», 2020 Физическая культура : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475342>(дата обращения: 20.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни</li> <li>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</li> <li>- средства профилактики перенапряжения</li> <li>-психологические основы деятельности коллектива;</li> <li>-психологические особенности личности</li> </ul> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>-взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует системные знания в области основ здорового образа жизни и роли физической культуры в гармоничном развитии личности человека,</li> <li>- владеет информацией о регулярных физических нагрузках в выбранной специальности и способах профилактики профзаболеваний;</li> <li>- применяет физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</li> <li>- понимает организационную работу коллектива и команды может взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Оценка результата устного опроса</li> <li>Оценка результата тестирование</li> <li>Оценка результата выполнения контрольных нормативов</li> <li>Оценка результата комплекса упражнений</li> <li>Оценка результата регулирования физической нагрузки</li> <li>Оценка результата владения навыков контроля и оценки</li> </ul>

<p>достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;</p> <p>- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте</p>		
--	--	--

**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«СГ.05 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>58</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>58</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>58</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>59</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины .....</i>	<i>59</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины .....</i>	<i>60</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>63</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>63</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>63</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>64</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы финансовой грамотности»: формирование финансово грамотного поведения населения, как необходимого условия повышения уровня и качества жизни граждан, в том числе за счет использования финансовых продуктов и услуг надлежащего качества.

Дисциплина «Основы финансовой грамотности» включена в обязательную часть общего и социально-экономического цикла образовательной программы

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива

	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
ОК 07	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
ОК 09	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
ПК 4.1	Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	структура издержек производства и пути снижения затрат методики расчета экономических показателей

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	12
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме другие формы контроля	-	-
Всего	<b>32</b>	<b>12</b>



## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Роль и значение финансовой грамотности при принятии стратегических решений в условиях ограниченности ресурсов</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 1.1. Сущность финансовой грамотности населения, ее цели и задачи.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	OK 01 OK 02 OK 03 OK 06 OK 07
	Сущность финансовой грамотности. Цели и задачи формирования финансовой грамотности. Содержание основных понятий финансовой грамотности: человеческий капитал, потребности, блага и услуги, ресурсы, деньги, финансы, сбережения, кредит, налоги, баланс, активы, пассивы, доходы, расходы, прибыль, выручка, бюджет и его виды, дефицит, профицит Ограниченность ресурсов и проблема их выбора. Понятие планирования и его виды: краткосрочное, среднесрочное и долгосрочное. Основные законодательные акты, регламентирующие вопросы финансовой грамотности в Российской Федерации.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 2. Место России в международной банковской системе</b>		<b>8/2</b>	
<b>Тема 2.1. Банковская система Российской Федерации: структура, функции и виды банковских услуг.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	OK 01 OK 03 OK 07
	История возникновения банков. Роль банков в создании и функционировании рынка капитала. Структура современной банковской системы и ее функции. Виды банковских организаций. Понятие ключевой ставки. Правовые основы банковской деятельности	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.2. Основные виды банковских операций.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	OK 01 OK 03 OK 07
	Депозит и его виды. Экономическая сущность понятий: сбережения, депозитная карта, вкладчик, индекс потребительских цен, инфляция,	4	

	<p>номинальная и реальная ставки по депозиту, капитализация, ликвидность.</p> <p>Кредит и его виды. Принципы кредитования. Виды схем погашения платежей по кредиту. Содержание основных понятий банковских операций: заемщик, кредитор, кредитная история, кредитный договор, микрофинансовые организации, кредитные риски.</p> <p>Расчетно-кассовые операции и их значение. Виды платежных средств: чеки, электронные деньги, банковская ячейка, денежные переводы, овердрафт. Риски при использовании интернет-банкинга. Финансовое мошенничество и правила личной финансовой безопасности.</p>		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2/2	
	Практическое занятие № 1. Расчет платежей по кредиту	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 3. Налоговая система Российской Федерации</b>		<b>6/2</b>	
<b>Тема 3.1.</b> <b>Система налогообложения физических лиц.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 07 ПК 4.1
	Экономическая сущность понятия налог. Субъект, объект и предмет налогообложения. Принципы построения налоговой системы, ее структура и функции. Классификация налогов по уровню управления. Виды налогов для физических лиц. Налоговая декларация. Налоговые льготы и налоговые вычеты для физических лиц.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 2 Расчет налоговых платежей	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 4. Инвестиции: формирование стратегии инвестирования и инструменты для ее реализации.</b>		<b>12/6</b>	
<b>Тема 4.1.</b> <b>Формирование стратегии инвестирования</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 07 ПК 4.1
	Сущность и значение инвестиций. Участники, субъекты и объекты инвестиционного процесса. Реальные и финансовые инвестиции и их классификация. Валютная и фондовая биржи. Инвестиционный портфель. Паевые инвестиционные фонды (ПИФы) как способ инвестирования денежных средств физических лиц. Финансовые пирамиды. Криптовалюта.	2	

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 3 Расчет дохода от инвестирования	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 4.2.</b> Виды ценных бумаг и производных финансовых инструментов	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	OK 01 OK 03 OK 05 OK 07 ПК 4.1
	Виды ценных бумаг: акции, облигации, векселя. Производные финансовые инструменты: фьючерс, опцион. Понятие доходности ценных бумаг.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 4 Расчет дохода по ценным бумагам	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 4.3.</b> Способы принятия финансовых решений.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	OK 01 OK 03 OK 05 OK 07 ПК 4.1
	Личное финансовое планирование. Личный и семейный бюджеты. Понятие предпринимательской деятельности. Стартап, бизнес-идея, бизнес-инкубатор. Основные понятия и разделы бизнес-плана. Период окупаемости	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 5 Разработка и анализ семейного бюджета	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 5. Страхование</b>		<b>4/2</b>	
<b>Тема 5.1.</b> Структура страхового рынка в Российской Федерации и виды страховых услуг	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 09 ПК 4.1
	Экономическая сущность страхования. Функции и принципы страхования. Основные понятия в страховании: страховщик, страхователь, страховой брокер, страховой агент, договор страхования, страховой случай, страховой взнос, страховая премия, страховые продукты. Виды страхования: страхование жизни, страхование от несчастных случаев, медицинское страхование, страхование имущества, страхование гражданской ответственности. Страховые риски.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 6 Прохождение «Финансового маршрута».	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Всего</b>		<b>32</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные электронные издания

1. Афанасьев, М. П. Бюджет и бюджетная система : учебник для среднего профессионального образования / М. П. Афанасьев, А. А. Беленчук, И. В. Кривошов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 671 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17668-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/545079> (дата обращения: 23.05.2024).

2. Екимова, К. В. Финансовый менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / К. В. Екимова, И. П. Савельева, К. В. Кардапольцев. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 381 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03698-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/507801> (дата обращения: 23.05.2024).

3. Налоги и налогообложение : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Г. Черник [и др.] ; под редакцией Е. А. Кировой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 323 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17572-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536633> (дата обращения: 23.05.2024).

4. Нефедова, В. Н. Основы экономических знаний : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Н. Нефедова, В. Л. Бенин. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 73 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15195-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544484> (дата обращения: 23.05.2024).

5. Основы страхового дела : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. П. Хоминич [и др.] ; под общей редакцией И. П. Хоминич. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 348 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18128-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536896> (дата обращения: 23.05.2024).

6. Пансков, В. Г. Налоги и налогообложение. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Г. Пансков, Т. А. Левочкина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 319 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01097-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536658> (дата обращения: 23.05.2024).

7. Финансовое право. Практический базовый курс : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. М. Ашмарина [и др.] ; под редакцией Е. М. Ашмариной, Е. В. Тереховой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 163 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17460-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537911> (дата обращения: 23.05.2024).

8. Финансы организаций: управление финансовыми рисками : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. П. Хоминич [и др.] ; под редакцией И. П. Хоминич, И. В. Пещанской. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 569 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16646-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540935> (дата обращения: 23.05.2024).

9. Финансы, денежное обращение и кредит : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Бураков [и др.] ; под редакцией Д. В. Буракова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 303 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17281-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538286> (дата обращения: 23.05.2024).

10. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности : учебник для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 148 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16794-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543965> (дата обращения: 23.05.2024).

11. Фрицлер, А. В. Финансовая грамотность: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 139 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-17006-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544853> (дата обращения: 23.05.2024).

12. Чалдаева, Л. А. Рынок ценных бумаг : учебник для среднего профессионального образования / Л. А. Чалдаева, А. А. Килячков. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 381 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12325-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543136> (дата обращения: 23.05.2024).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Умеет: определять этапы решения задачи, составлять план действия,</p>	<p>Владеет основными экономическими и финансовыми терминами и определениями</p> <p>Демонстрирует понимание финансовых услуг и продуктов</p> <p>Может находить финансовую информацию в различных источниках;</p> <p>Способен разрабатывать финансовые планы личные либо семейные.</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса</p> <p>Оценка результатов тестирования</p> <p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>

<p>реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p>		
<p>Знает: Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Умеет: определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p>	<p>Владеет основными источниками информации о финансах, налогах и страховании Способен находить нужную информацию</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса Оценка результатов тестирования Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>
<p>Знает: основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности Умеет: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования</p>	<p>Демонстрирует знание основных понятий финансовой грамотности; Ориентируется в банковской деятельности и налоговой системе; применяет теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; планирует свои доходы и расходы и грамотно применяет полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, страхователя, налогоплательщика, члена семьи и гражданина; выполняет практические задания, основанные на ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком; может определять признаки финансового мошенничества.</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса Оценка результатов тестирования Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>
<p>Знает: психологические основы деятельности коллектива</p>	<p>Может эффективно работать в команде</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса</p>

<p>Умеет: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>		
<p>Знает: правила построения устных сообщений. Умеет: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе.</p>	<p>Способен излагать доводы при решении ситуационных задач, выступать с обоснованием своих идей.</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса Оценка результатов тестирования Оценка результатов выполнения практического задания</p>
<p>Знает: сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений умеет: проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности</p>	<p>Демонстрирует приверженность традиционным ценностям.</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса.</p>
<p>Знает: основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Умеет: определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p>	<p>Способен выбирать оптимальный вариант инвестирования, сокращать расходы, оптимизировать бюджет</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса Оценка результатов тестирования Оценка результатов выполнения практического задания</p>
<p>Знает: правила построения простых и сложных</p>	<p>Способен грамотно излагать свои мысли, выступать с докладом.</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса</p>

<p>предложений на профессиональные темы</p> <p>Умеет:</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p>		
<p>Знает:</p> <p>структуру издержек производства и пути снижения затрат</p> <p>методики расчета экономических показателей</p> <p>Умеет:</p> <p>Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения.</p>	<p>Владеет знаниями для обоснования и реализации бизнес-идеи;</p> <p>дает характеристику различным видам банковских операций, кредитов, схем кредитования, основным видам ценных бумаг и налогообложения физических лиц;</p> <p>владеет знаниями формирования инвестиционного портфеля физических лиц;</p> <p>определяет назначение видов налогов и рассчитывает НДФЛ, налоговый вычет.</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса</p> <p>Оценка результатов тестирования</p> <p>Оценка результатов выполнения практического задания</p>



**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П по специальности**

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«СГ.08\* ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>70</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>70</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>70</i>
1.3 <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	<i>71</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>72</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины .....</i>	<i>72</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины .....</i>	<i>73</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>76</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>76</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>76</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>77</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Психология общения»: повышение общего уровня психологической культуры, формирование у студентов профессиональной компетентности в области общения, развитие коммуникативных способностей для эффективного осуществления профессиональной деятельности.

Дисциплина «Психология общения» включена в вариативную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
ОК 02	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию	-	-
ОК 03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	-
ОК 05	проявлять толерантность в рабочем коллективе	-	-
ОК 06	демонстрировать осознанное поведение	традиционные общечеловеческие ценности, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	-

ОК 07	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-
ОК 09	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	-	-
ПК 4.4	использовать различные методы контроля трудового коллектива	-	-

### 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	Инициативен в установлении новых контактов, выстраивает открытые взаимоотношения.	Тема 1.1. Общение - основа человеческого бытия	2	По требованию ООО «АгроЛидер»
2.	Выстраивает последовательность изложения мыслей, обосновывает свою позицию. Инициативен в установлении новых контактов, выстраивает открытые взаимоотношения.	Тема 1.2. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона)	6	По требованию ООО «АгроЛидер»
3.	Придерживается установленных правил, поддерживает атмосферу сотрудничества, внимателен к другим, располагает к себе.	Тема 1.3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона)	2	По требованию ООО «АгроЛидер»
4.	Внимателен к другим, располагает к себе.	Тема 1.4. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона)	2	По требованию ООО «АгроЛидер»
5.	Выстраивает последовательность изложения мыслей, обосновывает свою позицию.	Тема 1.5. Формы делового общения и их характеристики	4	По требованию ООО «АгроЛидер»
6.	В трудных жизненных ситуациях, при возникновении разногласий, сохраняет спокойствие и выдержку, стремится контролировать собственные эмоциональные проявления.	Тема 2.1. Конфликт, его сущность и основные характеристики	6	По требованию ООО «АгроЛидер»
7.	В трудных жизненных ситуациях, при возникновении разногласий,	Тема 2. 2. Эмоциональное реагирование в	4	По требованию ООО «АгроЛидер»

	сохраняет спокойствие и выдержку, стремится контролировать собственные эмоциональные проявления.	конфликтах и саморегуляция		
8.	В трудных жизненных ситуациях, при возникновении разногласий, сохраняет спокойствие и выдержку, стремится контролировать собственные эмоциональные проявления. Стремиться к развитию коммуникативной компетентности в профессиональной деятельности.	Тема 3.1 Коммуникативные качества личности	4	По требованию ООО «АгроЛидер»
9.	Внимателен к другим, располагает к себе. В трудных жизненных ситуациях, при возникновении разногласий, сохраняет спокойствие и выдержку, стремится контролировать собственные эмоциональные проявления. Инициативен в установлении новых контактов, выстраивает открытые взаимоотношения.	Тема 3.2 Этические основы общения	2	По требованию ООО «АгроЛидер»

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	12
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация: другие формы контроля	-	-
<b>Всего</b>	<b>32</b>	<b>12</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Психологическая сущность и структура процесса общения</b>		<b>16</b>	
Тема 1.1. Общение - основа человеческого бытия	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01 ОК 04 ОК 06
	Общение как социально-психологический феномен. Роль общения в личностном и профессиональном становлении человека. Структура общения. Классификация видов и типов общения. Функции общения.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
Тема 1.2. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона)	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	ОК 02 ОК 03
	Понятие о коммуникации в психологии общения. Структурные элементы коммуникации. Особенности вербальной коммуникации. Невербальная коммуникация и ее роль в эффективности общения. Коммуникативные барьеры. Слушание в коммуникации: виды слушания; техники активного слушания. Понятие о коллективе и его психологических особенностях. Основы управления трудовым коллективом.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие №1. Отработка навыков невербальной коммуникации в процессе общения	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
Тема 1.3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона)	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 03 ОК 04 ПК 4.4
	Взаимодействие в процессе общения. Совместная деятельность в процессе общения и ее критерии. Понятие о совместимости и срабатываемости в трудовом коллективе.	2	

	Позиции взаимодействия в точки зрения транзактного анализа.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
Тема 1.4. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона)	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	Понятие о социальной перцепции. Факторы, определяющие особенности формирования образа партнера по общению. Механизмы социальной перцепции. Имидж и его роль в восприятии человека. Стиль делового общения.	2	ОК 09
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
Тема 1.5. Формы делового общения и их характеристики	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	
	Деловая беседа; правила ведения деловой беседы Публичное выступление. Факторы, влияющие на эффективность выступления. Способы построения убедительной речи. Деловые переговоры: определение, функции. Рекомендации по проведению эффективных переговоров. Совещание, виды совещаний. Универсальные рекомендации к проведению деловых бесед.	2	ОК 03 ОК 04
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 2. Отработка навыков аргументирования в деловом общении.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Раздел 2. Конфликты и способы их предупреждения и разрешения</b>		<b>10</b>	
Тема 2.1. Конфликт, его сущность и основные характеристики	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 01
	Понятие конфликта: определение, признаки, структура. Стратегия разрешения конфликтов. Вербальные и невербальные проявления в конфликтных ситуациях.	2	ОК 03 ОК 04 ОК 06
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	ОК 07
	Практическое занятие №3. Проведение самодиагностики конфликтности личности	2	

	Практическое занятие № 4. Составление алгоритма выхода из конфликтной ситуации в процессе осуществления профессиональной деятельности.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
Тема 2. 2. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07
	Эмоции и роль в общении и разрешении конфликтных ситуаций. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах: гнев и агрессия. Отреагирование отрицательных эмоций в конфликтных ситуациях. Правила поведения в конфликтах. Стресс и стрессоустойчивость.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 5. Отработка навыков отреагирования отрицательных эмоций в конфликтных ситуациях.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 3. Коммуникативные качества человека и этические нормы общения</b>		<b>6</b>	
Тема 3.1 Коммуникативные качества личности	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 03 ОК 04 ОК 05
	Понятие о коммуникативной компетентности и ее структуре. Коммуникативные качества личности в процессе общения и профессиональной деятельности.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 6. Диагностика коммуникативных качеств личности и составление рекомендаций по развитию коммуникативных навыков.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
Тема 3.2 Этические основы общения	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 03 ОК 05 ОК 06
	Общие этические принципы общения. Соблюдение этических принципов в профессиональной деятельности. Правила общения по телефону и ведения деловой переписки.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Всего</b>		<b>32</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные электронные издания

1. Коваленко, М. Ю. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 476 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11060-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450979> (дата обращения: 28.05.2024).

2. Леонов, Н. И. Психология общения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Леонов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 193 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10454-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 1 — URL: <https://urait.ru/bcode/541184/p.1> (дата обращения: 28.05.2024).

3. Рамендик, Д. М. Психология делового общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. М. Рамендик. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 196 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16967-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 116 — URL: <https://urait.ru/bcode/537436/p.116> (дата обращения: 30.05.2024).

4. Собольников, В. В. Этика и психология делового общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Собольников, Н. А. Костенко ; под редакцией В. В. Собольникова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва Издательство Юрайт, 2024. — 202 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06957-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрат [сайт]. с. 1 — URL: <https://urait.ru/bcode/540743/p.1> (дата обращения: 30.05.2024).

5. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 158 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16622-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт, [сайт]. с. 1 — URL: <https://urait.ru/bcode/542271/p.1> (дата обращения: 28.05.2024).

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Вопросы психологии <http://www.voppsy.ru>
2. Научно-популярный психологический портал <http://psychojournal.ru/>
3. Образовательный видеопортал <http://univertv.ru/video/psihologiya/?page=7>
4. Психологический словарь <http://psi.webzone.ru>
5. Психологические тесты онлайн <https://testometrika.com>
6. Студопедия [https://studopedia.ru/17\\_3938\\_Httppsiwebzonerusthtm.html#](https://studopedia.ru/17_3938_Httppsiwebzonerusthtm.html#)
7. ТЕСТотека <http://testoteka.narod.ru>
8. Файловый архив студентов <https://studfile.net/preview/6064835/page:11/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива</li> <li>- психологические особенности личности</li> <li>- традиционные общечеловеческие ценности, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений</li> </ul> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством,</li> </ul>	<p>Дает характеристику основным функциям, видам и типам общения. Определяет средства общения и их специфику</p> <p>Обосновывает важность коммуникации в процессе общения. Знает классификацию вербальных и невербальных средств общения и их роль в процессе коммуникации. Знает правила слушания и получения обратной связи в общении, технологии активного слушания, правила ведения деловой беседы, приемы убеждения партнера по общению.</p> <p>Определяет тип коммуникативного барьера, находит вариант его преодоления на основе его характеристики.</p> <p>Знает критерии для оценки успешности совместной деятельности.</p> <p>Дает характеристику основных механизмов восприятия в процессе общения.</p> <p>Знает механизмы искажения восприятия в процессе общения.</p> <p>Знает отличительные психологические характеристики делового общения и его специфику</p> <p>Применяет нормы и правила профессионального поведения и этикета в моделируемой ситуации</p> <p>Знает особенности коммуникации в профессиональном коллективе.</p> <p>Знает структурные компоненты и этапы протекания конфликта.</p> <p>Перечисляет и анализирует конструктивные и деструктивные функции конфликтов.</p> <p>Знает стратегии поведения в конфликтных ситуациях и специфику их применения в различных конфликтных ситуациях взаимодействия.</p> <p>Перечисляет коммуникативные качества и способности человека; знает их влияния на эффективность</p>	<p>Оценка результатов устного опроса</p> <p>Оценка результата заполнения таблиц</p> <p>Оценка результатов тестирования</p> <p>Оценка выполнения домашних заданий</p> <p>Оценка результатов проверочных работ</p> <p>Оценка участия в групповых беседах и дискуссиях</p> <p>Оценка эффективности работы в команде</p> <p>Оценка результатов решения ситуативных задач</p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ.</p> <p>Оценка эффективности участия в игровых психологических упражнениях.</p> <p>Оценка эффективности выполнения индивидуальной психологической диагностики и анализа ее результатов.</p> <p>Оценка участия в групповых беседах и дискуссиях.</p>

<p>клиентами в ходе профессиональной деятельности проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать осознанное поведение</li> <li>- эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</li> <li>- выдавать задания</li> </ul> <p>использовать различные методы контроля трудового коллектива</p>	<p>общения в профессиональной деятельности.</p> <p>Знает основные механизмы психической регуляции поведения и деятельности человека.</p> <p>Использует знания о структуре общения и коммуникативного акта для анализа конкретной коммуникативной ситуации, в том числе в деловом общении.</p> <p>Демонстрирует готовность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания на основе сотрудничества.</p> <p>Применяет навыки вербального и невербального общения, в том числе при осуществлении методов контроля трудового коллектива.</p> <p>Стремиться осознавать собственное эмоциональное состояние в ситуации общения и его влияние на итог коммуникации.</p> <p>Демонстрирует навыки саморегуляции состояния и поведения.</p> <p>Применяет навыки саморегуляции в конфликтном взаимодействии.</p> <p>Применяет приемы амортизации конфликтных ситуаций.</p> <p>Выбирает правильную стратегию поведения в конфликтной ситуации.</p> <p>Анализирует собственную позицию и позицию партнера по конфликтному общению с учетом социальных ролей.</p> <p>Проявляет критичность к осознанию уровня развития собственных коммуникативных способностей.</p> <p>Стремиться к самосовершенствованию коммуникативных навыков.</p> <p>Осознает необходимость непрерывного образования как условия успешной профессиональной и общественной деятельности.</p> <p>Выбирает адекватные способы контроля деятельности трудового коллектива.</p>	
--	---	--

**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины**

**«СГ.07\* ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>81</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>81</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>81</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>83</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины .....</i>	<i>83</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины .....</i>	<i>84</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>87</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>87</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>87</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>88</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы исследовательской деятельности»: развитие интеллектуальных способностей студентов через усвоение алгоритма научного исследования и формирования опыта выполнения исследовательского задания.

Дисциплина «Основы исследовательской деятельности» включена в вариативную часть образовательной программы

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы	основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте	
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы		
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части		
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать	приемы структурирования информации	

	необходимые источники информации		
	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	формат оформления результатов поиска информации	
	оценивать практическую значимость результатов поиска	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	современная научная и профессиональная терминология правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	
	определять источники достоверной правовой информации		
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов	
		правила построения устных сообщений	
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию	значимость профессиональной деятельности по специальности	
ОК.09	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	-
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	

		особенности произношения	
		правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 4.4			Группировки и анализа информации

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	32	12
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме (другие формы контроля)	-	-
<b>Всего</b>	<b>32</b>	<b>12</b>



## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Основные понятия исследовательской деятельности</b>			
Тема 1.1. Исследования и их роль в практической деятельности человека	<b>Содержание</b>	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Место и роль научных исследований в познавательной деятельности студента. Характеристика поисковой и исследовательской работы, анализ ее содержания и особенностей. Виды исследовательских работ.	6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
Тема 1.2. Основные методы, виды и этапы исследовательского процесса	<b>Содержание</b>	4/2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Понятие «методы исследования». Теоретические методы: теоретический анализ и синтез, абстрагирование, конкретизация и идеализация, аналогия, моделирование, сравнительный и ретроспективный анализ, классификация. Эмпирические методы: наблюдение, беседа, тестирование, самооценка, эксперимент, экспертиза, описание, изучение документации. Виды исследовательских работ: доклад, тезисы, стендовый доклад, литературный обзор, рецензия, научная статья, научный отчет, реферат, проект, учебно-исследовательская работа. Этапы исследовательского процесса. Постановка научной задачи и формулирование целей и задач исследований. Установление границ исследований и формулировка рабочей гипотезы. Структурирование систем и порядок его проведения. Планирование исследований.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	Практическое занятие 1. Разработка методологии исследования	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	

<b>Раздел 2. Технология работы с информационными источниками</b>			
Тема 2.1 Основные методы поиска, обработки и накопления научной информации	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Основные источники научной информации. Работа с библиотечным каталогом. Работа с электронными ресурсами. Основы работы с книгой. Аннотирование. Цитирование. Оформление сносок. Планирование, тезирование и конспектирование. Рецензирование и реферирование.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
Тема 2.2. Накопление и обработка информации	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 4.4
	Организация работы по накоплению информации. Цели, задачи и пути накопления информации. Документальный поток информации. Накопление и обработка научной информации. Организация работы по накоплению научной информации. Способы обработки информации. Составление аннотации, простого или сложного плана информационного текста, тезисов, конспектов, рефератов.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 3. Технология выполнения исследовательских работ</b>			
Тема 3.1. Структура исследовательской работы	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 4.4
	Формальная структура исследования: введение, основная часть, заключение, список литературы (библиография), приложения. Требование к каждой из этих составляющих. Логика построения работы; требования по отношению к используемым терминам и понятиям. Центральная тема исследования и ее обоснование: актуальность, теоретическая значимость, практическая значимость. Объект и предмет исследования; их взаимосвязь, сходство и различие. Цель и задачи исследования. Гипотеза исследования. Апробация работы.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие 2. Изучение ГОСТ 7.1-2003 Библиографическая запись. ГОСТ 7.0.5 Библиографическая ссылка.	2	

	Практическое занятие 3. Определение целей и задач исследовательской работы	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
Тема 3.2. Правила оформления исследовательской работы	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	OK 01 OK 02 OK 03 OK 05 OK 06 OK 09 ПК 4.4
	Общие правила оформления текста научно-исследовательской работы: формат, объем, шрифт, интервал, поля, нумерация, строки, заголовки, сноски и примечания, приложения. Подготовка и окончательное оформление списка литературы. Основные правила оформления приложений. Требования к орфографической и стилистической грамотности работы, к соблюдению некоторых технических правил: поля, сноски, красные строки и т.д.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие 4. Оформление печатного текста в соответствии с нормами оформления	2	
	Практическое занятие 5. Оформление печатного текста в соответствии с нормами оформления	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 4. Представление результатов исследовательской работы</b>			
Тема 4.1. Презентация исследовательских работ. Технология публичного выступления.	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	OK 01 OK 02 OK 03 OK 05 OK 06 OK 09 ПК 4.4
	Требования к составлению компьютерной презентации исследовательской работы с помощью программы Power Point. Речевая форма выступления. Приемы поддержания внимания. Техника речи. Требования к внешнему виду выступающего. Использование демонстрационного материала. Дискуссия по теме выступления.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие 6. Оформление презентации к защите исследовательской работы	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Всего</b>		<b>32/12</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Гуманитарно-социальных дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ГОСТ 7.32-2017 СИБИД. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления (с Поправками)

2. ГОСТ Р 7.0.5-2008 СИБИД. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления

3. ГОСТ Р 2.105-2019. Национальный стандарт Российской Федерации. Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам

4. ГОСТ 7.1-2003 СИБИД. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления

5. Афанасьев, В. В. Основы учебно-исследовательской деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Афанасьев, О. В. Грибкова, Л. И. Уколова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 154 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10342-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456570>

6. Байбородова, Л. В. Основы учебно-исследовательской деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Байбородова, А. П. Чернявская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 221 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10316-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456571>

7. Дрещинский, В. А. Основы научных исследований : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 274 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10329-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456576>

8. Куклина, Е. Н. Основы учебно-исследовательской деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Н. Куклина, М. А. Мазниченко, И. А. Мушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08818-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452884>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><b>Знает:</b> структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и современная научная и профессиональная терминология; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта; правила оформления документов; правила построения устных сообщений; значимость профессиональной деятельности по специальности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности</p>	<p>Знать правильность построения структуры плана, использование источников информации, правильное оформление докладов, рефератов, сообщений, использование современных средств обработки информации, демонстрация правильно оформленных исследовательских работ. Умение правильно излагать свои высказывания и мысли, правильно строить предложения, умеет использовать современные технические и программные средства для правильного оформления исследовательских работ, рефератов, докладов</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестировании, написании докладов, других видов текущего контроля. Промежуточная аттестация: другие формы контроля</p>

<p>произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p> <p><b>Умеет:</b></p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части;</p> <p>определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы;</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</p> <p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации;</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска;</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>определять источники достоверной правовой информации;</p>		
---	--	--

<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>		
---	--	--

**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины**

**« ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ  
ПРОИЗВОДСТВЕ»**



**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>93</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>93</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>93</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>97</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины .....</i>	<i>97</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины .....</i>	<i>98</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>101</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>101</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>101</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>101</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»: формирование представлений о морфологических, физиологических особенностях микроорганизмов; влияния факторов среды на их развитие, иметь понятия о патогенных свойствах микроорганизмов, основных правил личной гигиены и производственной санитарии; воспитание патриотических чувств на основе работ русских и советских ученых вложивших вклад в развитие микробиологической науки.

Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК 01	Распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном контексте, определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить Структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач.	-
ОК 02	Планировать процесс поиска информации, выбирать необходимые источники; выделять наиболее значимое, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства.	-

ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>определять источники достоверной правовой информации.</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования;</p>	
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>	<p>Психологические основы деятельности коллектива;</p> <p>психологические особенности личности.</p>	
ОК 05	<p>Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>Правила оформления документов;</p> <p>особенности социального и культурного контекста.</p>	
ОК 06	<p>демонстрировать осознанное поведение;</p> <p>описывать значимость своей специальности;</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>значимость профессиональной деятельности по специальности</p>	
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства;</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения;</p> <p>принципы бережливого производства.</p>	

	<p>соблюдением принципов бережливого производства;          организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;          эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>		
ОК 09	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;          кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p>	<p>Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;          особенности произношения;          правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>	
ПК 1.2	<p>Эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции.          Способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста.</p>	<p>Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>

ПК 2.2	<p>Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.</p>	<p>Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p>	<p>Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>
ПК 3.1	<p>Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.</p>	<p>Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора. Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p>	<p>Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами анализа качества, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	40	24
Самостоятельная работа	8	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
<b>Всего</b>	<b>48</b>	<b>24</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>		<b>22/8</b>	<b>4</b>
<b>Тема 1.1. Основы микробиологии</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Морфология бактерий. Микробиология как наука. Микроорганизмы: понятие, общая классификация микроорганизмов. Строение бактериальной клетки. Спорообразование. Размножение, Роль микроорганизмов в природе и жизни человека. Характеристика плесневых грибов, дрожжей, вирусов. Строение, Размножение, Классификация</p> <p><i>Физиология микроорганизмов.</i> Питание микроорганизмов: поглощение питательных веществ путем осмоса, понятие о плазмолизе, плазмолизис, тургор клетки. Типы питания. Типы дыхания. Рост и размножение микробов. Образование спор.</p> <p>Процессы брожения, гниения. Виды брожения. Возбудители. Особенности процессов гниения, Основные возбудители процесса. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Факторы, влияющие на микроорганизмы: физические, химические, биологические.</p> <p>Пастеризация и стерилизация. Влияние тепловой обработки пищевых продуктов на их микрофлору. Влияние влажности продукта и окружающей среды на микроорганизмы. Влияние концентрации веществ. Влияние различных излучений. <i>Влияние химических факторов</i> (реакции среды pH, антисептиков). Антисептики, возможности их практического использования для дезинфекции и для консервирования пищевых продуктов.</p> <p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p> <p>Практическое занятие № 1. Знакомство с оборудованием микробиологической лабораторией.</p> <p>Практическое занятие № 2. Анализ основных форм бактерий и овладение техникой микрокопирования.</p> <p>Практическое занятие № 3. Микроскопическое исследование плесневых грибов и дрожжей</p>	<p>22/8</p> <p>8</p> <p>8/8</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09</p>

	Практическое занятие № 4. Культивирование микроорганизмов на питательных средах	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Влияние биологических факторов на жизнедеятельность микроорганизмов. Распространение микроорганизмов в природе. Микробиология основных пищевых продуктов	6	
<b>Раздел 2. Микробиология зерна и продуктов его переработки</b>		<b>4/4</b>	
<b>Тема 1.2. Микробиология зерна и продуктов его переработки</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/4</b>	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Микрофлора зерна. Состав, происхождение, факторы, влияющие на обсемененность. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при хранении. Показатели микробиологической обсемененности. Понятие о микробиологических показателях безопасности пищевых продуктов.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятия № 5. Анализ микробиологических показателей зерна	2	
	Практическое занятие № 6. Анализ микробиологических показателей хлеба и хлебобулочных изделий	2	
<b>Раздел 3. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания</b>		<b>6/4</b>	
<b>Тема 1.3. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности (специфичность, вирулентность, токсичность). Понятие об инфекции. Источники и пути проникновения патогенных микроорганизмов в организм человека, в продукты питания. Бактерионосительство. Пищевые отравления. Микробиологический контроль на предприятиях общественного питания как средство предупреждения пищевых заболеваний.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 7. Анализ исследования возбудителей пищевых инфекций и пищевых отравлений	2	
	Практическое занятие № 8. Анализ глистных заболеваний и их возбудителей	2	
<b>Раздел 4. Основы гигиены и санитарии</b>		<b>16/4</b>	
	<b>Содержание</b>	<b>16/4</b>	ПК 1.2



<b>Тема 1.4. Основы гигиены и санитарии.</b>	Личная гигиена работников пищевых производств. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. Медицинский контроль персонала общественного питания Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	6	ПК 2.2 ПК 3.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8/8</b>	
	Практическое занятие № 9. Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	
	Практическое занятие № 10. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	2	
	Практическое занятие № 11. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре	2	
	Практическое занятие № 12. Осуществление микробиологического контроля хлебопекарного производства	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство	<b>2</b>	
<b>Всего:</b>	<b>48</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория Микробиологии, санитарии и гигиены, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

1. Микробиология, санитария и гигиена / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 152 с. — ISBN 978-5-507-46907-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/323627> (дата обращения: 20.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519901> (дата обращения: 20.06.2024).

2. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 233 с.

3. Микробиология, санитария и гигиена / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 152 с. — ISBN 978-5-507-46907-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/323627> (дата обращения: 20.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541786> (дата обращения: 20.06.2024).

5. Скорбина, Е. А. Санитария и гигиена в хлебопекарном производстве / Е. А. Скорбина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 48 с. — ISBN 978-5-507-46745-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/318458> (дата обращения: 20.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: Актуальный профессиональный и социальный контекст, в	Демонстрирует глубокое знание основных групп микроорганизмов, их классификацию.	Оценка результатов тестирования.

<p>котором приходится работать и жить</p> <p>Структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач.</p> <p>Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства.</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>Психологические основы деятельности коллектива;</p> <p>психологические особенности личности.</p> <p>Правила оформления документов;</p> <p>особенности социального и культурного контекста.</p> <p>значимость профессиональной деятельности по специальности</p> <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения;</p> <p>принципы бережливого производства.</p> <p>Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и</p>	<p>Ориентируется в актуальном профессиональном и социальном контекст.</p> <p>Может выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения микробиологических задач:</p> <p>знает микроскопическое строение бактериальной клетки, вирусов, микроскопических грибов.</p> <p>Ориентируется в научной микробиологической терминологии.</p> <p>Соблюдает нормы экологической безопасности при микроскопировании бактериальных клеток, плесневых грибов.</p> <p>Способен пользоваться специализированными электронными информационными ресурсами при сборе данных, необходимых для решения практических задач при контроле качества хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Может подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический и органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической.</p> <p>Может пользоваться основным и вспомогательным</p>	<p>Наблюдение за деятельностью на лабораторных занятиях</p> <p>Наблюдение за деятельностью на лабораторных занятиях</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Наблюдение за деятельностью на лабораторных занятиях</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Наблюдение за деятельностью на лабораторных занятиях</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы.</p>
--	---	--

<p>процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.</p> <p>Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции.</p> <p>Способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста.</p> <p>Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <p>Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора.</p> <p>Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов,</p>	<p>лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.</p> <p>Осуществляет мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.</p> <p>Грамотно перечисляет методы стерилизации и дезинфекции</p> <p>Четко обосновывает понятия патогенности, вирулентности.</p> <p>Демонстрирует знания санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде</p> <p>Обосновывает правила личной гигиены</p> <p>Правильно и полно излагает классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения</p> <p>Твердо разъясняет правила проведения дезинфекции дезинсекции, дератизации.</p> <p>Создаёт асептические условия работы с биоматериалами</p> <p>Правильно пользуется микроскопической оптической техникой.</p> <p>Грамотно проводит микробиологические исследования и даёт оценку полученным результатам.</p> <p>Соблюдает правила личной гигиены и промышленной санитарии, применяет необходимые методы и средства защиты</p> <p>Грамотно готовит растворы дезинфицирующих и моющих средств</p> <p>Уверено проводит дезинфекцию оборудования,</p>	
--	--	--

<p>вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном контексте, определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план;</li> <li>- Планировать процесс поиска информации, выбирать необходимые источники.</li> </ul> <p>применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике;</li> <li>- Демонстрировать осознанное поведение.</li> </ul> <p>описывать значимость своей специальности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдать нормы экологической безопасности.</li> </ul> <p>Кратко обосновывать и объяснять свои действия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы;</li> <li>- Выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска;</li> </ul>	<p>инвентаря, помещения, транспорта и др.</p> <p>Готовить дезинфицирующие растворы заданной концентрации с использованием специального лабораторного оборудования.</p>	
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"><li>- Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li><li>- Соблюдать нормы экологической безопасности;</li><li>- Подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями;</li><li>- Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства;</li><li>- Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;</li><li>- Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</li><li>- Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного</li></ul>		
--	--	--

исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.		
---	--	--

**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»**



**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>109</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>109</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>109</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>111</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины .....</i>	<i>111</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины .....</i>	<i>112</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>116</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>116</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>116</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>116</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» является формирование знаний, умений и навыков, необходимых в профессиональной деятельности в области пищевых производств, осуществляемых с использованием различных процессов и аппаратов, которые входят в состав соответствующих технологических линий.

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
ОК 02	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	формат оформления результатов поиска информации	-
ОК 03	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология	-
ОК 04	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила построения устных сообщений	-
ОК 06	демонстрировать осознанное поведение	значимость профессиональной деятельности по специальности	-

ОК 07	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	-
ОК 09	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	-
ПК 1.1	использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования	методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования	
ПК 1.2	эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, эксплуатировать оборудование для производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании	правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного), причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления	
ПК 2.1	инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на	требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных	

	автоматизированных технологических линиях, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	
ПК 2.2	осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	86	56
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет	-	-
<b>Всего</b>	<b>86</b>	<b>56</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Механические процессы</b>			
<b>Тема 1.1. Общие сведения о машинах и аппаратах хлебопекарного производства</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.1 ПК 2.1
	Классификация хлебопекарного оборудования. Общие сведения о машинах. Общие правила эксплуатации машин и охрана труда.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 1. Составление схем хлебопекарного производства	2	
	Практическое занятие № 2. Характеристика требований к оборудованию и его рациональной и безопасной эксплуатации	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 1.2. Оборудование для транспортирования и хранения муки</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 01 ОК 03 ОК 05 ПК 1.1 ПК 2.1
	Процессы порчи муки при хранении. Оборудование для механического транспортирования сыпучих и штучных грузов. Электропогрузчик. Ленточный транспортер. Винтовой транспортер. Распределительные и питающие шнеки. Емкости для хранения муки. Пневмотранспорт. Установки для хранения и транспортирования дополнительного сырья.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 3. Сравнительная анализ схем бестарного приёма, хранения, транспортирования жидкого жира	2	
	Практическое занятие № 4. Составление схем бестарного приёма, хранения, транспортирования муки	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	

<b>Тема 1.3. Оборудование для подготовки сырья к производству</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/6</b>	ОК 02 ОК 04 ОК.09 ПК 1.1 ПК 2.1
	Процессы подготовки сырья к производству. Трехшнековый мукосмеситель. Просеиватель с плоским ситом. Солерастворитель. Жирорастопитель.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/6</b>	
	Практическое занятие № 5. Составление схем для приготовления сахарного раствора	2	
	Практическое занятие № 6. Составление схем заварочной машины	2	
	Практическое занятие № 7. Сравнительный анализ просеивателей	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 1.4. Оборудование для дозирования компонентов</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 01 ОК 03 ОК 07 ПК 1.2 ПК 2.2
	Процесс дозирования сырья. Основные способы дозирования. Классификация дозаторов муки. Дозаторы муки периодического и непрерывного действия. Дозировочные станции муки и жидких компонентов.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 8. Дозировочная станция поршневого типа	2	
	Практическое занятие № 9. Дозировочные станции для жидких компонентов	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 1.5. Оборудование для приготовления теста</b>	<b>Содержание</b>	<b>14/10</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 2.1 ПК 2.2
	Процесс замешивания опары. Микробиологические процессы. Брожение теста. Процессы, происходящие при брожении теста. Тестоприготовительные агрегаты периодического действия. Тестоприготовительные агрегаты непрерывного действия. Тестомесильные машины периодического действия.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10/10</b>	
	Практическое занятие № 10. Составление схем агрегата цепного типа тестоприготовления	2	
	Практическое занятие № 11. Составление схем агрегата периодического действия комбинированного типа тестоприготовления	2	

	Практическое занятие № 12. Составление схем агрегатов с интенсивной обработкой теста	2	
	Практическое занятие № 13. Сравнительный анализ тестомесильных машин периодического действия	2	
	Практическое занятие № 14. Сравнительный анализ тестомесильных машин непрерывного действия	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 1.6. Оборудование для деления и формования полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>	<b>14/10</b>	ОК.01 ОК.06 ОК.07 ПК 1.1 ПК 2.1
	Процесс деления теста на куски. Процессы, происходящие в тестовой заготовке при выпечке. Делительная машина с поршневым нагнетанием. Делительная машина со шнековым нагнетанием. Делитель с валковым нагнетанием. Делительно-округлительный агрегат. Тестоокруглительные машины. Закаточная машина барабанного типа. Закаточная машина ленточного типа. Формовочная машина для бараночных изделий. Мероприятия по устранению прилипания заготовок к рабочим поверхностям оборудования.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10/10</b>	
	Практическое занятие № 15. Сравнительная характеристика тестоделительных машин	2	
	Практическое занятие № 16. Составление схем тестоокруглительных машин	2	
	Практическое занятие № 17. Сравнительный анализ закаточных машин	2	
	Практическое занятие № 18. Машина для формования сухарных плит	2	
	Практическое занятие № 19. Сравнительный анализ закаточных машин	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 1.7. Оборудование для расстойки тестовых заготовок</b>	<b>Содержание</b>	<b>12/8</b>	ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.2
	Процесс предварительной расстойки. Процесс окончательной расстойки. Конвейерные шкафы расстойки. Механизмы для выгрузки и посадки тестовых заготовок	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8/8</b>	
	Практическое занятие № 20. Составление схемы универсального расстойного шкафа	2	

	Практическое занятие № 21. Составление схем шкафов для расстойки заготовок круглого подового хлеба	2	
	Практическое занятие № 22. Сравнительный анализ механизмов для посадки	2	
	Практическое занятие № 23. Характеристика способов разгрузки и схемы механизмов	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 1.8. Хлебопекарные печи</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/6</b>	
	Коллоидные процессы, протекающие в выпекаемой тестовой заготовке. Биохимические процессы, происходящие в выпекаемой тестовой заготовке. Длительность выпечки. Классификация хлебопекарных печей. Печи тупикового типа. Печи туннельного типа. Печи камерного типа.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/6</b>	
	Практическое занятие № 24. Сравнительный анализ тупиковых печей	2	
	Практическое занятие № 25. Сравнительный анализ туннельных печей	2	
	Практическое занятие № 26. Составление схем печей камерного типа	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 1.9. Поточные линии. Оборудование хлебохранилищ и экспедиций</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/4</b>	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ПК 1.1 ПК 2.2
	Поточные линии. Линии выработки формового хлеба. Линии выработки подовых изделий. Линии выработки мелкоштучных и булочных изделий. Линия производства бараночных изделий. Линия производства сдобных сухарей. Оборудование для транспортирования и сортировки продукции.	6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 27. Составление схем поточной линии производства сдобы и булочной мелочи	2	
	Практическое занятие № 28. Составление схем поточной линии производства	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
	<b>Всего:</b>	<b>86</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатории аспирации и пневмотранспорта, автоматизации технологических процессов, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные электронные издания

1. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148214> (дата обращения: 16.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4163-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206393> (дата обращения: 16.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования,</li> <li>- порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования</li> <li>- правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий,</li> <li>- устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного),</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определяет основные характеристики параметров механических, тепловых и массообменных процессов;</li> <li>- производит расчет технологических и технических параметров процессов и аппаратов; назначение и область применения оборудования, используемого на хлебопекарных предприятиях;</li> <li>способы регулирования и контроля технического состояния при эксплуатации технологического оборудования хлебозаводов.</li> <li>- подбирает оптимальное технологическое оборудование хлебозаводов для</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка результатов устного и письменного опроса</li> <li>- оценка результатов тестирования</li> <li>- оценка результатов самостоятельной работы</li> <li>- оценка индивидуальных заданий</li> <li>- оценка выполняемых действий при решении ситуационных задач;</li> <li>- оценка правильности составления сравнительных таблиц;</li> <li>- оценка результатов выполнения практических работ;</li> <li>оценка результата дифференцированного зачета</li> </ul>

<p>- причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления</p> <p>- требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>- основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Умеет:</p> <p>- использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования,</p> <p>- эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий,</p> <p>- эксплуатировать оборудование для производства</p>	<p>улучшения технологии производства хлебобулочных изделий и оптимизации технологических процессов</p>	
--	--	--

<p>различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции,</li><li>- инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях,</li><li>- контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья,</li><li>- осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства,</li><li>- проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации,</li><li>- производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</li></ul>		
---	--	--

**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины**

**« ОП.03 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>121</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>121</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>121</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>123</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины .....</i>	<i>123</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины .....</i>	<i>124</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>129</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>129</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>129</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>129</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Автоматизация технологических процессов» формирование у обучающихся знаний и умений в области эксплуатации, разработки и исследования автоматизации технологических процессов объектов перерабатывающих отраслей АПК.

Дисциплина «Автоматизация технологических процессов» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
ОК 02	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	формат оформления результатов поиска информации	-
ОК 03	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология	-
ОК 04	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила построения устных сообщений	-
ОК 06	демонстрировать осознанное поведение	значимость профессиональной деятельности по специальности	-
ОК 07	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	-

	деятельности по специальности		
ОК 09	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	-
ПК 1.1	использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования	методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования	
ПК 1.2	эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, эксплуатировать оборудование для производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании	правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного), причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления	
ПК 2.1	инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях	требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных	

	технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	
ПК 2.2	осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	64	38
Самостоятельная работа	8	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	-
Всего	<b>78</b>	<b>38</b>



## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Автоматизация производства</b>		<b>12/6</b>	
<b>Тема 1.1. Автоматизация производства и технический прогресс</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.2 ПК 2.1
	Автоматизация производственных процессов. Основные термины и определения. Системы автоматизации технологических процессов. Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. Технический прогресс. Технический прогресс, исторические аспекты, эффективность.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 1. Прогнозирование и планирование научно-технического прогресса на предприятии.	2	
	Практическое занятие № 2. Сравнительный анализ систем пассивного и системы активного контроля.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4/4</b>	
	Составить презентацию Основные направления технологического процесса	4	
<b>Тема 1.2. Программное обеспечение систем управления</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 01 ОК 03 ОК 05 ПК 1.1 ПК 2.1
	Программирование. Понятие о программном обеспечении систем управления. Математическое и программное обеспечение микро-ЭВМ: термины, определения, применение. Числовое программное управление: терминология, классификация. Средства программирования промышленных контроллеров. Языки программирования стандарта МЭК.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 3. Составление схем критерии выбора современного программного обеспечения для моделирования элементов систем автоматизации.	2	

	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 2. Методы измерения средств автоматического контроля технологических процессов</b>		<b>40/22</b>	
<b>Тема 2.1. Контроль давления</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 01 ОК 03 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2
	Классификация, устройство, принцип действия приборов для измерения давления. Жидкостные, пружинные, мембранные, сильфонные манометры, вакуумметры, моновакуумметры, дифференциальные манометры, тяго и напорометры, их устройство, принцип действия, особенности обслуживания.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 4. Характеристика, устройство и принцип действия приборов для измерения давления.	2	
	Практическое занятие № 5. Составление схем манометров.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.2. Контроль температуры</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 2.1 ПК 2.2
	Классификация, устройство, принцип действия приборов для измерения температуры. Термометры расширения, манометрические термометры. Электрические термометры сопротивления. Термоэлектрические термометры, особенности обслуживания. Монтаж и эксплуатация приборов для измерения температуры. Роль контроля температурных режимов в производстве пищевой продукции.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 6. Характеристика, устройство и принцип действия приборов для измерения температуры.	2	
	Практическая работа № 7. Сравнение термометров сопротивления.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.3. Контроль уровня</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/2</b>	ОК 01 ОК 06 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.2
	Измерение уровня жидкостей. Измерение уровня твердых и сыпучих материалов.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 8. Сравнительный анализ датчиков уровня жидкости.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4/4</b>	

	Составить презентацию Датчики измерения уровня сыпучих материалов	4	
<b>Тема 2.4. Контроль качества и состава материалов</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/6</b>	ОК 01 ОК 03 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2
	Классификация, устройство, принцип действия приборов для измерения состава и свойства вещества. Газоанализаторы, приборы для измерения влажности.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/6</b>	
	Практическое занятие № 9. Сравнительный анализ приборов для измерения концентрации.	2	
	Практическое занятие № 10. Сравнительный анализ работы приборов для измерения плотности.	2	
	Практическое занятие № 11. Сравнительный анализ работы приборов для измерения вязкости.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
<b>Тема 2.5. Первичные преобразователи (датчики)</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	ОК 01 ОК 06 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.2
	Термины, определения, назначение, классификация, характеристика, способы представления информации, преимущества, недостатки, эксплуатация.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 12. Сравнительный анализ датчиков технологических параметров.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2/2</b>	
	Составить таблицу Преимущества и недостатки первичных преобразователей.	2	
<b>Тема 2.6. Цифровые устройства и исполнительные механизмы</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 01 ОК 03 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2
	Цифровые устройства. Цифроаналоговые и аналого-цифровые преобразователи. Исполнительные механизмы. Виды исполнительных механизмов. Электромеханические, исполнительные механизмы.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 13. Составление схем электропневматических исполнительных механизмов.	2	
	Практическое занятие № 14. Составление схем электрогидравлических исполнительных механизмов.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 3. Цифровая трансформация производства</b>		<b>12/10</b>	

<b>Тема 3.1. Своевременные аспекты производства пищевых продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2
	Автоматизация в отраслях пищевой промышленности. Использование автоматизированных систем управления технологических процессов при производстве пищевой продукции. Системы индустриального IOT. Переход на стратегию цифрового производства. Типовая структура IOT/IIOT системы. Виджеты визуализации. 3D виджеты. 2D виджеты.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 15. Составление схем автоматизированных систем управления технологических процессов.	2	
	Практическое занятие № 16. Сравнительный анализ виджетов визуализации, 3D виджеты, 2D виджеты.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 3.2. Робототехника и гибкие автоматизированные производства</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.1 ПК 2.2
	Робототехника. Терминология, классификация, структура, технические показатели, перспективы развития. Системы управления промышленными роботами: назначение, классификация, применение, безопасность труда. Роботизация промышленного производства. Гибкие автоматизированные производства. Автоматизация трудовых ресурсов. Комплексная автоматизация. Экономическая гибкость.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 17. Составление линии ИИ в семенных линиях по очистке и сортировке.	2	
	Практическое занятие № 18. Составление схем комплексной автоматизации.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 4. Автоматизированные системы управления технологическим процессом</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 4.1. Системы автоматического регулирования типовых технологических процессов производства</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 01 ОК 03 ОК 07 ПК 1.2 ПК 2.1
	Основные принципы и правила построения схем автоматизации. Автоматизация процессов смешения и сушки.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 19. Принципы построения функциональных схем автоматизации технологических процессов при производстве пищевой продукции.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	

<b>Тема 4.2. Система дистанционной передачи измерительной информации</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01
	Конструкция, технические характеристики и принципы действия систем, дистанционной передачи измерительной информации. Значение системы дистанционной передачи измерительной информации и ее использование в производстве.	4	ОК 03 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>6</b>	
<b>Всего:</b>		<b>78</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория автоматизация технологических процессов, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные электронные издания

1. Бородин, И.Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления : учебник для среднего профессионального образования / И. Ф. Бородин, С. А. Андреев. 2-е изд., испр. и доп. Москва : Издательство Юрайт. 2019. 386 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-08655-3. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/425998> (дата обращения: 28.05.2024).

2. Основы автоматизации технологических процессов : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Щагин, В. И. Демкин, В. Ю. Кононов, А. Б. Кабанова. Москва : Издательство Юрайт. 2019. 163 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-03848-4. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/431607> (дата обращения: 28.05.2024).

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>психологические особенности личности</p> <p>правила построения устных сообщений</p> <p>значимость профессиональной деятельности по специальности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования,</p>	<p>знает классификацию, виды, назначение и основные характеристики основных элементов автоматизирующей системы управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ); виды структуры автоматизированной системы управления различных уровней; принципы построения автоматизированных систем управления технологическими процессами, типовые системы автоматического регулирования; основные понятия</p>	<p>-оценка результатов устного и письменного опроса</p> <p>-оценка результатов тестирования</p> <p>-оценка результатов самостоятельной работы</p> <p>-оценка индивидуальных заданий</p> <p>- оценка выполняемых действий при решении ситуационных задач;</p> <p>- оценка правильности составления сравнительных таблиц, оценка результата дифференцированного зачета</p>

<p>порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Умеет:</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска применять современную научную профессиональную терминологию взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p>	<p>автоматизированной обработки информации; основы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса; состояние и перспективы развития автоматизации технологических процессов; выбирает тип контрольно-измерительных приборов и средств автоматизации (КИПиА) под задачи производства и аргументировать свой выбор; регулирует параметры технологического процесса по показаниям КИПиА вручную и дистанционно с использованием средств автоматизации; контролирует значения технологических параметров с помощью КИПиА и оценивать достоверность информации.</p>	
--	---	--

<p>демонстрировать осознанное поведение</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования</p> <p>инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях,</p> <p>контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства,</p> <p>контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства</p> <p>осуществлять технологические регулировки оборудования, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна</p>		
--	--	--



**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины**  
**« ОП.06 ТЕХНИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА »**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>133</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>134</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>134</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>134</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>137</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины .....</i>	<i>137</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины .....</i>	<i>138</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>143</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>143</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>143</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>144</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ТЕХНИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Техническая механика»: формирование знаний в областях теории механизмов и машин, сопротивления материалов и основ конструирования деталей машин.

Дисциплина «Техническая механика» включена в вариативную часть образовательной программы

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте	
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	методы работы в профессиональной и смежных сферах	
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	
	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую	приемы структурирования информации	

	информацию, оформлять результаты поиска		
	оценивать практическую значимость результатов поиска	формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива	
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов	
ОК 06	демонстрировать осознанное поведение	традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	
	описывать значимость своей специальности	значимость профессиональной деятельности по специальности	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	
	организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	пути обеспечения ресурсосбережения	
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	

	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	особенности произношения	
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.2.		Основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределению по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции	
		Принципы работы и устройство оборудования для очистки, сортировки, кондиционирования, сушки и измельчения зерна и семян	
ПК 2.2.	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией	
ПК 3.2.	Анализировать состояние специализированного оборудования при проведении лабораторного исследования сырья, полуфабрикатов и	Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья,	

	готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
		Правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	52	32
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
<b>Всего</b>	<b>52</b>	<b>32</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Теоретическая механика</b>		<b>16/10</b>	
<b>Тема 1.1. Статика. Основные понятия и аксиомы. Плоская система сходящихся сил</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	Содержание технической механики, ее роль и значение в научно-техническом процессе. Материя и движение. Механическое движение. Равновесие. Разделы дисциплины: теоретическая механика, сопротивление материалов, детали машин Материальная точка, абсолютно твердое тело. Сила. Система сил. Равнодействующая и уравнивающая силы. Аксиомы статики. Связи и их реакции. Система сходящихся сил. Определение равнодействующей геометрическим способом. Геометрическое условие равновесия. Проекция силы на ось, правило знаков. Аналитическое определение равнодействующей. Уравнения равновесия в аналитической форме.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 1. Определение равнодействующей плоской системы сходящихся сил аналитически.	2	
	Практическое занятие № 2. Решение задач на определение реакции связей графически	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 1.2. Пара сил и момент силы относительно точки. Плоская система произвольно расположенных сил</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	Пара сил. Момент пары. Момент силы относительно точки. Приведение силы к данной точке. Приведение плоской системы произвольно расположенных сил к данному центру. Главный вектор и главный момент системы сил и их свойства. Равнодействующая главной системы произвольных сил. Теорема Вариньона. Равновесие системы. Три вида уравнения равновесия. Балочные системы. Точка классификации нагрузок: сосредоточенная сила, сосредоточенный момент, распределенная нагрузка. Виды опор. Решение задач на определение опорных реакций.	2	

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 3. Решение задач на определение реакций в шарнирах балочных систем.	2	
	Практическое занятие № 4. Решение задач на определение реакций жестко защемленных балок	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 1.3. Трение</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	<b>OK 01</b>
	Понятие о трении. Трение скольжения. Трение Качения. Трение покоя. Устойчивость против опрокидывания	2	<b>OK 02</b>
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	<b>OK 03</b>
	Практическое занятие № 5. Решение задач на проверку законов трения	2	<b>OK 04</b>
		-	<b>OK 05</b>
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>OK 06</b>
			<b>OK 07</b>
			<b>OK 09</b>
<b>Раздел 2. Сопротивление материалов</b>		<b>12/8</b>	
<b>Тема № 2.1. Основные положения сопромата. Растяжение и сжатие</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	<b>OK 01</b>
	Задачи сопромата. Понятие о расчетах на прочность и устойчивость. Деформации упругие и пластичные. Классификация нагрузок. Основные виды деформации. Метод сечений. Напряжения: полное, нормальное, касательное. Продольные силы, их эпюры. Нормальные напряжения в поперечных сечениях, их эпюры. Продольные и поперечные деформации при растяжении и сжатии. Закон Гука. Коэффициент Пуассона. Испытание материалов на растяжение и сжатие при статическом нагружении. Коэффициент запаса прочности. Расчеты на прочность: проверочный, проектный, расчет допустимой нагрузки	4	<b>OK 02</b>
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	<b>OK 03</b>
	Практическое занятие № 6. Выполнение расчетно-графической работы по теме растяжение-сжатие	2	<b>OK 04</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	<b>OK 05</b>
			<b>OK 06</b>
			<b>OK 07</b>
			<b>OK 09</b>
	<b>Содержание</b>	<b>2/2</b>	<b>OK 01</b>



<b>Тема № 2.2. Практические расчеты на срез и смятие. Геометрические характеристики плоских сечений</b>	Срез, основные расчетные предпосылки, основные расчетные формулы, условие прочности. Смятие, условности расчета, расчетные формулы, условия прочности. Примеры расчетов. Статический момент площади сечения. Осевой, полярный и центробежный моменты инерции. Моменты инерции простейших сечений: прямоугольника, круга, кольца, определение главных центральных моментов инерции составных сечений		<b>ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09</b>
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 7. Решение задач на определение главных центральных моментов инерции составных сечений, имеющих ось симметрии	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема № 2.3. Кручение</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/4</b>	<b>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09</b>
	Чистый сдвиг. Закон Гука при сдвиге. Модель сдвига. Внутренние силовые факторы при кручении. Эпюры крутящих моментов Кручение бруса круглого поперечного сечения. Основные гипотезы. Напряжения в поперечном сечении. Угол закручивания. Расчеты на прочность и жесткость при кручении. Расчеты цилиндрических винтовых пружин на растяжение-сжатие		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 8. Решение задач на построение эпюр крутящих моментов, углов закручивания	2	
	Практическое занятие № 9. Выполнение расчетов на прочность и жесткость при кручении	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
	<b>Раздел 3. Детали машин</b>	<b>24/14</b>	
<b>Тема № 3.1. Основные положения. Общие сведения о передачах</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.2</b>
	Цель и задачи раздела. Механизм и машина. Классификация машин. Современные направления в развитии машиностроения. Критерии работоспособности деталей машин. Контактная прочность деталей машин. Проектный и проверочные расчеты. Назначение передач. Классификация. Основные кинематические и силовые соотношения в передачах	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		

<b>Тема № 3.2.</b> <b>Фрикционные передачи,</b> <b>передача винт-гайка</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	<b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 09</b> <b>ПК 1.2</b> <b>ПК 2.2</b> <b>ПК 3.2</b>
	Фрикционные передачи, их назначение и классификация. Достоинства и недостатки, область применения. Материала катков. Виды разрушения. Понятия о вариаторах. Расчет на прочность фрикционных передач. Винтовая передача: достоинства и недостатки, область применения. Разновидность винтов передачи. Материалы винта и гайки. Расчет винта на износостойкость, проверка винта на прочность и устойчивость	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 10. Решение задач по расчету винта на износостойкость, проверка винта на прочность и устойчивость	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема № 3.3.</b> <b>Зубчатые передачи (основы</b> <b>конструирования зубчатых</b> <b>колес)</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	<b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 09</b> <b>ПК 1.2</b> <b>ПК 2.2</b> <b>ПК 3.2</b>
	Общие сведения о зубчатых передачах, классификация, достоинства и недостатки, область применения. Основы теории зубчатого зацепления, краткие сведения. Основные сведения об изготовлении зубчатых колес. Точность зубчатых передач. Материалы зубчатых колес. Виды разрушения зубьев. Цилиндрическая прямозубая передача. Основные геометрические и силовые соотношения в зацеплении. Расчет на контактную прочность и изгиб. Особенности расчета цилиндрических, косозубых, шевронных передач. Конструирование передачи. Конические зубчатые передачи, основные геометрические соотношения, силы, действующие в зацеплении. Расчет конических передач	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 11. Решение задач по расчету винта на износостойкость, проверка винта на прочность и устойчивость	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема № 3.4. Ременные</b> <b>передачи. Цепные передачи</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	<b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b>
	Общие сведения о ременных передачах, основные геометрические соотношения, силы и напряжения в ветвях ремня. Типы ремней, шкивы и натяжные устройства. Общие сведения о цепных передачах, приводные цепи, звездочки, натяжные устройства. Основные геометрические соотношения, особенности расчета	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	

	Практическое занятие № 12. Выполнение расчета параметров ременной передачи	2	ОК 09 ПК 1.2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	ПК 2.2 ПК 3.2
<b>Тема № 3.5. Общие сведения о плоских механизмах, редукторах. Валы и оси</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.2
	Понятие о теории машин и механизмов. Звено, кинематическая пара, кинематическая цепь. Основные плоские механизмы и низшими и высшими парами. Понятие о валах и осях. Конструктивные элементы валов и осей. Материала валов и осей. Выбор расчетных схем. Расчет валов и осей на прочность и жесткость. Конструктивные и технологические способы повышения выносливости валов	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 13. Выполнение проекторочного расчета валов передачи	2	
	Практическое занятие № 14. Выполнение проверочного расчета валов передачи	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема № 3.6. Подшипники (конструирование подшипниковых узлов)</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.2
	Опоры валов и осей. Подшипники скольжения, конструкции, достоинства и недостатки. Область применения. Материалы и смазка подшипников скольжения. Расчет подшипников скольжения на износостойкость. Подшипники качения, устройство, достоинства и недостатки. Классификация подшипников качения по ГОСТ, основные типы, условные обозначения. Подбор подшипников качения. Краткие сведения о конструировании подшипниковых узлов		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 15. Изучение конструкций узлов подшипников, их обозначение и основные типы. Конструирование узла подшипника	2	
	Практическое занятие № 16. Подбор и расчет подшипников качения по динамической грузоподъемности и долговечности	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Всего</b>		<b>52</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технической механики, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные электронные издания

1. Асадулина, Е. Ю. Техническая механика: сопротивление материалов : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ю. Асадулина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 265 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10536-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539053> (дата обращения: 07.06.2024).

2. Буланов, Э. А. Детали машин. Расчет механических передач : учебное пособие для среднего профессионального образования / Э. А. Буланов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 201 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10936-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542454> (дата обращения: 08.06.2024).

3. Гребенкин, В. З. Техническая механика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. З. Гребенкин, Р. П. Заднепровский, В. А. Летягин ; под редакцией В. З. Гребенкина, Р. П. Заднепровского. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10337-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495280> (дата обращения: 07.06.2024).

4. Иванов, М. Н. Детали машин : учебник для среднего профессионального образования / М. Н. Иванов, В. А. Финогенов. — 16-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 457 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18247-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542455> (дата обращения: 08.06.2024).

5. Техническая механика : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Джамай, Е. А. Самойлов, А. И. Станкевич, Т. Ю. Чуркина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 360 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14636-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495281> (дата обращения: 07.06.2024).

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Балдин, В. А. Детали машин и основы конструирования. Передачи : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Балдин, В. В. Галевко ; под редакцией В. В. Галевко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 333 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10935-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542456> (дата обращения: 08.06.2024).

2. Детали машин и основы конструирования : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. А. Самойлов [и др.] ; под редакцией Е. А. Самойлова, В. В. Джама. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 419 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13971-6. — Текст : электронный //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542816> (дата обращения: 08.06.2024).

3. Михайлов, Ю. Б. Детали машин и механизмов: конструирование : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. Б. Михайлов. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 414 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10933-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542457> (дата обращения: 08.06.2024).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>психологические основы деятельности коллектива</p> <p>психологические особенности личности</p> <p>правила оформления документов</p> <p>традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений</p>	<p>Демонстрируют знания основных технических характеристик машин и механизмов.</p> <p>Демонстрируют знание принципов работы механических передач.</p> <p>Демонстрируют знания при расчете основных видов деформаций.</p> <p>Демонстрируют умения в оставлении схем действующих сил.</p> <p>Демонстрируют умения читать чертежи механизмов и их узлов.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ.</p> <p>Оценка тестового контроля.</p> <p>Оценка результатов устного опроса.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ</p>

<p>значимость профессиональной деятельности по специальности</p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p> <p>Основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределению по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции</p> <p>Принципы работы и устройство оборудования для очистки, сортировки, кондиционирования, сушки и измельчения зерна и семян</p> <p>Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией</p>		
--	--	--

<p>Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части</li> <li>определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы</li> <li>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</li> <li>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> <li>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</li> <li>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</li> <li>оценивать практическую значимость результатов поиска</li> <li>применять современную научную профессиональную терминологию</li> <li>организовывать работу коллектива и команды</li> </ul>		
--	--	--

<p>         взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности          грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке          демонстрировать осознанное поведение          описывать значимость своей специальности          соблюдать нормы экологической безопасности          определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности          организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства          эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях          понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы          участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы          строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности          кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)          писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы          Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях          Анализировать состояние специализированного оборудования при проведении лабораторного       </p>		
---	--	--



исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		
---	--	--

**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.08\* АСПИРАЦИЯ И ПНЕВМОТРАНСПОРТ»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>151</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>151</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>151</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>153</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины .....</i>	<i>153</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины .....</i>	<i>154</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>157</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>157</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>157</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>157</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «АСПИРАЦИЯ И ПНЕВМОТРАНСПОРТ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Аспирация и пневмотранспорт» формирование знаний, умений и навыков, в области использования аспирации и пневмотранспорта.

Дисциплина «Аспирация и пневмотранспорт» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
ОК 02	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	формат оформления результатов поиска информации	-
ОК 03	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология	-
ОК 04	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила построения устных сообщений	-
ОК 06	демонстрировать осознанное поведение	значимость профессиональной деятельности по специальности	-
ОК 07	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	-

ОК 09	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	-
ПК 1.1	использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования	методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования	
ПК 1.2	эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, эксплуатировать оборудование для производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции	правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного), причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления	
ПК 2.1	инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	
ПК 2.2	осуществлять технологические регулировки оборудования,	основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и	

	<p>систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>кондитерских изделий, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	
--	---	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	20
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме другие формы контроля	-	-
Всего	<b>32</b>	<b>20</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Аспирация</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 1.1. Общие понятия о вентиляции</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/6</b>	ОК 01 ОК 03 ПК 1.1 ПК 2.2
	Воздухообмен в помещениях. Виды вентиляции. Классификация и схемы промышленных аспирационных установок, условное изображение их элементов.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/6</b>	
	Практическое занятие № 1. Характеристика вредностей, поступающих в помещение, их воздействие на человека и окружающую среду	2	
	Практическое занятие № 2. Составление схем промышленных аспирационных установок	2	
	Практическое занятие № 3. Составление схем принудительной (механической) вентиляции	2	
<b>Тема 1.2. Основные параметры воздуха</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 02 ОК 03 ПК 2.1 ПК 2.2
	Состав атмосферного воздуха. Основные параметры воздуха производственных помещений. Понятие о стандартных условиях состояния воздуха.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 4. Характеристика требований к воздуху рабочей зоны производственных помещений определяющие нормальные и безопасные условия труда.	2	
<b>Тема 1.3. Оборудование аспирационных установок</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 01 ОК 07 ПК 1.1
	Виды и типы систем аспирации. Назначение системы аспирации. Элементы системы. Область применения систем.	2	

	Циклоны и пылеуловители. Промышленные фильтры. Бункеры для хранения и постаменты.		ПК1.2
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическая работа № 5. Характеристика аспирации на рабочем месте, очистка запыленного воздуха	2	
<b>Раздел 2. Пневматический транспорт</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 2.1. Общие понятия и оборудование пневмотранспортных транспортных</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 03 ОК 04 ПК 2.1 ПК 2.2
	Виды и типы систем пневмотранспорта. Назначение систем пневмотранспорта. Элементы системы. Пневматический транспорт, его достоинства и недостатки, особенности. Элементы пневмотранспортной установки. Загрузочные устройства. Материалопроводы. Разгрузочные устройства (отделители). Их назначение, конструкция и типы. Типы пылеотделителей, особенности и их конструкции и обслуживания в системах пневмотранспорта. Типы применяемых воздуходувных машин.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 6. Составление схем нагнетающих, всасывающих и смешанных пневмоустановок.	2	
	Практическое занятие № 7. Сравнительный анализ устройства для измерения и регулирования скорости воздушного потока в системе пневмотранспорта	2	
<b>Тема 2.2. Пневматический транспорт высоких концентраций и аэрожелоба</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 03 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2
	Понятие о пневматическом транспорте высоких концентраций, его назначения, достоинства. Принцип действия и конструктивные особенности шлюзовых, шнековых и камерных питателей. Типы воздуходувных машин (компрессоров).	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 8. Составление схем действия и виды аэрожелобов, их достоинства и недостатки.	2	
<b>Тема 2.3. Обслуживание аспирационных и пневмотранспортных установок</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 03 ОК 05 ПК 2.1 ПК 2.2
	Назначение, виды и организация испытаний аспирационных и пневмотранспортных установок. Документация на аспирационные и пневмотранспортные установки. Особенности регулирования пневмотранспортных установок. Измерительные приборы и аппаратура для испытаний. Методика испытаний в соответствии с ГОСТ	2	



	12.3.018.79. «Системы вентиляционные. Методы аэродинамических испытаний». Методика и оборудование для определения запыленности воздуха. Обслуживание аспирационных и пневмотранспортных установок. Обслуживание аспирируемых машин, воздухопроводов, материалопроводов, пылеуловителей, воздуходувных машин. Техническая документация на аспирационные и пневмотранспортные установки.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 9. Составление схем контрольно-измерительных приборов и аэрозольтранспорта бестарных складов.	2	
	Практическое занятие № 10. Характеристика правил охраны труда и противопожарной безопасности при испытании, регулировании и обслуживании аспирационных и пневмотранспортных установок.	2	
<b>Всего:</b>		<b>32</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатории аспирации и пневмотранспорта, автоматизации технологических процессов, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные электронные издания

1. Бородин, И.Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления : учебник для среднего профессионального образования / И. Ф. Бородин, С. А. Андреев. 2-е изд., испр. и доп. Москва : Издательство Юрайт. 2019. 386 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-08655-3. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/425998> (дата обращения: 28.05.2024).

2. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07351-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540554> (дата обращения: 28.05.2024).

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. С.А Веселов «Практикум по вентиляционным установкам»
2. В.В.Алешковская и др. «Системы пневмотранспорта и аспирации мукомольных заводов» М. «Колос» 1992 г.
3. Ю.Д. Шегида «Сборник справочных материалов по дисциплине «Аспирация и пневмотранспорт» Бутурлиновка 2003 г.
4. Веселов, С.А. Вентиляционные и аспирационные установки предприятий хлебопродуктов : учеб. пособие / С.А. Веселов, В.Ф. Веденьев. М. : Колос, 2004. 240 с. Зарницына, Э.Г. Вентиляционные установки и пневмотранспорт : учеб. пособие / Э.Г. Зарницына, О.Н. Терехова. Барнаул : Изд-во АлтГТУ, 2011. 228 с.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования,</li> <li>- порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования</li> <li>- правила эксплуатации технологического оборудования, систем</li> </ul>	<p>знает виды вентиляции, состав и классификацию вентиляционных установок, состав и параметры воздуха в производственных помещениях, их влиянии на работу аспирационных установок и работу персонала, мероприятиях по предотвращению пылевых взрывов и пожаров,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка результатов устного и письменного опроса</li> <li>-оценка результатов тестирования</li> <li>-оценка результатов самостоятельной работы</li> <li>-оценка индивидуальных заданий</li> <li>- оценка выполняемых действий при решении ситуационных задач;</li> </ul>

<p>безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного),</li> <li>- причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления</li> <li>- требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</li> <li>- основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных</li> </ul>	<p>подбирает циклоны, фильтры и вентиляторы к аспирационной сети, определяет различные скорости при движении материала в воздушном потоке, выполняет аэродинамический расчет систем аспирации; владеет методами практического использования современных систем аспирации и пневмотранспорта</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка правильности составления сравнительных таблиц,</li> <li>- оценка результатов выполнения практических работ,</li> <li>- оценка результата дифференцированного зачета</li> </ul>
--	---	--

<p>технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования,</li><li>- эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий,</li><li>- эксплуатировать оборудование для производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий,</li><li>- эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции,</li><li>- инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях,</li><li>- контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья,</li><li>- осуществлять технологические</li></ul>		
--	--	--

<p>регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации,</li><li>- производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</li></ul>		
--	--	--

**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП.09 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И  
ОХРАНА ТРУДА»**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

- 1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....** Ошибка!  
Закладка не определена.
  - 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы ..... Ошибка!  
Закладка не определена.*
  - 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины ..... Ошибка! Закладка не определена.*
- 2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....** Ошибка! Закладка не определена.
  - 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины ..... Ошибка! Закладка не определена.*
  - 2.2. Содержание дисциплины ..... Ошибка! Закладка не определена.*
- 3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....** Ошибка! Закладка не определена.
  - 3.1. Материально-техническое обеспечение ..... Ошибка! Закладка не определена.*
  - 3.2. Учебно-методическое обеспечение ..... Ошибка! Закладка не определена.*
- 4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ....** Ошибка! Закладка не определена.

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ОХРАНА ТРУДА»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности и охрана труда»: формирование умений использования нормативно-правовые акты, регламентирующие профессиональную деятельность; защищать свои права в соответствии с действующим законодательством; формирование культурной безопасности в сфере профессиональной деятельности; грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике.

Дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности и охрана труда» включена в вариативную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	-
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, применять современную научную профессиональную терминологию, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной	правила оформления документов	-



	тематике на государственном языке		
ОК.06	описывать значимость своей специальности, применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по специальности, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК.09	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 3.1	Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами	Требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	-
ПК 4.4	Использовать различные методы контроля работы трудового коллектива Принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива	Способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива	-

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	20
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
<b>Всего</b>	<b>32</b>	<b>20</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Правовые основы профессиональной деятельности</b>		<b>14/6</b>	
<b>Тема 1.1. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Конституция РФ, как основной документ. Основные положения Конституции Российской Федерации. Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации. Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности. Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности. Понятие и признаки субъектов предпринимательской деятельности. Понятие, характеристика индивидуального предпринимателя. Понятие, признаки, характеристика юридического лица. Порядок государственной регистрации ИП и ЮЛ. Виды организационно-правовых форм юридических лиц. Правомочия собственника. Формы собственности. Договор. Право собственника, его содержание. Право хозяйственного ведения и право оперативного управления. Понятие, виды и роль гражданско-правовых договоров. Порядок заключения и расторжения</p> <p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p> <p>Практическое занятие № 1. Решение типовых ситуационных задач по правам человека</p> <p>Практическое занятие № 2. Оформление проекта гражданско-правового договора</p> <p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b></p>	<p><b>6/4</b></p> <p>2</p> <p><b>4/4</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>-</p>	<p>ОК 01</p> <p>ОК 02</p> <p>ОК 03</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 09</p>
	<b>Содержание</b>	<b>8/4</b>	ОК 01

<b>Тема 1.2 Труд и занятость в Российской Федерации</b>	Право социальной защиты. Трудовое право. Характеристика трудового права как отрасли права, источники, основные положения Конституции РФ в сфере трудовых отношений. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения. Государственные органы занятости населения, их права и обязанности. Функции, льготы, пособия гражданам, состоящим на учете в органах занятости населения. Негосударственные организации, оказывающие услуги по трудоустройству граждан. Порядок заключения трудового договора и основания его прекращения. Понятие и виды трудовых договоров. Содержание трудового договора. Порядок заключения, изменения и прекращения трудового договора.	4	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие №3. Оформление проекта трудового договора	2	
	Практическое занятие № 4. Решение правовых ситуаций в сфере трудовых отношений	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 2. Негативные факторы способы защиты</b>		<b>18/14</b>	
<b>Тема 2.1 Идентификация и воздействие на человека негативных факторов производственной среды</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 3.1
	Безопасность труда. Негативные факторы. Аксиома потенциальной опасности. Понятие травмы, несчастного случая, профессионального заболевания. Основные задачи охраны труда Негативные факторы производственной среды: механические, физические, химические и комплексного характера. Вредные вещества, их воздействие и нормирование, сочетанное воздействие вредных факторов	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 5. Выявление опасных и вредных производственных факторов и соответствующих им рисков	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.2. Защита человека от вредных и опасных производственных факторов</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК 3.1
	Опасные и вредные факторы на предприятиях агропромышленного комплекса. Методы и средства защиты. Экобиозащитная техника. Электробезопасность. Производственная вентиляция. Системы вентиляции. Безопасность труда на транспортных и погрузочно-	2	

	разгрузочных работах		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 6. Изучение устройства, выбор и расчет потребности в средствах индивидуальной защиты, а также составление классификации безопасных приемов при выполнении погрузочно-разгрузочных работ	<b>2</b>	
	Практическое занятие № 7. Технические способы защиты от поражения электрическим током и оказание первой помощи пострадавшим при поражении электротоком.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.3. Обеспечение комфортных условий для трудовой деятельности.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/2</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 3.1 ПК 4.4
	Микроклимат производственных помещений и на рабочих местах. Отопление. Производственное освещение. Виды освещения и его нормирование.	-	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 8. Контроль освещения помещений и рабочих мест	<b>2</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.4 Психофизические и эргономические основы безопасности труда</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09
	Виды и условия трудовой деятельности. Классификация условий труда. Основные психологические причины травматизма. Эргономические основы безопасности труда. Организация рабочего места с точки зрения эргономических требований.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.5. Управление безопасностью труда</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/4</b>	
	Экономические механизмы управления безопасностью труда. Социально – экономическое значение и источники финансирования охраны труда. Экономические последствия (ущерб) от производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Принципы оказания первой помощи пострадавшим. Основные	-	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК 3.1

	Приемы. Государственный надзор и контроль за выполнением законов, норм и правил. Система управления охраной труда на предприятии		ПК 4.4
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 9. Составление правил техники безопасности на рабочих местах и предприятии	2	
	Практическое занятие № 10. Аттестация и сертификация рабочих мест	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Всего</b>		<b>32</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Основы безопасности и защиты Родины, безопасности жизнедеятельности и охраны труда, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные электронные издания

1. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 740 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17697-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537043> (дата обращения: 05.06.2024)

2. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 343 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15942-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536603> (дата обращения: 05.06.2024)

3. Волков, А. М. Правовые основы профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 345 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16170-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541407> (дата обращения: 05.06.2024)

4. Николукин, С. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Николукин. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14511-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544406>.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Конституция Российской Федерации
2. Гражданский кодекс Российской Федерации.
3. Трудовой кодекс Российской Федерации
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях
5. Уголовный кодекс Российской Федерации
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».
7. 8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.

12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

14. ГОСТ Р 12.1.019-2009 Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты

15. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с

16. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2011.– 160с.

17. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.–320с

18. Федеральный портал проектов нормативных правовых актов <https://regulation.gov.ru/#> (дата обращения: 05.06.2024)

19. Федеральная служба по труду и занятости <https://rostrud.gov.ru/> (дата обращения: 05.06.2024)

20. Министерство труда и социальной защиты РФ <https://mintrud.gov.ru/> (дата обращения: 05.06.2024)

21. Онлайн Инспекция.рф <https://онлайнинспекция.рф/> (дата обращения: 05.06.2024)

22. Сообщество экспертов по охране труда <https://lpsf.ru/> (дата обращения: 05.06.2024)

23. Охрана труда: просто и понятно <https://e.otruda.ru/> (дата обращения: 05.06.2024)

24. Блог «Юнитал-М» <https://www.unitalm.ru/blog/> (дата обращения: 05.06.2024)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности содержание актуальной нормативно-правовой документации, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности психологические основы деятельности коллектива правила оформления документов значимость профессиональной деятельности по специальности,	Знает и дает пояснения к нормативно правовым актам в проф. деятельности в области охраны труда  перечисляет порядок проведения инструктажа с пояснением особенностей  анализирует перечисляет порядок применения средств индивидуальной	Оценка результатов решения ситуационных задач Оценка результатов тестирования Оценка выполнения заданий в СДО moodle, Оценка результатов решения кейс - заданий Оценка результатов выполнения практических работ

<p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения  правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  правила чтения текстов профессиональной направленности  Требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания  Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья  Способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива  Умеет:  распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части  определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации  определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, применять современную научную профессиональную терминологию, составлять различные правовые документы  взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности  грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке  описывать значимость своей специальности, применять стандарты антикоррупционного поведения  организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>защиты порядка действия</p> <p>Анализирует указывает на возможные неисправности</p>	
--	--	--



<p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами</p> <p>Использовать различные методы контроля работы трудового коллектива</p> <p>Принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива</p>		
---	--	--

**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОПн.10\* МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>175</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>175</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>175</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>177</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины .....</i>	<i>177</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины .....</i>	<i>178</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>181</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>181</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>181</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>183</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Метрология и стандартизация»: усвоение теоретических знаний в области метрология, стандартизации и подтверждения качества, приобретение умений и навыков работы со стандартами и другими нормативными документами.

Дисциплина «Метрология, стандартизация» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах</li> </ul>	
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации,</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</li> <li>- приемы структурирования информации</li> <li>- современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и</li> </ul>	
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	

ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-психологические основы деятельности коллектива</li> <li>-психологические особенности личности</li> </ul>	
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила оформления документов</li> <li>- правила построения устных сообщений</li> <li>- особенности социального и культурного контекста</li> </ul>	
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать осознанное поведение</li> <li>- описывать значимость своей специальности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>--значимость профессиональной деятельности по специальности</li> </ul>	
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения</li> <li>- принципы бережливого производства</li> </ul>	
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</li> <li>-правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>	
ПК 1.1		<p>Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	
ПК 1.2		<p>Порядок и периодичность производственного контроля</p>	

		<p>качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции</p> <p>Требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий</p>	
--	--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	20
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме другой формы контроля	-	-
<b>Всего</b>	<b>32</b>	<b>20</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Основы стандартизации</b>		<b>14/8</b>	
<b>Введение.</b> <b>Тема 1.1. Техническое регулирование</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Предмет, задачи и структура дисциплины. Ключевые понятия дисциплины: стандартизация, метрология и сертификация. Краткая история возникновения в стране метрологии, стандартизации и сертификации. Значение этих видов деятельности в народном хозяйстве. Профессиональная значимость. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники. Федеральная служба по техническому регулированию и метрологии: функции, области деятельности. Принципы технического регулирования. Технические регламенты: понятие, содержание, виды, применение. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента.</p> <p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p> <p>Практическое занятие № 1. Изучение ФЗ «О техническом регулировании» (Технические регламенты).</p> <p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b></p>	<p><b>4/2</b></p> <p>2</p> <p><b>2/2</b></p> <p>2</p> <p>-</p>	ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 09
<b>Тема 1.2. Методологические основы стандартизации</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Стандартизация. Цели и задачи стандартизации Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Объекты стандартизации: продукция, процесс (работа), услуга. Методы и принципы стандартизации Уровни стандартизации. Международная стандартизация: цели, принципы, задачи. Международные организации по стандартизации: задачи и сферы деятельности, организационная структура. Стандарты серии ИСО 9000, ИСО 14000</p> <p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p>	<p><b>4/2</b></p> <p>2</p> <p><b>2/2</b></p>	ОК 01-ОК 07, ОК 09

	Практическое занятие № 2. Изучение методов и принципов стандартизации.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 1.3. Документы в области стандартизации</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 01-ОК 07, ОК 09 ПК 1.2
	Документы в области стандартизации: виды, условия применения. Указатель «Национальные стандарты». Категории стандартов: национальные стандарты и стандарты организаций. Обозначение стандартов. Структурные элементы стандартов. Виды стандартов: содержание, цели принятия, область применения. Технические условия. Объекты технических условий. Порядок принятия.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 3. Изучение структуры и содержания стандартов различных видов и категорий.	2	
	Практическое занятие № 4. Анализ требований стандартов к хлебобулочным, макаронным и кондитерским изделиям	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 2. Основы метрологии</b>		<b>12/8</b>	
<b>Тема 2.1. Методологические основы метрологии</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 01-ОК 07, ОК 09 ПК 1.1.
	Основные термины и определения в области метрологии. Виды физических величин. Система единиц физических величин. Международная система физических величин. классификация, виды. Международная организация законодательной метрологии (МОЗМ). Международное бюро мер и весов (МБМВ)	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 5. Перевод внесистемных единиц измерения в соответствии с действующими стандартами в единицы СИ	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.2. Государственная система обеспечения единства измерений</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/2</b>	ОК 01-ОК 07, ОК 09 ПК 1.1.
	Закон РФ «Об обеспечении единства измерений». Государственные метрологические службы обеспечения единства измерений. Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы. Поверка: понятие, порядок проведения		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 6. Изучение Федерального закона РФ «Об обеспечении единства измерений».	2	



	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.3. Средства измерений</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 01-ОК 07, ОК 09 ПК 1.1
	Виды и методы измерений. Средства измерений. Эталоны физических величин: понятие, классификация, виды. Выбор измерительного средства. Шкалы измерений, факторы, влияющие на результат измерения. Погрешности средств измерений: абсолютная, относительная. Погрешности измерений	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие № 7. Изучение порядка поверки средств измерений, применяемых в организациях общественного питания.	2	
	Практическое занятие № 8. Измерение линейных размеров штангенинструментами.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 3. Подтверждение соответствия</b>		<b>6/4</b>	
<b>Тема 3.1. Оценка и подтверждение соответствия</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 01-ОК 07, ОК 09 ПК 1.2
	Оценка и подтверждение соответствия: способы, отличительные особенности. Правила и порядок проведения сертификации товаров и услуг. Подтверждение соответствия: понятие, цели, принципы, формы. Участники подтверждения соответствия. Нормативно-правовая база подтверждения соответствия.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 9. Изучение ФЗ «О техническом регулировании» Подтверждение соответствия.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 3.2. Добровольное и обязательное подтверждение соответствия</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/2</b>	ОК 01-ОК 07, ОК 09 ПК 1.2
	Добровольное подтверждение соответствия. Понятие сертификации. Добровольная сертификация: объекты, субъекты, средства. Системы добровольной сертификации. Знаки соответствия. Обязательное подтверждение соответствия. Знак обращения на рынке. Декларирование соответствия: понятие, объекты, формы. Декларация о соответствии. Схемы сертификации.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие № 10. Изучение порядка проведения сертификации услуг общественного питания.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Всего</b>		<b>32</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория Метрологии, стандартизации и подтверждения качества, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные электронные издания

1. Атрошенко, Ю. К. Метрология, стандартизация и сертификация. Сборник лабораторных и практических работ : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. К. Атрошенко, Е. В. Кравченко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 172 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18040-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534182> (дата обращения: 25.05.2024).

2. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 642 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17046-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542857> (дата обращения: 25.05.2024).

3. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 15-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 462 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15928-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537200> (дата обращения: 25.05.2024).

4. Метрология. Теория измерений : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Мещеряков, Е. А. Бадеева, Е. В. Шалобаев ; под общей редакцией Т. И. Мурашкиной. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 167 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08652-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538449> (дата обращения: 25.05.2024).

5. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 1. Метрология : учебник для среднего профессионального образования / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10236-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542014> (дата обращения: 25.05.2024).

6. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 2. Стандартизация : учебник для среднего профессионального образования / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 481 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10238-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542015> (дата обращения: 25.05.2024)

7. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 3. Сертификация : учебник для среднего профессионального образования / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. —

132 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10239-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542016> (дата обращения: 25.05.2024)

8. Сергеев, А. Г. Метрология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Г. Сергеев. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 391 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16327-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536948> (дата обращения: 25.05.2024).

9. Сергеев, А. Г. Стандартизация и сертификация : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 348 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16329-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536954> (дата обращения: 25.05.2024).

10. Сергеев, А. Г. Сертификация : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16331-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536952> (дата обращения: 25.05.2024).

11. Третьяк, Л. Н. Метрология, стандартизация и сертификация: взаимозаменяемость : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Н. Третьяк, А. С. Вольнов ; под общей редакцией Л. Н. Третьяк. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16796-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540406> (дата обращения: 25.05.2024).

### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. ФЗ № 162 «О стандартизации в РФ» с изменениями от 30.12.2020г.
2. ФЗ № 102 «Об обеспечении единства измерений» с изменениями от 11.06.2021г.
3. ФЗ № 184 «О техническом регулировании» с изменениями от 02.07 2021г.
4. Дудников А.А. Основы стандартизации, допуски посадки и технические измерения. — М: ВО Агпромиздат», 2008.
5. Клевлеев В. М. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник для студ.сред.проф.образ. / В. М. Клевлеев, И.А. Кузнецова, Ю.П. Попов. - М.: Форум-ИНФРА-М. 2004 . - 256с. - (Профессиональное образование).
6. Маргвелашвили Л.В. Метрология, стандартизация и сертификация на транспорте: лабораторно-практические работы: учебное пособие / Л.В. Маргвелашвили. -2-е. изо., стер. - М.: Академия. 2014 . - 208 с.
7. Радченко Л. А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учеб, пособие / Л. А. Радченко. - 2-ое изд., доп. и испр. - Ростов н/Д: "Феникс". 2009 . - 347с. - (Среднее профессиональное образование).
- 8.Хрусталева З.А. Метрология, стандартизация и сертификация: практикум: учебное пособие / З.А. Хрусталева. - М.: КНОРУС, 2016 . - 176с. - (Среднее профессиональное образование).
9. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) [Электронный ресурс]: офиц. сайт. — URL: <http://www.gost.ru/wps/portal/pages/main>.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах</li> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</li> <li>-приемы структурирования информации</li> <li>- современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и</li> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> <li>-психологические основы деятельности коллектива</li> <li>-психологические особенности личности</li> <li>- правила оформления документов</li> <li>- правила построения устных сообщений</li> <li>- особенности социального и культурного контекста</li> <li>--значимость профессиональной деятельности по специальности</li> </ul>	<p>Демонстрируют знание метрологических характеристик средств измерения и умение пользоваться измерительными инструментами: штангенинструментами. Демонстрируют знания и умения пользоваться нормативными документами по стандартизации: техническими регламентами, национальными стандартами, общероссийскими классификаторами, техническими условиями для хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Демонстрируют знания в применении требований нормативных документов при оформлении пакета документов по сертификации (декларированию) продуктов питания из растительного сырья. Демонстрируют умения и знания в оценке и подтверждении качества продуктов питания из растительного сырья требованиям нормативных документов.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ. Оценка тестового контроля. Оценка результатов устного опроса. Оценка результатов выполнения практических работ</p>

<p>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>- пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>- принципы бережливого производства</p> <p>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>-правила чтения текстов профессиональной направленности</p> <p>Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции</p> <p>Требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий</p> <p>Умеет:</p> <p>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте,</p>		
---	--	--

<p>анализировать и выделять её составные части</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</li> <li>- определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации,</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию,</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</li> <li>- демонстрировать осознанное поведение</li> <li>- описывать значимость своей специальности</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</li> <li>- организовывать профессиональную</li> </ul>		
---	--	--

<p>деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</li><li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</li><li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li></ul>		
---	--	--

**Приложение 3**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**9.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,**  
**включая программное обеспечение**

**1. Материально-техническое оснащение**

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Русский язык и литература»

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
1	Экран настенный 178*178см Draper Stat	<b>Оборудование</b>	Основное	Тип установки настенно-потолочный; Диагональ экрана 100 "; Размеры экрана (ШхВ) 178x178 см	ООД 01 ООД 02
2	Принтер Brother HL – 2132R	<b>Оборудование</b>	Основное	Вид печати: черно-белая; Максимальный формат печати: А4; Скорость ч/б печати (А4), в стр/мин: 26; Максимальное разрешение ч/б печати, в DPI: 2400x600	ООД 01 ООД 02
3	Столы ученические двухместные	<b>Мебель</b>	Основное	двухместный СанПин 2.4.2.2821-10, Ростовая группа - 6, Материал каркаса:	ООД 01 ООД 02



№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				прямоугольный металлический профиль, Материал столешницы: ЛДСП, Ширина не менее 1200мм	
4	Стулья ученические на ножках	<b>Мебель</b>	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя ширина сиденья не менее 470мм	ООД 01 ООД 02
5	Стол учителя	<b>Мебель</b>	Основное	Габаритные размеры не более 1334x600x746 мм, материал столешницы - ЛДСП, выдвижные ящики	ООД 01 ООД 02
6	Проектор ACER X1263 стационарный, потолочное универсальное крепление	<b>ТС</b>		Тип: DLP, 1024 x 768, 23-300", 4:3, 3000 lm, 17000:1; Коррекция искажений: вертикальных -40°/+40°; Входы: VGA, S-Video, композитный (RCA), Выходы: VGA, аудио (MiniJack)	ООД 01 ООД 02

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
7	Ноутбук «ASUS» 15,6	ТС	Основное	Матовый IPS-экран с разрешением 1920x1080 пикселей в 60 Гц.; 8 Гб оперативной памяти. 256 Гб внутренней памяти. Видеоядро AMD Radeon.	ООД 01 ООД 02
8	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	УМК	Основное		ООД 01 ООД 02
9	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программ	УМК	Основное		ООД 01 ООД 02
10	Словари (толковый, орфографический, синонимический, словообразовательный, словарь трудностей языка);	УМК	Основное		ООД 01 ООД 02
11	Микротаблицы (речевые ошибки: классификация, примеры, исправление);	УМК	Основное		ООД 01 ООД 02
12	Микроплакаты - нормы русского языка; разноуровневые тесты (4 уровня);	УМК	Основное		ООД 01 ООД 02

Кабинет «Иностранного языка»

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
1	Экран настенный 178*178см Draper Stat	Оборудование	Основное	Тип установки настенно-потолочный; Диагональ экрана 100 "; Размеры	ООД.03

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
				экрана (ШхВ) 178x178 см	
2	Принтер Brother HL – 2132R	<b>Оборудование</b>	Основное	Вид печати: черно-белая; Максимальный формат печати: А4; Скорость ч/б печати (А4), в стр/мин: 26; Максимальное разрешение ч/б печати, в DPI: 2400x600	ООД.03
3	Столы ученические двухместные	<b>Мебель</b>	Основное	двухместный СанПин 2.4.2.2821-10, Ростовая группа - 6, Материал каркаса: прямоугольный металлический профиль, Материал столешницы: ЛДСП, Ширина не менее 1200мм	ООД.03
4	Стулья ученические на ножках	<b>Мебель</b>	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя ширина сиденья не менее 470мм	ООД.03
5	Стол учителя	<b>Мебель</b>	Основное	Габаритные размеры не более 1334x600x746 мм,	ООД.03

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
				материал столешницы - ЛДСП, выдвижные ящики	
6	Проектор ACER X1263 стационарный, потолочное универсальное крепление	ТС		Тип: DLP, 1024 x 768, 23-300", 4:3, 3000 lm, 17000:1; Коррекция искажений: вертикальных -40°/+40°; Входы: VGA, S-Video, композитный (RCA), Выходы: VGA, аудио (MiniJack)	ООД.03
7	Ноутбук «ASUS» 15,6	ТС	Основное	Матовый IPS-экран с разрешением 1920x1080 пикселей в 60 Гц.; 8 Гб оперативной памяти. 256 Гб внутренней памяти. Видеоядро AMD Radeon.	ООД.03
8	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	УМК	Основное		ООД.03
9	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программ	УМК	Основное		ООД.03
10	Тренировочные комплекты по профилю дисциплины	УМК	Основное		ООД.03
11	Таблицы по грамматике: числительные; глагол «to be»; сводная таблица времен;	УМК	Основное		ООД.03

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
	сводная таблица спряжение глаголов; конструкция «there is/ate; карты: англоязычные страны; объединенное королевство и т.д.				

Кабинет «Биология»

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
1	Экран настенный 178*178см Draper Stat	<b>Оборудование</b>	Основное	Тип установки настенно-потолочный; Диагональ экрана 100 "; Размеры экрана (ШxВ) 178x178 см	ПД.02
2	Принтер Brother HL – 2132R	<b>Оборудование</b>	Основное	Вид печати: черно-белая; Максимальный формат печати: А4; Скорость ч/б печати (А4), в стр/мин: 26; Максимальное разрешение ч/б печати, в DPI: 2400x600	ПД.02
3	Столы ученические двухместные	<b>Мебель</b>	Основное	двухместный СанПин 2.4.2.2821-10, Ростовая группа - 6, Материал каркаса: прямоугольный металлический профиль,	ПД.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Материал столешницы: ЛДСП, Ширина не менее 1200мм	
4	Стулья ученические на ножках	<b>Мебель</b>	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя ширина сиденья не менее 470мм	ПД.02
5	Стол учителя	<b>Мебель</b>	Основное	Габаритные размеры не более 1334x600x746 мм, материал столешницы - ЛДСП, выдвижные ящики	ПД.02
6	Проектор ACER X1263 стационарный, потолочное универсальное крепление	<b>ТС</b>	Основное	Тип: DLP, 1024 x 768, 23-300", 4:3, 3000 lm, 17000:1; Коррекция искажений: вертикальных -40°/+40°; Входы: VGA, S-Video, композитный (RCA), Выходы: VGA, аудио (MiniJack)	ПД.02
7	Ноутбук «ASUS» 15,6	<b>ТС</b>	Основное	Матовый IPS-экран с разрешением 1920x1080	ПД.02

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
				пикселей в 60 Гц.; 8 Гб оперативной памяти. 256 Гб внутренней памяти. Видеоядро AMD Radeon.	
8	Комплект учебно-наглядного материала по всем темам программы	<b>УМК</b>	Основное		ПД.02
9	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программ	<b>УМК</b>	Основное		ПД.02
10	Тренировочные комплекты по профилю дисциплины	<b>УМК</b>	Основное		ПД.02
11	Сборник задач по генетике, таблицы по темам	<b>УМК</b>	Основное		ПД.02
12	Микропрепараты, чучела животных	<b>УМК</b>	Специализированное		ПД.02

Кабинет «Химия»

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
1	Экран настенный 178*178см Draper Stat	<b>Оборудование</b>	Основное	Тип установки настенно-потолочный; Диагональ экрана 100 "; Размеры экрана (ШxВ) 178x178 см	ПД.01
2	Принтер Brother HL – 2132R	<b>Оборудование</b>	Основное	Вид печати: черно-белая; Максимальный формат печати: А4; Скорость ч/б печати (А4), в стр/мин:	ПД.01

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
				26; Максимальное разрешение ч/б печати, в DPI: 2400x600	
3	Столы ученические двухместные	<b>Мебель</b>	Основное	двухместный СанПин 2.4.2.2821-10, Ростовая группа - 6, Материал каркаса: прямоугольный металлический профиль, Материал столешницы: ЛДСП, Ширина не менее 1200мм	ПД.01
4	Стулья ученические на ножках	<b>Мебель</b>	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя ширина сиденья не менее 470мм	ПД.01
5	Стол учителя	<b>Мебель</b>	Основное	Габаритные размеры не более 1334x600x746 мм, материал столешницы - ЛДСП, выдвижные ящики	ПД.01
6	Проектор ACER X1263 стационарный, потолочное универсальное крепление	<b>ТС</b>		Тип: DLP, 1024 x 768, 23-300", 4:3, 3000 lm, 17000:1; Коррекция	ПД.01



№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				искажений: вертикальных -40°/+40°; Входы: VGA, S-Video, композитный (RCA), Выходы: VGA, аудио (MiniJack)	
7	Ноутбук «ASUS» 15,6	ТС	Основное	Матовый IPS-экран с разрешением 1920x1080 пикселей в 60 Гц.; 8 Гб оперативной памяти. 256 Гб внутренней памяти. Видеоядро AMD Radeon.	ПД.01
8	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	УМК	Основное		ПД.01
9	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программ	УМК	Основное		ПД.01
10	Тренировочные комплекты по профилю дисциплины	УМК	Основное		ПД.01
11	Учебно-наглядные пособия, учебно-методические пособия, справочные пособия, дидактический материал, курсы лекций, мультимедийный ресурс, пакеты практических занятий	УМК	Основное		ПД.01

Кабинет «Физики и астрономии»

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
	Экран настенный 178*178см Draper Stat	<b>Оборудование</b>	Основное	Тип установки настенно-потолочный; Диагональ экрана 100 "; Размеры экрана (ШxВ) 178x178 см	ООД.08
2	Принтер Brother HL – 2132R	<b>Оборудование</b>	Основное	Вид печати: черно-белая; Максимальный формат печати: А4; Скорость ч/б печати (А4), в стр/мин: 26; Максимальное разрешение ч/б печати, в DPI: 2400x600	ООД.08
3	Столешницы ученические двухместные	<b>Мебель</b>	Основное	двухместный СанПин 2.4.2.2821-10, Ростовая группа - 6, Материал каркаса: прямоугольный металлический профиль, Материал столешницы: ЛДСП, Ширина не менее 1200мм	ООД.08
4	Стулья ученические на ножках	<b>Мебель</b>	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя	ООД.08

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
				ширина сиденья не менее 470мм	
5	Стол учителя	<b>Мебель</b>	Основное	Габаритные размеры не более 1334x600x746 мм, материал столешницы - ЛДСП, выдвижные ящики	ООД.08
6	Проектор ACER X1263 стационарный, потолочное универсальное крепление	<b>ТС</b>		Тип: DLP, 1024 x 768, 23-300", 4:3, 3000 lm, 17000:1; Коррекция искажений: вертикальных -40°/+40°; Входы: VGA, S-Video, композитный (RCA), Выходы: VGA, аудио (MiniJack)	ООД.08
7	Ноутбук «ASUS» 15,6	<b>ТС</b>	Основное	Матовый IPS-экран с разрешением 1920x1080 пикселей в 60 Гц.; 8 Гб оперативной памяти. 256 Гб внутренней памяти. Видеоядро AMD Radeon.	ООД.08
8	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	<b>УМК</b>	Основное		ООД.08
9	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программ	<b>УМК</b>	Основное		ООД.08

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
10	Тренировочные комплекты по профилю дисциплины	<b>УМК</b>	Основное		ООД.08
11	Учебно-наглядные пособия, учебно-методические пособия, справочные пособия, дидактический материал, курсы лекций, мультимедийный ресурс, пакеты практических занятий	<b>УМК</b>	Основное		ООД.08

Кабинет «Математики»

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
1	Экран настенный 178*178см Draper Stat	<b>Оборудование</b>	Основное	Тип установки настенно-потолочный; Диагональ экрана 100 "; Размеры экрана (ШxВ) 178x178 см	ПД.03
2	Принтер Brother HL – 2132R	<b>Оборудование</b>	Основное	Вид печати: черно-белая; Максимальный формат печати: А4; Скорость ч/б печати (А4), в стр/мин: 26; Максимальное разрешение ч/б печати, в DPI: 2400x600	ПД.03
3	Столы ученические двухместные	<b>Мебель</b>	Основное	двухместный СанПин 2.4.2.2821-10, Ростовая	ПД.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				группа - 6, Материал каркаса: прямоугольный металлический профиль, Материал столешницы: ЛДСП, Ширина не менее 1200мм	
4	Стулья ученические на ножках	<b>Мебель</b>	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя ширина сиденья не менее 470мм	ПД.03
5	Стол учителя	<b>Мебель</b>	Основное	Габаритные размеры не более 1334x600x746 мм, материал столешницы - ЛДСП, выдвижные ящики	ПД.03
6	Проектор ACER X1263 стационарный, потолочное универсальное крепление	<b>ТС</b>		Тип: DLP, 1024 x 768, 23-300", 4:3, 3000 lm, 17000:1; Коррекция искажений: вертикальных -40°/+40°; Входы: VGA, S-Video, композитный (RCA),	ПД.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Выходы: VGA, аудио (MiniJack)	
7	Ноутбук «ASUS» 15,6	ТС	Основное	Матовый IPS-экран с разрешением 1920x1080 пикселей в 60 Гц.; 8 Гб оперативной памяти. 256 Гб внутренней памяти. Видеоядро AMD Radeon.	ПД.03
8	Комплект учебно-наглядного материала по всем темам программы	УМК	Основное		ПД.03
9	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программ	УМК	Основное		ПД.03
10	Тренировочные комплекты по профилю дисциплины	УМК	Основное		ПД.03
11	Сборники задач по темам программы	УМК	Основное		ПД.03

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Экран настенный 178*178см Draper Stat	Оборудование	Основное	Тип установки настенно-потолочный; Диагональ экрана 100 "; Размеры экрана (ШxВ) 178x178 см	ООД.05 СГ.01 СГ.05 СГ.06 СГ.07 СГ.08

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
2	Принтер Brother HL – 2132R	<b>Оборудование</b>	Основное	Вид печати: черно-белая; Максимальный формат печати: А4; Скорость ч/б печати (А4), в стр/мин: 26; Максимальное разрешение ч/б печати, в DPI: 2400x600	ООД.05 СГ.01 СГ.05 СГ.06 СГ.07 СГ.08
3	Столешницы ученические двухместные	<b>Мебель</b>	Основное	двухместный СанПин 2.4.2.2821-10, Ростовая группа - 6, Материал каркаса: прямоугольный металлический профиль, Материал столешницы: ЛДСП, Ширина не менее 1200мм	ООД.05 СГ.01 СГ.05 СГ.06 СГ.07 СГ.08
4	Стулья ученические на ножках	<b>Мебель</b>	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя ширина сиденья не менее 470мм	ООД.05 СГ.01 СГ.05 СГ.06 СГ.07 СГ.08
5	Стол учителя	<b>Мебель</b>	Основное	Габаритные размеры не более 1334x600x746 мм, материал столешницы -	ООД.05 СГ.01 СГ.05 СГ.06

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
				ЛДСП, выдвижные ящики	СГ.07 СГ.08
6	Проектор ACER X1263 стационарный, потолочное универсальное крепление	<b>ТС</b>		Тип: DLP, 1024 x 768, 23-300", 4:3, 3000 lm, 17000:1; Коррекция искажений: вертикальных -40°/+40°; Входы: VGA, S-Video, композитный (RCA), Выходы: VGA, аудио (MiniJack)	ООД.05 СГ.01 СГ.05 СГ.06 СГ.07 СГ.08
7	Ноутбук «ASUS» 15,6	<b>ТС</b>	Основное	Матовый IPS-экран с разрешением 1920x1080 пикселей в 60 Гц.; 8 Гб оперативной памяти. 256 Гб внутренней памяти. Видеоядро AMD Radeon.	ООД.05 СГ.01 СГ.05 СГ.06 СГ.07 СГ.08
8	Комплект учебно-наглядного материала по всем темам программы	<b>УМК</b>	Основное		ООД.05 СГ.01 СГ.05 СГ.06 СГ.07 СГ.08
9	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программ	<b>УМК</b>	Основное		ООД.05 СГ.01 СГ.05



<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
					СГ.06 СГ.07 СГ.08

Кабинет «Инженерная графика»

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
1	Экран настенный 178*178см Draper Stat	<b>Оборудование</b>	Основное	Тип установки настенно-потолочный; Диагональ экрана 100 "; Размеры экрана (ШxВ) 178x178 см	ОП.15
2	Принтер Brother HL – 2132R	<b>Оборудование</b>	Основное	Вид печати: черно-белая; Максимальный формат печати: А4; Скорость ч/б печати (А4), в стр/мин: 26; Максимальное разрешение ч/б печати, в DPI: 2400x600	ОП.15
3	Стол�ы ученические двухместные	<b>Мебель</b>	Основное	двухместный СанПин 2.4.2.2821-10, Ростовая группа - 6, Материал каркаса: прямоугольный металлический профиль, Материал столешницы:	ОП.15

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
				ЛДСП, Ширина не менее 1200мм	
4	Стулья ученические на ножках	<b>Мебель</b>	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя ширина сиденья не менее 470мм	ОП.15
5	Стол учителя	<b>Мебель</b>	Основное	Габаритные размеры не более 1334x600x746 мм, материал столешницы - ЛДСП, выдвижные ящики	ОП.15
6	Проектор ACER X1263 стационарный, потолочное универсальное крепление	<b>ТС</b>		Тип: DLP, 1024 x 768, 23-300", 4:3, 3000 lm, 17000:1; Коррекция искажений: вертикальных -40°/+40°; Входы: VGA, S-Video, композитный (RCA), Выходы: VGA, аудио (MiniJack)	ОП.15
7	Ноутбук «ASUS» 15,6	<b>ТС</b>	Основное	Матовый IPS-экран с разрешением 1920x1080 пикселей в 60 Гц.; 8 Гб	ОП.15

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				оперативной памяти. 256 Гб внутренней памяти. Видеоядро AMD Radeon.	
8	Комплект учебно-наглядного материала по всем темам программы	<b>УМК</b>	Основное		ОП.15
9	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программ	<b>УМК</b>	Основное		ОП.15

Кабинет «Основы безопасности и защиты Родины»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Экран настенный 178*178см Draper Stat	<b>Оборудование</b>	Основное	Тип установки настенно- потолочный; Диагональ экрана 100 "; Размеры экрана (ШxВ) 178x178 см	ООД,10 СГ.03 ОП.09
2	Принтер Brother HL – 2132R	<b>Оборудование</b>	Основное	Вид печати: черно-белая; Максимальный формат печати: А4; Скорость ч/б печати (А4), в стр/мин: 26; Максимальное разрешение ч/б печати, в DPI: 2400x600	ООД,10 СГ.03 ОП.09
3	Стол�ы ученические двухместные	<b>Мебель</b>	Основное	двухместный СанПин 2.4.2.2821-10, Ростовая	ООД,10 СГ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				группа - 6, Материал каркаса: прямоугольный металлический профиль, Материал столешницы: ЛДСП, Ширина не менее 1200мм	ОП.09
4	Стулья ученические на ножках	<b>Мебель</b>	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя ширина сиденья не менее 470мм	ООД,10 СГ.03 ОП.09
5	Стол учителя	<b>Мебель</b>	Основное	Габаритные размеры не более 1334x600x746 мм, материал столешницы - ЛДСП, выдвижные ящики	ООД,10 СГ.03 ОП.09
6	Проектор ACER X1263 стационарный, потолочное универсальное крепление	<b>ТС</b>		Тип: DLP, 1024 x 768, 23-300", 4:3, 3000 lm, 17000:1; Коррекция искажений: вертикальных -40°/+40°; Входы: VGA, S-Video, композитный (RCA),	ООД,10 СГ.03 ОП.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Выходы: VGA, аудио (MiniJack)	
7	Ноутбук «ASUS» 15,6	ТС	Основное	Матовый IPS-экран с разрешением 1920x1080 пикселей в 60 Гц.; 8 Гб оперативной памяти. 256 Гб внутренней памяти. Видеоядро AMD Radeon.	ООД,10 СГ.03 ОП.09
8	Сумка санитарная		Основное	Укладка: 61Н, изготовлена из водоотталкивающего плотного материала типа "брезент" и укомплектована составом лекарственных средств и медицинских изделий	ООД,10 СГ.03 ОП.09
9	Аптечка индивидуальная		Основное	набор перевязочных материалов, инструментов и приспособлений, предназначенных для оказания первой помощи комплектация в соответствии с приказом 1331Н	ООД,10 СГ.03 ОП.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10	Огнетушитель		Специализированное		
11	Костюм защитный ОЗК Л-1		Специализированное	Предназначен для защиты от растворов кислот, щелочей, токсичных веществ, вредных биологических факторов. Изготавливается из прорезиненной ткани	ООД,10 СГ.03 ОП.09
12	Комплект учебно-наглядного материала по всем темам программы	<b>УМК</b>	Основное		ООД,10 СГ.03 ОП.09
13	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программ	<b>УМК</b>	Основное		ООД,10 СГ.03 ОП.09

Кабинет «География»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Экран настенный 178*178см Draper Stat	<b>Оборудование</b>	Основное	Тип установки настенно-потолочный; Диагональ экрана 100 "; Размеры экрана (ШхВ) 178x178 см	ООД.06

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
2	Принтер Brother HL – 2132R	<b>Оборудование</b>	Основное	Вид печати: черно-белая; Максимальный формат печати: А4; Скорость ч/б печати (А4), в стр/мин: 26; Максимальное разрешение ч/б печати, в DPI: 2400x600	ООД.06
3	Столы ученические двухместные	<b>Мебель</b>	Основное	двухместный СанПин 2.4.2.2821-10, Ростовая группа - 6, Материал каркаса: прямоугольный металлический профиль, Материал столешницы: ЛДСП, Ширина не менее 1200мм	ООД.06
4	Стулья ученические на ножках	<b>Мебель</b>	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя ширина сиденья не менее 470мм	ООД.06
5	Стол учителя	<b>Мебель</b>	Основное	Габаритные размеры не более 1334x600x746 мм, материал столешницы -	ООД.06

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
				ЛДСП, выдвижные ящики	
6	Проектор ACER X1263 стационарный, потолочное универсальное крепление	ТС	Основное	Тип: DLP, 1024 x 768, 23-300", 4:3, 3000 lm, 17000:1; Коррекция искажений: вертикальных -40°/+40°; Входы: VGA, S-Video, композитный (RCA), Выходы: VGA, аудио (MiniJack)	ООД.06
7	Ноутбук «ASUS» 15,6	ТС	Основное	Матовый IPS-экран с разрешением 1920x1080 пикселей в 60 Гц.; 8 Гб оперативной памяти. 256 Гб внутренней памяти. Видеоядро AMD Radeon.	ООД.06
8	Карты мира, рабочая тетрадь	УМК	Основное		ООД.06
9	Комплект учебно-наглядного материала по всем темам программы	УМК	Основное		ООД.06
10	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программ	УМК	Основное		ООД.06

Кабинет «Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности»



<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
1	Экран настенный 178*178см Draper Stat	<b>Оборудование</b>	Основное	Тип установки настенно-потолочный; Диагональ экрана 100 "; Размеры экрана (ШxВ) 178x178 см	ООД.04 ОП.04 МДК.02.02
2	Принтер Brother HL – 2132R	<b>Оборудование</b>	Основное	Вид печати: черно-белая; Максимальный формат печати: А4; Скорость ч/б печати (А4), в стр/мин: 26; Максимальное разрешение ч/б печати, в DPI: 2400x600	ООД.04 ОП.04 МДК.02.02
3	Столешницы ученические двухместные	<b>Мебель</b>	Основное	двухместный СанПин 2.4.2.2821-10, Ростовая группа - 6, Материал каркаса: прямоугольный металлический профиль, Материал столешницы: ЛДСП, Ширина не менее 1200мм	ООД.04 ОП.04 МДК.02.02
4	Стулья ученические на ножках	<b>Мебель</b>	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя	ООД.04 ОП.04 МДК.02.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ширина сиденья не менее 470мм	
5	Стол учителя	<b>Мебель</b>	Основное	Габаритные размеры не более 1334x600x746 мм, материал столешницы - ЛДСП, выдвижные ящики	ООД.04 ОП.04 МДК.02.02
6	Проектор ACER X1263 стационарный, потолочное универсальное крепление	<b>ТС</b>	Основное	Тип: DLP, 1024 x 768, 23-300", 4:3, 3000 lm, 17000:1; Коррекция искажений: вертикальных -40°/+40°; Входы: VGA, S-Video, композитный (RCA), Выходы: VGA, аудио (MiniJack)	ООД.04 ОП.04 МДК.02.02
7	Ноутбук «ASUS» 15,6	<b>ТС</b>	Основное	Матовый IPS-экран с разрешением 1920x1080 пикселей в 60 Гц.; 8 Гб оперативной памяти. 256 Гб внутренней памяти. Видеоядро AMD Radeon.	ООД.04 ОП.04 МДК.02.02
8	Комплект учебно-наглядного материала по всем темам программы	<b>УМК</b>	Основное		ООД.04 ОП.04 МДК.02.02

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
9	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программ	<b>УМК</b>	Основное		ООД.04 ОП.04 МДК.02.02

Кабинет «Технической механики»

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
10	Столы ученические двухместные	<b>Мебель</b>	Основное	двухместный СанПин 2.4.2.2821-10, Ростовая группа - 6, Материал каркаса: прямоугольный металлический профиль, Материал столешницы: ЛДСП, Ширина не менее 1200мм	ОП.06
11	Стулья ученические на ножках	<b>Мебель</b>	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя ширина сиденья не менее 470мм	ОП.06
12	Стол учителя	<b>Мебель</b>	Основное	Габаритные размеры не более 1334x600x746 мм, материал столешницы -	ОП.06

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
				ЛДСП, выдвижные ящики	
13	Ноутбук «ASUS» 15,6	<b>ТС</b>	Основное	Матовый IPS-экран с разрешением 1920x1080 пикселей в 60 Гц.; 8 Гб оперативной памяти. 256 Гб внутренней памяти. Видеоядро AMD Radeon.	ОП.06
14	Комплект учебно-наглядного материала по всем темам программы	<b>УМК</b>	Основное		ОП.06
15	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программ	<b>УМК</b>	Основное		ОП.06

Кабинет «Технологии хранения и переработки зерна»

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
11	Столы ученические двухместные	<b>Мебель</b>	Основное	двухместный СанПин 2.4.2.2821-10, Ростовая группа - 6, Материал каркаса: прямоугольный металлический профиль, Материал столешницы: ЛДСП, Ширина не менее 1200мм	ПМ.01 ПМ.02

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
12	Стулья ученические на ножках	<b>Мебель</b>	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя ширина сиденья не менее 470мм	ПМ.01 ПМ.02
13	Стол учителя	<b>Мебель</b>	Основное	Габаритные размеры не более 1334х600х746 мм, материал столешницы - ЛДСП, выдвижные ящики	ПМ.01 ПМ.02
14	Ноутбук «ASUS» 15,6	<b>ТС</b>	Основное	Матовый IPS-экран с разрешением 1920х1080 пикселей в 60 Гц.; 8 Гб оперативной памяти. 256 Гб внутренней памяти. Видеоядро AMD Radeon.	ПМ.01 ПМ.02
15	Комплект учебно-наглядного материала по всем темам программы	<b>УМК</b>	Основное		ПМ.01 ПМ.02
16	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программ	<b>УМК</b>	Основное		ПМ.01 ПМ.02

Кабинет «Технологического оборудования по переработке зерна и семян»

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
1	Столы ученические двухместные	<b>Мебель</b>	Основное	двухместный СанПин 2.4.2.2821-10, Ростовая группа - 6, Материал каркаса: прямоугольный металлический профиль, Материал столешницы: ЛДСП, Ширина не менее 1200мм	ПМ.01 ПМ.02
2	Стулья ученические на ножках	<b>Мебель</b>	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя ширина сиденья не менее 470мм	ПМ.01 ПМ.02
3	Стол учителя	<b>Мебель</b>	Основное	Габаритные размеры не более 1334x600x746 мм, материал столешницы - ЛДСП, выдвижные ящики	ПМ.01 ПМ.02
4	Ноутбук «ASUS» 15,6	<b>ТС</b>	Основное	Матовый IPS-экран с разрешением 1920x1080 пикселей в 60 Гц.; 8 Гб оперативной памяти. 256 Гб внутренней памяти. Видеоядро AMD Radeon.	ПМ.01 ПМ.02

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
5	Комплект учебно-наглядного материала по всем темам программы	<b>УМК</b>	Основное		ПМ.01 ПМ.02
6	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программ	<b>УМК</b>	Основное		ПМ.01 ПМ.02

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
1	Экран настенный 178*178см Draper Stat	<b>Оборудование</b>	Основное	Тип установки настенно-потолочный; Диагональ экрана 100 "; Размеры экрана (ШxВ) 178x178 см	СГ.03 ОП.09
2	Принтер Brother HL – 2132R	<b>Оборудование</b>	Основное	Вид печати: черно-белая; Максимальный формат печати: А4; Скорость ч/б печати (А4), в стр/мин: 26; Максимальное разрешение ч/б печати, в DPI: 2400x600	СГ.03 ОП.09
3	Столы ученические двухместные	<b>Мебель</b>	Основное	двухместный СанПин 2.4.2.2821-10, Ростовая группа - 6, Материал	СГ.03 ОП.09

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
				каркаса: прямоугольный металлический профиль, Материал столешницы: ЛДСП, Ширина не менее 1200мм	
4	Стулья ученические на ножках	<b>Мебель</b>	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя ширина сиденья не менее 470мм	СГ.03 ОП.09
5	Стол учителя	<b>Мебель</b>	Основное	Габаритные размеры не более 1334x600x746 мм, материал столешницы - ЛДСП, выдвижные ящики	СГ.03 ОП.09
6	Проектор ACER X1263 стационарный, потолочное универсальное крепление	<b>ТС</b>		Тип: DLP, 1024 x 768, 23-300", 4:3, 3000 lm, 17000:1; Коррекция искажений: вертикальных -40°/+40°; Входы: VGA, S-Video, композитный (RCA), Выходы: VGA, аудио (MiniJack)	СГ.03 ОП.09



<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
7	Ноутбук «ASUS» 15,6	ТС	Основное	Матовый IPS-экран с разрешением 1920x1080 пикселей в 60 Гц.; 8 Гб оперативной памяти. 256 Гб внутренней памяти. Видеоядро AMD Radeon.	СГ.03 ОП.09
8	Сумка санитарная		Основное	Укладка: 61Н, изготовлена из водоотталкивающего плотного материала типа "брезент" и укомплектована составом лекарственных средств и медицинских изделий	СГ.03 ОП.09
9	Аптечка индивидуальная		Основное	набор перевязочных материалов, инструментов и приспособлений, предназначенных для оказания первой помощи комплектация в соответствии с приказом 1331Н	СГ.03 ОП.09
10	Огнетушитель		Специализированное		СГ.03 ОП.09

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
11	Костюм защитный ОЗК Л-1		Специализированное	Предназначен для защиты от растворов кислот, щелочей, токсичных веществ, вредных биологических факторов. Изготавливается из прорезиненной ткани	СГ.03 ОП.09
12	Комплект учебно-наглядного материала по всем темам программы	<b>УМК</b>	Основное		СГ.03 ОП.09
13	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программ	<b>УМК</b>	Основное		СГ.03 ОП.09

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов

**1. Мастерская по компетенции «Агрономия»**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
1	Стол лабораторный	Мебель	Основное	В основе стола усиленный С-образный, разборный металлокаркас из стальной профильной трубы, прямоугольного и квадратного сечения. Покрытие каркаса, высококачественная белая	ОП. 10 ПМ.03

				<p>порошково-полимерная краска.  Материалы рабочих поверхностей столов - бесшовная керамика.  Ширина: 1200 мм, глубина: 600 мм, высота: 900 мм</p>	
2	Стол-мойка	Мебель	Основное	<p>Мойка лабораторная с накладной раковиной из нержавеющей стали.  Тумба мойки оснащена двумя распашными дверями. Тумба установлена на цельносварной металлокаркас с регулируемыми опорами позволяющими компенсировать неровности пола. В комплект входит: смеситель для горячей/холодной воды с керамическими буксами, гибкая подводка для воды, 2 шт. Сифон с гофрированной трубой для подключения к инженерным сетям.  В комплект входит стеллаж для сушки лабораторной посуды.  Ширина: 800 мм. Глубина: 600 мм.  Высота: 900 мм</p>	
3	Стол лабораторный с ящиками и электрикой	Мебель	Основное	<p>Укомплектован двумя выдвижными ящиками, предназначенными для хранения расходных материалов и документации, розетками 220В и автоматом питания. Стол состоит из</p>	

				металлического каркаса и столешницы.	
4	Стул лабораторный	Мебель	Основное	Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя ширина сиденья не менее 470 мм	
5	Шкаф вытяжной	Оборудование	Специализированное	Защитный экран из ударопрочного стекла. Столешница из химически стойкой керамической плитки. В комплектации с подводом воды шкаф оснащен сливной раковиной, монокраном и арматурой для подключения воды. Характеристики: на передней панели шкафа установлены розетки 220 вольт для подключения лабораторного оборудования; выключатель местного освещения (люминесцентный светильник установлен внутри шкафа); автомат аварийного отключения питания. На крыше установлен фланец диаметром 200 мм, для подключения к системе вытяжной вентиляции.	
6	Шкафы для хранения лабораторной посуды	Мебель	Основное	Корпус шкафа, цельносварной металлический, опорная рама на регулируемых опорах. Нижняя часть закрыта двумя глухими дверями, верхняя часть двумя стеклянными	

				дверями. В верхней части три съемные полки, в нижней части одна съемная полка. Нижние двери оснащены замком. Корпус и металлические двери окрашены порошково-полимерной белой краской. Ширина: 800 мм. Глубина: 400 мм. Высота: 1950 мм	
7	Шкаф для хранения химических реактивов	Мебель	Основное	<p>Корпус шкафа, цельносварной металлический, опорная рама на регулируемых опорах. Все четыре двери шкафа глухие цельнометаллические. В верхней части шкафа три съемные полки, в нижней части одна съемная полка.</p> <p>Нижнее и верхнее отделения оснащены замками. Шкаф оснащен фланцем 100 мм, для подключения к вытяжной вентиляции. Корпус и металлические двери окрашены белой порошково-полимерной краской. Ширина: 800 мм. Глубина: 400 мм. Высота: 1950 мм</p>	
8	Автоматический счетчик семян	Оборудование	Специализированное	<p>Диапазон счета: мелкие и средние образцы частиц: от 0,7 до 4 мм х от 0,7 до 12 мм; крупные образцы частиц: от 3 до 10 х от 3 до 12 мм. Скорость счета <math>\geq 1000/3</math> мин, подсчет от 1 до 99999, мощность – 20 Вт с</p>	

				заземлением, непрерывное время работы: $\geq 50$ часов.	
9	Соковыжималка	Оборудование	Специализированное	Шнековая, мощность 240 В, управление механическое, емкость для сока до 1 л.	
10	Лабораторная магнитная мешалка Hs Pro-DT	Оборудование	Специализированное	Предназначено для перемешивания и нагрева жидкостей различной степени вязкости. Максимальный перемешиваемый объем – 2 л, диапазон частоты вращения якоря – 200-1500 об/мин, рекомендуемый диаметр дна посуды – не более 200 мм, материал посуды – стекло.	
11	Метрическая пурка литровая ПХ-1 с падающим грузом	Оборудование	Специализированное	Предназначена для измерения природы зерна. Номинальная вместимость – 1000 мл, погрешность показаний $\pm 4$ г, класс точности по ГОСТ 24104 и МР ММЗ № 76 – П. Габаритные размеры (длина, ширина, высота) без весов – 385x195x145 мм	
12	Иономер лабораторный в комплекте с электродами	Оборудование	Специализированное	Иономер лабораторный предназначен для измерения показателя активности ионов водорода (рН), показателя активности (рХ) и массовой концентрации (сХ) других одновалентных и двухвалентных	

				ионов, окислительно-восстановительного потенциала (Eh) и температуры (Т) водных растворов. Измерение рХ: -20...+20, измерение рН: -20...+20, измерение Eh: -2000...+2000 мВ, измерение Т: -10...+100, измерение сХ: $0,1 \times 10^{-3} \dots 99,9$ г/л	
13	Дифаноскоп ДСЗ – 2 М	Оборудование	Специализированное	Исследование оптических свойств зерна с целью определения его стекловидности. Потребительская мощность – 40 Вт, среднее количество анализов в час – 10, подвижная кассета, ручное управление перемещением кассеты, размещение зерен в кассете – 10 рядов по 10 зерен	
14	Приспособление для отмывания клейковины ПФК	Оборудование	Специализированное	Предназначено для частичной механизации процесса формовки клейковины в шарик перед определением его качества на приборе ИДК. Габаритные размеры – ширина 200 мм, длина 240 мм, высота 100 мм, время формовки шарика клейковины – 23 с	
15	Тестомесилка ЕТК-1	Оборудование	Специализированное	Предназначена для механизированного замеса теста при определении количества и качества	

				<p>клеяковины в цельно зерном зерне и муке при массе замешиваемой муки 0,01 – 0,05 кг по ГОСТ 13568.01 и ГОСТ 27839-88</p> <p>Производительность замесов – 40 в час, продолжительность замеса – 18 с, частота вращения рабочего органа на холостом ходу – 600 +/- 60 об/мин, электрическая мощность – 0,18 кВт</p>	
16	Рефрактометр	Оборудование	Специализированное	<p>Цифровой оптический, лабораторный, настольный, для пищевой промышленности, определение содержания сахара, влажности меда, жира, соли, массовой доли сухих веществ</p>	
17	рН-метр лабораторный	Оборудование	Специализированное	<p>Лабораторный рН-метр, диапазон измерения показателя рН – от минус 2 до 14; дискретность – 0,01 рН; погрешность +/- 0,02 рН</p>	
18	Влагомер	Оборудование	Специализированное	<p>Предназначен для экспресс-измерения влажности зерновых, зернобобовых и масленичных культур, а также продуктов их переработки. Измерения содержания влаги – 8-35 %. Погрешность 0,5 %.</p>	
19	Термостат для проращивания семян ТСО-1 М	Оборудование	Специализированное	<p>Предназначен для проращивания семян сельскохозяйственных</p>	



				<p>культур в соответствии с ГОСТ 12038-84 для определения их всхожести, энергии прорастания. Диапазон рабочих температур (при температуре окружающей среды от 16 до 26 °С) – 10-40 °С, точность поддержания температуры <math>\pm 2</math> °С, диапазон измерения влажности – 10-99 °С, объем рабочей камеры – 240 л, максимальное количество вмещаемых стандартных растений (130x220x35 мм) – 120</p>	
20	Сушильный шкаф (Установка воздушно-тепловая для измерения влажности зерна и зерновых продуктов СЭШ-10ЭМ)	Оборудование	Специализированное	<p>Предназначен для сушки зерна и зерновых продуктов, а также других влагосодержащих веществ. Напряжение питания сети – 220 В, мощность 1,3 кВт, температура в сушильном шкафу – от 100 °С до 150 °С (с шагом 5 °С), установка времени - от 5 до 60 мин (с шагом 10 мин).</p>	
21	Аквадистиллятор ДЭ-М	Оборудование	Специализированное	<p>Предназначен для производства дистиллированной воды, производительность – 4 дм<sup>3</sup><math>\pm</math>10%, напряжение 220 В, мощность – 3 кВт/ч, удельный расход исходной воды на 1 дм<sup>3</sup> полученной воды - не более 25 л дм<sup>3</sup>, время установки рабочего режима – не более 30 мин</p>	

22	Цифровой микроскоп	Оборудование	Специализированное	<p>Предназначены для наблюдения прозрачных и непрозрачных объектов в проходящем и отраженном свете в светлом поле. Увеличение – 40-1000 крат, насадка – монокулярная, поворотная на 360°, с наклоном 45 °, диаметр окуляра – 23,2 мм</p> <p>Цифровая камера: максимальное разрешение – 2592x1944 писк, чувствительный элемент – 1/2,5 CMDS</p>
23	Орбитальный шейкер	Оборудование	Специализированное	<p>С орбитальным вращением платформы с амплитудой 20 мм, крепление осуществляется с помощью магнитных упоров, бесшумен в работе, платформа 168x168, амплитуда 20 мм, до 300 об/мин</p>
24	Планшетный компьютер HONOR Pad 8	Оборудование	Специализированное	<p>Разрешение – 1920x1200 Пикс, модель процессора – MT8786, встроенная память – 64 ГБ, Разрешение камеры –5 Мпикс</p>
25	Комплект сит для зерновых и бобовых культур	Оборудование	Специализированное	<p>Комплект сит 20/50 для зерновых и бобовых культур по ГОСТ 30483-97 (Перфорированное полотно из нержавеющей стали с круглыми отверстиями - 10 сит, перфорированное полотно из</p>

				нержавеющей стали с продолговатыми отверстиями - 5 сит, крышка, поддон)	
26	Плитка электрическая двухкомфорочная	Оборудование	Специализированное	Конфорки закрытые (две конфорки, чугунные блины), поверхность - эмалированная сталь, тип управления - механический.	
27	Ноутбук	Оборудование ИТ	Специализированное	Размеры: 359 (Ш)х259 (Г)х23,9 (В), вес – 2,25 кг, конструкторское использование – BGA. Память: частота – DDR4. 3200 МГц, количество и тип спотов – 2 спота SO-DIMM, максимальный объем – 64 ГБ	
28	МФУ Pantum BM5100DW	Оборудование ИТ	Специализированное	Скорость печати: 40 стр./мин. (A4 по ISO/IEC 24734). Время выхода первой страницы: менее 6.9 сек. Количество печати страниц в месяц: 100 000. Разрешение печати: макс. 1200x1200 dpi. Тип сканирования: планшетный и протяжный DADF. Разрешение сканирования: макс. 1200x1200 dpi. Интерфейс: USB 2.0 Hi-Speed, Gigabit Ethernet, WiFi (2.4G/5G)	
29	Холодильник	Оборудование	Специализированное	Холодильник обеспечивает потребность в хранении лекарственных препаратов, средств,	

				образцов, тест-наборов и других фармацевтических средств при температуре от +2 до +15 °С в холодильной камере и при температурах от минус 10 до минус 25 °С в морозильной камере.	
30	Весы лабораторные	Оборудование	Специализированное	Предназначен для взвешивания питательных сред, реактивов. Дискретность, г 0,01 Калибровка внешняя. Размер чаши / платформы весов, мм 116. Наименьший предел взвешивания, 0,5 г. Цена поверочного деления, 100 мг класс точности согласно ГОСТ OIML R 76-1-2011 II высокий. Максимальная нагрузка и диапазон тарирования 0,6 кг	
31	Весы электронные ADAM HCB	Оборудование	Специализированное	Виден общий вес нескольких взвешиваний, автономное питание, подключение к ПК, 15 единиц взвешивания, Калибровка внутренняя, цена деления 0,01	
32	Ступка и пестик	ТС	Специализированное	Диаметр 130 ± 4,0 мм, диаметр дна 80 ± 3,0 мм, высота 62 ± 3,0 мм, глубина ступки 48 ± 3,0 мм, длина пестика 120 ± 4,0 мм	
33	Секатор садовый	ТС	Специализированное	Инструмент с лезвиями из высокоуглеродистой хромированной	

				<p>стали для всех типов обрезных работ. Алюминиевая рукоятка, покрытая пластиком. Фиксатор нерабочего положения. Макс. диаметр среза - 20 мм. Тип секатора - плоскостной.</p>
34	Комплект сит СП для почвы	Оборудование	Специализированное	<p>Комплект сит для почвы с поддоном и крышкой, нержавеющей сталь. Размер ячеек 0,1, 0,25, 0,5, 1, 2, 3, 5, 7, 10 (0,10-10,00) мм, Обечайка d = 200 мм, h = 50 мм – нерж. сталь; сетка, перфолист – нерж. сталь. Тип просеивающегося элемента – 0,1...0,5 Сетка; 1,0...10,0 – Перфорация</p>
35	Видеокамера экшн	Оборудование ИТ	Специализированное	<p>Разрешение и частота кадров: Full HD (1920x1080) 30 кадр. /сек, HD (1280x720) 30 кадр./сек</p>
36	Щуп мешочный	Оборудование	Специализированное	<p>Для отбора проб сыпучего продукта из зашитого тканевого мешка. Со стороны ручки щупа предусмотрено сквозное отверстие. Изготовлен из нержавеющей стали, в соответствии с требованиями ГОСТ 13586.3-2015 «Зерно. Правила приемки и методы отбора проб». Длина рабочей части щупа, 310 мм.</p>
37	Доска разборная для зерна	Оборудование	Специализированное	<p>Предназначена для разбора проб при проведении анализов качества муки, крупы, зерна. Доска выполнена из</p>

				дерева, имеет стеклянную двухстороннюю рабочую поверхность с одной стороны белого, с другой - черного цвета. С каждой стороны имеется выемка в бортике для удобного извлечения зерна. Размер рабочей поверхности 335 x 235 мм. Габаритные размеры 405 x 305 мм	
38	Калькулятор Deli	Оборудование IT	Специализированное	Разрядность дисплея – 16, тип питания – двойное, расчет процентов, квадратного корня, коррекция вычислений	

#### Лаборатория автоматизации технологических процессов

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	Мебель	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10, ростовая группа - б, материал каркаса: прямоугольный металлический профиль, материал столешницы: ЛДСП, ширина не менее 1200 мм.	ОП.01 ОП.05 ПМ.04
2	Стул	Мебель	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, материал обивки - искусственная кожа, материал каркаса - металл,	

				внутренняя ширина сиденья не менее 470 мм	
3	Интерактивный комплект (доска с проектором)	Оборудование ИТ	Специализированное	В комплекте: интерактивная доска, стандартный проектор, потолочное универсальное крепление	
4	Флипчарт магнитно-маркерный	Оборудование	Специализированное	Основание на треноге, тип поверхности - магнитно-маркерная, с держателем бумаги	
5	МФУ	Оборудование ИТ	Специализированное	Функции устройства принтер, сканер, копир, факс, черно-белая печать, А4	
6	Лазерная указка	Оборудование	Специализированное	Дальность луча не менее 30 м	
7	Указка телескопическая складная	Оборудование	Специализированное	Материал: металл, резина. Раздвижная, длиной до 2,5м	
8	Виртуальный учебный комплекс «Тренажер ветеринарного врача»	Оборудование ИТ	Специализированное	интерактивные трехмерные модели диагностируемого животного	
9	Виртуальный учебный комплекс «Интерактивный анатомический стол – ветеринарный»	Оборудование ИТ	Специализированное	Высококачественные трехмерные модели анатомических структур животных	

10	Виртуальный учебный комплекс «Производство мясных полуфабрикатов»	Оборудование ИТ	Специализированное	Анимированная 3D модель – симулятор производственной линии
11	Виртуальный учебный комплекс «Мясорыхлительные машины»	Оборудование ИТ	Специализированное	Анимированная 3D модель – симулятор производственной линии
12	Виртуальный учебный стенд «Автоматизированный колбасный цех»	Оборудование ИТ	Специализированное	Анимированная 3D модель – симулятор производственной линии
13	Виртуальный учебный стенд «Комплексная термическая обработка сырья и полуфабрикатов»	Оборудование ИТ	Специализированное	Анимированная 3D модель – симулятор производственной линии
14	Презентации и плакаты Автоматизация технологических процессов	Оборудование ИТ	Специализированное	Электронные плакаты
	Автоматизированное рабочее место (АРМ)	Оборудование ИТ	Специализированное	Персональный компьютер в сборе: Системный блок: Оперативная память не менее 8 Гб. 8-ядерный процессор. Базовая частота процессора не менее 2900 МГц. Монитор диагональ не менее 23.8 дюйма. Клавиатура проводная. Мышь проводная.



15	Стол компьютерный	Мебель	Основное	Одноместный; СанПин 2.4.2.2821-10, предусматривает место для монитора, имеются выдвигающаяся полка для клавиатуры и место для системного блока. Материал корпуса: ЛДСП. Габаритны размеры: не менее 550x700x/750мм
16	Стул компьютерный	Мебель	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10 Компьютерный. Макс. статическая нагрузка 100 кг, материал сиденья и спинки – сетка , ткань. Стул регулируется по высоте в диапазоне 400-500 мм, есть подлокотники.
17	Стол офисный	Мебель	Основное	Габаритные размеры не более 1334x600x746 мм, материал столешницы - ЛДСП, выдвижные ящики
18	Автоматизированное рабочее место (АРМ)	Оборудование ИТ	Специализированное	Персональный компьютер в сборе: Системный блок: Оперативная память не менее 8 Гб, 8-ядерный процессор. Базовая частота процессора не менее 2900 МГц. Монитор диагональ не менее 23.8 дюйма. Клавиатура проводная. Мышь проводная.

**Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
1	Автоклав	Оборудование	Специализированное	Стерилизатор паровой	ОП.03
2	Сушильный шкаф	Оборудование	Специализированное	Диапазон рабочих температур от 50 до 200 градусов, напряжение питания - 220 В	
3	Холодильник комбинированный лабораторный	Оборудование	Специализированное	Холодильник обеспечивает потребность в хранении лекарственных препаратов, средств, образцов, тест-наборов и других фармацевтических средств при температуре от +2 до +15 °С в холодильной камере и при температурах от минус 10 до минус 25 °С в морозильной камере.	
4	Термостат	Оборудование	Специализированное	Рабочий диапазон температуры от +30 до +120 °С	
5	Дистиллятор	Оборудование	Специализированное	Предназначены для производства дистиллированной воды путем тепловой перегонки воды по ГОСТ 2874 «Вода питьевая»	

6	Лабораторный стол с мойкой	Оборудование	Специализированное	Материал столешницы ЛДСП, Габаритные размеры 1000x600x870 мм
7	Весы аналитические	Оборудование	Специализированное	Дискретность г 0,0001, единицы измерения грамм; килограмм; карат; унция; унция тройская; пеннивейт; зерно; ньютон.
8	Стол для весов аналитических	Мебель	Основное	Каркас изготовлен из металлической профильной трубы. Столешница установлена на каркас через специальные антивибрационные демпферы
9	Центрифуга лабораторная	Оборудование	Специализированное	Центрифуга предназначена для разделения суспензий на компоненты под действием центробежного поля ротора
10	Стол лабораторный	Мебель	Основное	Материал ЛДСП, каркас алюминиевый, столешница ЛДСП+пластик
11	Шкаф для приборов	Мебель	Основное	Материал ЛДСП, каркас алюминиевый, двухстворчатый
12	Стол-тумба лабораторный	Мебель	Основное	Столешница с укрепленным покрытием, тумба двухдверная

13	рН-метр	Оборудование	Специализированное	В состав прибора входит Преобразователь, Термодатчик, Комбинированный рН-электрод
14	Нитрат-тестер	Оборудование	Специализированное	Нитрат-тестер, Диапазон измерения содержания нитратов, мг/кг от 20 до 5 000
15	Дозиметр	Оборудование	Специализированное	Дозиметр, диапазон показаний радиоактивного фона, мкР/ч 1 - 100000
16	Шкаф вытяжной	Оборудование	Специализированное	С защитным экраном, Расход удаляемого воздуха через ВР не менее 300 м <sup>3</sup> /ч
17	Цифровой микроскоп	Оборудование	Специализированное	Монокулярный, увеличение: 40 – 1000 крат. С цифровой камерой 5 Мпикс
18	Весы лабораторные	Оборудование	Специализированное	Цена деления, г 0,1, наибольший предел взвешивания (НПВ), г – 3000
19	Комплект лабораторных столов островной	Мебель	Основное	Столы островного типа с полкой 3 штуки на четыре рабочих места зонированных между собой, 1 стол на два рабочих места с полкой. Предусмотрены розетки для каждого рабочего места

20	Стул лабораторный	Мебель	Основное	Сидение с газлифтом с ходом не менее 26 см, сидение диаметра не менее 33 см
21	Стол лабораторный на тумбах	Мебель	Основное	Травмобезопасный алюминиевый каркас, фасад с кромкой ПВХ, столешница ЛДСП+пластик расположена на двух тумбах
22	Цифровой микроскоп	Оборудование	Специализированное	Монокулярный, увеличение: 40 – 1000 крат. С цифровой камерой 5 Мпикс
23	Автоматизированное рабочее место (АРМ)	Оборудование ИТ	Специализированное	Персональный компьютер в сборе: Системный блок: Оперативная память не менее 8 Гб. 6-ядерный процессор. Базовая частота процессора не менее 2900 МГц. Монитор диагональ не менее 23.8 дюйма. Клавиатура проводная. Мышь проводная.

Лаборатория: Кулинарный и кондитерский цех

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Весы электронные настольные SW-02	Оборудование	Специализированное	Наибольший предел взвешивания – 2 кг. Тип измерения – тензометрический, тип дисплея –	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03

				жидкокристаллический, диапазон рабочих температур – минус 10 до плюс 40 °С, дискретность индикации и цена поверочного деления – 1 г, потребляемая мощность – 0,25 В, размеры платформы – 241x192 мм. Пределы допустимой погрешности: ± 1 г (до 0,5 кг) ± 2 г (свыше 0,5 кг)	ПМ.05
2	Весы электронные типа AD-05	Оборудование	Специализированное	Пределы взвешивания – 0,02 – 5 кг, дискретность индикации и цена поверочного деления – 1 г, пределы допустимой погрешности: ± 1 г (до 2 кг) ± 2 г (свыше 2 кг). Тип измерения – тензометрический, тип дисплея – жидкокристаллический, диапазон рабочих температур – минус 10 до плюс 40 °С	
3	Стеллаж технологический кухонный, СТКН, СТК	Оборудование	Специализированное	Для хранения кухонного инвентаря, посуды и упакованных продуктов. Длина 1200 мм, ширина 400 мм, высота стоек стеллажа – 1600 мм. Нагрузка на полку – не более 72 кг	
4	Производственный стол	Оборудование	Специализированное	Материал столешницы – нержавеющая сталь, материал каркаса и полки – оцинкованная сталь. Размеры: длина 1200 мм, ширина – 600 мм, высота – 870 мм	

5	Стол ученический	Мебель	Основное	Количество мест – 2, материал каркаса – металл, материал сиденья и спинки – фанера, высота – 820 мм, глубина – 500 мм, ширина – 1200 мм. Регулировка по высоте
6	Стул ученический	Мебель	Основное	Материал каркаса – металл, материал сиденья и спинки – фанера, высота – 840 мм, глубина – 380 мм, ширина – 380 мм. Регулировка по высоте
7	Холодильник-морозильник Океан 4	Оборудование	Специализированное	Номинальный общий объем для хранения – 327 дм <sup>3</sup> (холодильная камера 90 дм <sup>3</sup> ). Температура в морозильной камере – минус 18 °С, равномерная нагрузка на полку – не более 32 кг, мощность замораживания – 4,2 кг/сут
8	Микроволновая печь SAMSUNG	Оборудование	Специализированное	Энергопотребление (микроволны) – 1150 Вт, охлаждающий вентилятор, объем 20 л, размеры камеры – 330х211х309 мм
9	Морозильник типа ларь BD 365 (прилавок)	Оборудование	Специализированное	Объем камеры – 365 л, холодопроизводительность – 20 кг в сутки, габариты 1365х695х842 мм, система охлаждения заполнена хладагентом R 134 А
10	Холодильник-морозильник FR-3501	Оборудование	Специализированное	Компрессионный, автоматический вид оттаивания. Номинальный общий объем для хранения,

				морозильная камера, дм <sup>3</sup> – 296, холодильная камера – 240 дм <sup>3</sup> , температура в морозильной камере – не выше 18 °С, температура в холодильной камере – не более 7 °С, номинальное напряжение – 220 В	
11	Морозильник типа ларь BD 380 (прилавок)	Оборудование	Специализированное	Объем камеры – 380 л, холодопроизводительность – 20 кг в сутки, габариты 1309х693х868 мм, система охлаждения заполнена хладагентом R 134 А	
12	Миксер Vitek VT-1405 W	Оборудование	Специализированное	Пятискоростной переключатель, кнопка освобождения насадок, венчики для взбивания, кнопка турборежима. Питание 230 В, максимальная мощность – 200 Вт	
13	Плита электрическая ПЭСМ – 4 М	Оборудование	Специализированное	Общая мощность плиты, 14,8 кВт, напряжение, 380 В, количество конфорок – 4 шт, площадь рабочей поверхности конфорок – 0.5 м <sup>2</sup> , мощность конфорки – 2,5 кВт, общая мощность шкафа – 4,8 кВт, максимальная температура в жаровом шкафу – 350 °С, внутренние размеры камеры жарочного шкафа, мм – 325х460х670	
14	Кухонная вытяжка ELIKOR EP 5421	Оборудование	Специализированное	Габаритные размеры – 500х500х725 мм, уровень шума – не более 60 дБА, потребляемая мощность – не	



				более 230 Вт, серия вентилятора – 430 куб. м в час.	
15	Электроплита бытовая тип ЕМ	Оборудование	Специализированное	Число конфорок стола – 4 шт, объем жарового шкафа – 50 л, напряжение – 230 В, класс защиты – 1, класс энергоэффективной – А, габариты – 500x560x850 мм, масса – не более 55 кг	
16	Мясорубка VITEK	Оборудование	Специализированное	Питание – 230 В, рабочая мощность – 350 Вт, ножи и шнеки изготовлены из нержавеющей стали, функция обратного движения, металлический лоток для загрузки, три решетки с отверстиями разного размера, специальные принадлежности для приготовления фаршированных колбасок	
17	Мясорубка Binatone MGP-1414	Оборудование	Специализированное	Питание – 220-240 В, потребляемая мощность – 1400 Вт, ножи и шнеки изготовлены из нержавеющей стали, функция обратного движения, металлический лоток для загрузки, три решетки с отверстиями разного размера, специальные принадлежности для приготовления фаршированных колбасок	
18	Блендер электрический Океан НВ 101А	Оборудование	Специализированное	Номинальное напряжение – 220 В, потребляемая мощность – 600 Вт,	

				чаша для измельчения – 500 мл, мерный стакан – 800 мл.	
19	Кухонный комбайн KENWOOD	Оборудование	Специализированное	Номинальное напряжение – 220 В, потребляемая мощность – 1,8 кВт, высокоскоростной и низкоскоростной привод, гнездо для установки насадок	
20	Духовка UNOX	Оборудование	Специализированное	Конвекционная печь. Габариты: 600x587x472 мм, мощность – 3000 Вт, напряжение – 220 В, одна скорость вентилятора, количество уровней – 4, инжекторный тип парообразования	
21	Вентилируемая электрическая печь UNOX XBC 604	Оборудование	Специализированное	Электронная панель, система принудительного вентилирования, возможность программирования до 4-х этапов приготовления (70 вариантов), мощность 9,4 кВт, мощность 380/ 3ф, габариты: 860x900x812 мм	
22	Электронагреватель ARISTON	Оборудование	Специализированное	Бак из нержавеющей стали, тип монтажа – вертикальный, имеется предохранительный клапан, мощность 1,5 кВт, напряжение 220 В, управление электронное, габариты: 353x383x1178 мм	

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства</b>	<b>Количество</b>	<b>Код и наименование учебной дисциплины (модуля)</b>
1			
2			

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ  
ПО УГПС 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИЯ**

специальности:

- 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
- 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
- 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

## СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	3
РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ.....	5
1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся.....	5
1.2. Направления воспитания.....	6
1.3. Целевые ориентиры воспитания.....	7
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ.....	14
2.1 Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО.....	14
2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности...17	
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ.....	27
3.1 Кадровое обеспечение.....	27
3.2 Нормативно-методическое обеспечение.....	28
3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями.....	29
3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся.....	29
3.5 Анализ воспитательного процесса.....	31
Приложение 1 Календарный план воспитательной работы .....	33
Приложение 2 Рабочие программы воспитания по специальностям.....	43
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.....	43
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.....	56
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.....	71

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа воспитания краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Уссурийский агропромышленный колледж» (КГБ ПОУ «УАПК») разработана на основе Примерной рабочей программы воспитания для образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования, (далее – Программа) направлена на формирование гражданина страны:

- разделяющего традиционные российские ценности, проявляющего гражданско-патриотическую позицию, готового к защите Родины;
- выражающего осознанную готовность стать высококвалифицированным специалистом в выбранной профессиональной деятельности и трудится на благо государства и общества;
- готового к созданию крепкой семьи и рождению детей.

Рабочая программа воспитания КГБ ПОУ «УАПК» (далее – рабочая программа) является обязательной частью образовательной программы КГБ ПОУ «УАПК», и предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности. Рабочая программа разрабатывается и утверждается с участием коллегиальных органов управления организацией (в том числе педагогического совета, совета обучающихся, совета родителей); реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической (учебной и производственной практики) деятельности, осуществляемой совместно с другими участниками образовательных отношений, социальными партнерами. Рабочая программа сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего (среднего) образования.

Программа разработана с учетом Конституции Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020); Федерального закона от 29.12.2012 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (учреждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и Плана мероприятий по ее реализации в 2021-2025 годах (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 №2945-р), Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 №400), Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 №809), Указа Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030», Федерального закона от 11.08.1995 №135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)», Федерального закона от 19.05.1995 №82-ФЗ «Об общественных объединениях», Порядка организаций и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Министерства Просвещения России от 24.08.2022 № 762, федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Программа включает три раздела: целевой, содержательный и организационный. Структурным элементом программы является календарный план воспитательной работы. Структура Программы является инвариантной.

Содержание рабочей программы включает инвариантный компонент, представленный в Программе, и вариативный компонент. Содержание вариативного раздела определяется спецификой краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Уссурийский агропромышленный колледж (КГБ ПОУ «УАПК») и отражается в приложениях воспитательных программ по специальностям. Рабочих программ воспитания по профессиям/специальностям – 8.

## РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники профессиональной образовательной организации, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Уссурийский агропромышленный колледж», реализующем программы СПО. Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

Воспитательная деятельность в КГБ ПОУ «УАПК», реализующем программы СПО, является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания: развитие высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Отечества.

### 1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные компоненты Программы, примерного календарного плана воспитательной работы КГБ ПОУ «УАПК» ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для КГБ ПОУ «УАПК», реализующем программы СПО, цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся.

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала КГБ ПОУ «УАПК», реализующей программы СПО.

В соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере образования **цель воспитания обучающихся** — развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

#### **Задачи воспитания:**

- ✓ усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- ✓ формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;



- ✓ приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- ✓ подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт).

## 1.2. Направления воспитания

Рабочая программа воспитания КГБ ПОУ «УАПК» реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание** — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;
- **патриотическое воспитание** — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;
- **духовно-нравственное воспитание** — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;
- **физическое воспитание**, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;
- **профессионально-трудовое воспитание** — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;
- **экологическое воспитание** — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

### 1.3. Целевые ориентиры воспитания

#### 1.3.1. Инвариантные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ с изм. и доп., вступ. в силу с 28.02.2023) воспитательная деятельность должна быть направлена на «...формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Эти законодательно закрепленные требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей обязательно отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями, формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);
- использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);
- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях (ОК 03);
- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК 04);
- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);
- 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 06);

- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);
- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);
- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке (ОК 09).

**Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников КГБ ПОУ «УАПК», реализующем программы СПО**

<b>Целевые ориентиры</b>
<b>Гражданское воспитание</b>
<p>Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.</p> <p>Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания.</p> <p>Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду.</p> <p>Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.</p> <p>Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности.</p> <p>Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах)</p>
<b>Патриотическое воспитание</b>
<p>Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.</p> <p>Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность.</p> <p>Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.</p> <p>Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.</p>
<b>Духовно-нравственное воспитание</b>

Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.

Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.

Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности.

Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России

### **Эстетическое воспитание**

Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.

Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.

Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.

Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.

### **Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия**

Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.

Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.

Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.

Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.

Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей.

Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

## **Профессионально-трудовое воспитание**

Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.

Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.

Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.

## **Экологическое воспитание**

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.

Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.

Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.

Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми

## **Ценности научного познания**

Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.

Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.

Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.

Умеющий выбрать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

### 1.3.2. Вариативные целевые ориентиры

При разработке программы воспитания КГБ ПОУ «УАПК» были определены следующие цели формирования профессионально значимых компетенций выпускника, как личности, основанных на культурных традициях Приморского края и корпоративной культуре ключевых работодателей, предусматривающих использование воспитательного потенциала учебной деятельности и получаемой квалификации.

<b>Гражданское воспитание</b>
1. Демонстрирующий понимание значимости выбранной профессии для развития страны в целом и своего региона, проявляющий уважение к своей профессии и профессиональному сообществу.
2. Знающий и соблюдающий нормы профессиональной этики работника, поддерживающий благоприятный образ профессии в обществе.
3. Разделяющий традиционные российские ценности, проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовый к защите Родины.
4. Знающий государственные устои и символику России, Приморского края, города Уссурийска и других муниципалитетов.
5. Проявляющий нетерпимость к коррупционному поведению, умеющий принимать решения и нести за них ответственность.
6. Мотивированный к активному участию в общественной жизни страны, региона, города, района, колледжа КГБ ПОУ «УАПК».
7. Принимающий и понимающий цели и задачи социально-экономического развития Приморского края, готовый работать на их достижение, стремящийся к повышению конкурентоспособности региона в национальном и мировом масштабах.
8. Осознающий единство пространства Приморского края как единой среды обитания всех населяющих его национальностей и народов, определяющей общность их исторических судеб; уважающий религиозные убеждения и традиции народов, проживающих на территории региона.
<b>Патриотическое воспитание</b>
1. Бережное относящийся к истории Приморского края, принимающий активное участие в волонтерских, добровольческих акциях патриотической направленности, понимающий значимость своей профессии для работы на сельскохозяйственных предприятиях
2. Сознательный ответственность перед российским обществом, которая накладывается выбранной профессией за характер транслируемых в процессе самовыражения ценностей.
3. Формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа.
<b>Духовно-нравственное воспитание</b>
1. Принимающий многоконфессиональность Приморского края, принимающий активное участие в волонтерских, добровольческих акциях с жителями Уссурийского городского округа, а также встречах с участниками и ветеранами боевых действий на базе Уссурийского городского музея, Музея боевой славы и на базе КГБ ПОУ «УАПК».
2. Демонстрирующий уважительное отношение к своей семье, роду, понимающий ценность создания семьи через участие в мероприятиях КГБ ПОУ «УАПК»
3. Умеющий взаимодействовать с людьми самого разного статуса в многообразных обстоятельствах; обладающий ответственностью, трудолюбием, чуткостью и способностью быстро принимать решения;
4. Сознательный значимость профессии для сохранения и трансляции традиционных духовно-нравственных ценностей, в том числе семейных.

<b>Эстетическое воспитание</b>
1. Понимающий и знающий ценность исторических объектов Приморского края, в том числе Уссурийского городского округа.
2. Знающий и проявляющий этическое поведение и культуру в социуме через участие в мероприятиях КГБ ПОУ «УАПК»
3. Соблюдающий деловой этикет, культуру и психологию общения.
4. Осознанно стремящийся к улучшению эстетической привлекательности окружающего пространства.
<b>Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</b>
1. Владеющий знаниями о физическом воспитании, культуре здоровья и эмоционального благополучия.
2. Соблюдающий здоровый образ жизни и требования к охране труда.
3. Вовлеченный в участие в спортивных секциях КГБ ПОУ «УАПК», в том числе в деятельность Студенческого спортивного клуба «Здоровое поколение».
4. Демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности.
5. Формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек.

<b>Профессионально-трудовое воспитание</b>
1. Готовый ориентироваться в условиях постоянного внесения дополнений и поправок в нормативно-правовую базу трудовой деятельности.
2. Знающий основы трудовой дисциплины и выполняющий ее требования.
3. Умеющий работать в коллективе.
4. Эффективно взаимодействующий с руководителем, коллегами, потребителями услуг, родителями обучающихся (законных представителей).
5. Выражающего осознанную готовность стать высококвалифицированным специалистом в выбранной профессиональной деятельности и трудиться на благо государства и общества.
6. Способный транслировать знания в рамках реализации программы наставничества в КГБ ПОУ «УАПК».
7. Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность.
<b>Экологическое воспитание</b>
1. Демонстрирующий потребность в формировании экологического мировоззрения.
2. Демонстрирующий нормы экологического поведения в повседневной жизни.
3. Вовлеченный в участие в экологических акциях КГБ ПОУ «УАПК».
4. Сознательный ценности экологически-рациональной организации рабочего пространства и готовый к ее созданию.
<b>Ценности научного познания</b>
1. Ориентированный на ценности непрерывного образования, в том числе и на самообразование.
2. Демонстрирующий мотивацию участия в проектах различного уровня (федеральных, региональных, районных, КГБ ПОУ «УАПК»).
3. Демонстрирующий умение собирать портфолио личных и профессиональных достижений.
4. Определяющий задачи профессионального и личностного развития и осознанно планирующий повышение квалификации
<b>Наиболее значимые проекты:</b> Федеральный проект «Профессионалитет»; Федеральный проект «Навигаторы детства»; Участие в проектах Российского движения детей и молодежи «Движение первых»; Всероссийский конкурс «Большая перемена»; Участие в проектах Российского общества «Знание»; Всероссийское чемпионатное движение по профессиональному мастерству «Профессионалы»; Чемпионат по профессиональному мастерству среди людей с инвалидностью и ОВЗ «Абилимпикс»; Участие в проектах команды Амбассадоров Профессионалитета; Всероссийский конкурс молодежных авторских проектов и проектов в сфере образования, направленных на социально-экономическое развитие российских территорий, «Моя страна – моя Россия»; Всероссийский конкурс профессионального мастерства «Лучший по профессии»; Мероприятия в рамках празднования Дня СПО; Всероссийский фестиваль «Студенческая весна»; Акция «МЫВМЕСТЕ»; Участие в проектах и мероприятиях Российского Союза молодежи: «Весенняя неделя добра», «Знай край: Приморье», Школа молодежного самоуправления; Участие в совместных патриотических мероприятиях с Уссурийским городским музеем; Всероссийский флешмоб «Голубая лента», посвященный Всемирному дню воды; Участие в Открытом краевом патриотическом фестивале-конкурсе «Мы – правнуки Победы»; Вахта Памяти



## 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

### 2.1 Уклад профессиональной образовательной организации

Уссурийский агропромышленный колледж одно из старейших учебных заведений Приморского края.

Предшественницей колледжа была сельскохозяйственная школа, которая была учреждена в г. Никольск-Уссурийском по Высочайше утвержденному одобренному Государственным Советом и Государственной Думой закону от 23 декабря 1911 г.

Постановлением Приморской областной земской управы от 5 августа 1920 г. сельскохозяйственная школа была преобразована в среднее сельскохозяйственное училище. 28 сентября 1923 г. сельскохозяйственное училище получает статус техникума, а с 1 января 2014 года техникум реорганизован в колледж.

Подготовка специалистов в учебном заведении всегда велась с учетом потребностей сельского хозяйства Дальневосточного региона. Обучали, в разные годы, более чем по 34 специальностям. Эта традиция сохранена и приумножена.

Сегодня на 3-х отделениях – агроветеринарном, механическом и отделении заочного обучения ведется подготовка по 9 специальностям: Агрономия, Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования, Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей, Ветеринария, Поварское и кондитерское дело, Технология мяса и мясных продуктов, Технология продуктов питания из растительного сырья, Технология продуктов питания животного происхождения, Зоотехния, а также по 20 рабочим профессиям.

В 2022 году КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж» вошёл в число получателей гранта **федерального проекта «Профессионалитет»** и на его базе создан образовательно-производственный центр (кластер) сельскохозяйственной отрасли, объединяющий возможности образовательных организаций и предприятий реального сектора экономики в области сельского хозяйства. Партнерами проекта выступают работодатели ООО «РУСАГРО-Приморье» и АО «ПРИМАГРО», которые готовы инвестировать в развитие среднего профессионального образования и давать базу для формирования практических навыков студентов.

**Миссия** колледжа нацелена на подготовку специалистов нового типа, достойных граждан России, ориентированных на высокие нравственные ценности, свободно владеющих своей профессией, готовых к эффективной профессиональной деятельности на уровне современных стандартов и передовых технологий, способных жить и трудиться в стремительно меняющихся социально-экономических условиях.

Основная идея уклада колледжа базируется на традициях воспитания:

- \* гуманистический характер воспитания и обучения;
- \* приоритет общечеловеческих ценностей, жизни и здоровья человека, свободного развития личности;
- \* воспитание гражданственности, трудолюбия, уважения к правам и свободам человека, любви к окружающему миру, Родине, семье;

- \* развитие национальных и региональных культурных традиций в условиях многонационального государства.

Воспитывающая среда определяется целью и задачами воспитания, духовно-нравственными и социокультурными ценностями, образцами и практиками. Это, прежде всего, гуманные традиционные взаимоотношения между членами коллектива: дисциплина, соблюдение этикета, великодушие, забота и внимание к окружающим, деликатность, бережное отношение к материально-техническим средствам, к оборудованию, к обстановке.

Уссурийский агропромышленный колледж обладает выраженным брендом, создаваемый на протяжении 110 лет и поддерживаемый высоким качеством образовательных услуг. На сегодняшний день учебное заведение имеет название, логотип. В колледже ведется подготовка специалистов по наиболее востребованным, новым и перспективным в Приморском крае профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

Большую роль в воспитательном процессе играют ключевые мероприятия колледжа, являющиеся одним из вариантов совместной деятельности студентов и преподавателей. Важной чертой каждого ключевого дела является его коллективный характер на всех стадиях реализации: разработка, планирование, проведение, подведение итогов, анализ результатов. Это традиционные мероприятия: праздник День знаний, цикл мероприятий ко Дню СПО, День работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности, концерт на День учителя, Посвящение в студенты, День матери, день самоуправления в День Российского студенчества, концерт ко Дню защитника Отечества, концерт к Международному женскому дню, Вахта Памяти и мероприятия ко Дню Победы, организация и проведение на базе колледжа Открытого патриотического конкурса «Мы – правнуки Победы», праздничные акции ко Дню России.

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывается воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, олимпиадах и иных интеллектуальных и (или) творческих конкурсах и мероприятиях, направленных на развитие интеллектуальных и творческих способностей, способностей к занятиям физической культурой и спортом, интереса к научной (научно-исследовательской), инженерно-технической, изобретательской, творческой, физкультурно-спортивной деятельности, а также на пропаганду научных знаний, творческих и спортивных достижений, проводимых на различном уровне.

В 2021г. в колледже создан Студенческий спортивный клуб «Здоровое поколение» для широкого привлечения, прежде всего, студентов, а также преподавателей и сотрудников, к регулярным занятиям физической культурой и спортом с учетом их интересов, требований образовательного учреждения, пропаганды здорового образа жизни, активного отдыха, повышения уровня физической закалки, подготовки к труду и защите Родины.

В ноябре 2022 г. создано студенческое объединение Центр студенческих инициатив «Даёшь, молодежь!», целью которого является создание условий для формирования деловой активности, успешной социализации и развития творческого потенциала обучающихся, поддержки и реализации студенческих инициатив через проектную деятельность.

В феврале 2023г. создан Молодежный медиацентр колледжа, деятельность которого направлена на:

- формирование и отражение имиджа колледжа как центра образования, науки, творчества, социальной активности путем обеспечения эффективной коммуникации учреждения с его социальной средой;
- выработку и реализацию информационной, имиджевой и рекламной политики колледжа;
- построение воспитательной системы информационно - коммуникационного типа;
- плановое и оперативное информирование граждан о деятельности колледжа через средства массовой информации.

Для реализации мероприятий различных направлений воспитательной работы КГБ ПОУ «УАПК» поддерживается тесная связь с социальными партнерами: МБУК «Уссурийский музей», ФГБУ «Драматический театр Восточного военного округа», МБУК «Театр драмы Уссурийского городского округа имени В.Ф. Комиссаржевской», Муниципальное автономное учреждение культуры «Молодёжный центр культуры и досуга «Горизонт»» Уссурийского городского округа, КДН и ЗП Уссурийского городского округа, Отдел участковых уполномоченных полиции и по делам несовершеннолетних (ОУУП и ПДН) отдела Министерства внутренних дел Российской Федерации (ОМВД РФ) по г. Уссурийску, Диспансерный психиатрический диспансер (наркологическое отделение) ГБУЗ «Краевая психиатрическая больница № 1», Библиотека г. Уссурийска, Уссурийское отделение Приморского краевого совета ветеранов войны, труда, вооруженных сил и правоохранительных органов, Кадровый центр отделения краевого государственного казенного учреждения "Приморский центр занятости населения" в городе Уссурийске, КГБУЗ Уссурийская ЦГБ - Детская поликлиника, МБОУ ДО "Центр детского творчества" Уссурийского городского округа, Центр планирования семьи при КГБУЗ Уссурийская центральная городская больница - женская консультация, Пейнтбольный клуб "ФОРПОСТ" г. Уссурийск.

Таким образом, в колледже созданы все условия для интеллектуального развития студентов, формирования гармоничной личности.

Колледж имеет: два учебных корпуса, в которых имеются современные лаборатории, оснащенные всем необходимым оборудованием для качественной подготовки современных специалистов; два благоустроенных студенческих общежития, в которых также располагаются творческие студии (танцевальная и вокальная), тренажерный зал, помещение для занятий настольным теннисом, студенческая гостиная для проведения праздничных чаепитий и бесед. Кроме того, в колледже есть библиотека, спортивный и тренажерный залы, компьютерные классы.

Студенты обеспечиваются мерами социальной поддержки: обучающиеся, проживающие в общежитии, а также не проживающие в общежитии из многодетных и малообеспеченных семей, семей участников СВО обеспечиваются горячим питанием, кроме того, обучающимся выплачивается социальная стипендия, социальные выплаты обучающимся из категории детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из их числа, повышенная стипендия за отличные и хорошие успехи в учебе и особые достижения во внеучебной деятельности (научно-исследовательской, творческой, спортивной, общественной, патриотической).

Нуждающимся студентам, обучающимся по очной форме обучения в колледже (филиале), выделяются дополнительные средства на оказание материальной помощи.

Разовое финансовое поощрение выплачивается обучающимся при наличии финансовых средств в колледже на усмотрения директора в случае не расходования стипендиального фонда по итогам года. Материальное поощрение обучающихся производится в качестве стимулирования за активное участие и особые достижения в учебной и научной, общественной, культурно-творческой и спортивной деятельности колледжа.

## **2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности**

Воспитательный модуль — это структурный элемент, включающий виды, формы и содержание воспитательной работы в рамках заданных направлений воспитания.

Практическая реализация цели и задачи воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы колледжа. Каждое из них представлено в соответствующих модулях.

### ***Инвариантные модули***

#### **Модуль «Образовательная деятельность»**

Реализация воспитательного потенциала аудиторных занятий предусматривает:

- максимальное использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям; подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;
- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
- включение преподавателями в рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей тематики в соответствии с календарным планом воспитательной работы;
- выбор методов, методик, технологий, оказывающих воспитательное воздействие на личность в соответствии с воспитательным идеалом, целью и задачами воспитания, целевыми ориентирами результатов воспитания;
- применение активных и интерактивных форм учебной работы: просмотр и обсуждение видеофильмов, дискуссия, анализ художественного текста, игра, работа в группах, решение проблемных задач, творческое задание, круглый стол, мозговой штурм, моделирование производственных процессов и ситуаций, расчет производственных задач с обсуждением в группах и др.;
- побуждение обучающихся соблюдать на занятиях нормы поведения, правила общения со сверстниками и преподавателями, соответствующие укладу колледжа, установление и поддержка доброжелательной атмосферы;

- инициирование и поддержку исследовательской деятельности обучающихся, планирование и выполнение индивидуальных и групповых проектов воспитательной направленности.
- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;
- курсы, дополнительные факультативные занятия исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической направленности, духовно-нравственной направленности по религиозным культурам народов России, духовно-историческому краеведению;
- научно-исследовательские общества обучающихся, участие обучающихся в научных и научно-исследовательских конференциях;
- экскурсии (в музеи, картинную галерею, на предприятие и др.), экспедиции, походы, организуемые кураторами, в том числе совместно с обучающимися, с привлечением обучающихся к их планированию, организации, проведению, оценке.
- достижение обучающимися в процессе освоения общеобразовательных дисциплин личностных результатов в соответствии с ФГОС СОО:
  - осознание российской гражданской идентичности;
  - сформированности ценностей самостоятельности и инициативы;
  - готовности обучающихся к саморазвитию, самостоятельности и личностному самоопределению;
  - наличия мотивации к целенаправленной социально значимой деятельности;
  - сформированности внутренней позиции личности как особого ценностного отношения к себе, окружающим людям и жизни в целом.

### Модуль «Кураторство»

Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает:

- организацию социально-значимых совместных проектов для личностного развития обучающихся, отвечающих их потребностям, дающих возможности для самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором;
- сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.;
- организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в учебной, студенческой группе, о жизни группы в целом, помощь родителям и иным членам семьи в отношениях с преподавателями, администрацией;
- планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися в группе;
- ведение папки куратора и составление психологических портретов своих подопечных, осведомлённость об их интересах и проблемах;
- доверительное общение и поддержка обучающихся в решении проблем

- (налаживание взаимоотношений с однокурсниками или педагогами, успеваемость и т.д.), совместный поиск решений проблем, коррекция поведения через беседы индивидуально и(или) вместе с их родителями, с другими обучающимися группы;
- регулярные консультации с преподавателями, направленные на формирование единства мнений и требований педагогов по вопросам обучения и воспитания;
  - предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателями и обучающимися.

### Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи наставником опыта, знаний наставляемому с целью наиболее эффективной реализации его профессионального потенциала и адаптации предусматривает проведение мероприятий, таких как:

- разработку программы наставничества;
- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (обучающихся с инвалидностью, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);
- формирование у наставляемого социальной и профессиональной компетентности, социокультурного опыта;
- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемого в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном определении;
- определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого;
- привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций-партнеров).

### Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

- общие для колледжа праздники, ежегодные творческие (театрализованные, музыкальные, литературные и т. п.) мероприятия, связанные с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами, в которых участвуют все обучающиеся, группы;
- торжественные мероприятия, связанные с завершением образования;
- социальные, социально-профессиональные проекты, совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися и педагогами, в том числе, с участием социальных партнёров колледжа, комплексы дел благотворительной, экологической, патриотической, трудовой профессиональной и др. направленности;
- вовлечение, по возможности, каждого обучающегося в дела колледжа в разных ролях (сценаристов, постановщиков, исполнителей, корреспондентов, ведущих, декораторов, музыкальных редакторов, ответственных за костюмы и оборудование, за приглашение и встречу гостей и других);
- помощь обучающимся в освоении навыков подготовки, проведения, анализа

- общеколледжных дел;
- церемонии награждения по итогам учебного года представителей студенческого самоуправления за активное участие в жизни колледжа, а также награждение обучающихся в День Российского студенчества за достижения в конкурсах, соревнованиях, олимпиадах, вклад в развитие колледжа, своей местности, города, региона.

### Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании:

- поддержание и обновление в музейной комнате колледжа экспозиции об истории и развитии КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж»;
- разработку и оформление пространств, проведения значимых событий, праздников, церемоний, торжественных линеек, творческих вечеров (событийный дизайн);
- размещение, обновление художественных изображений (символических, живописных, фотографических) природы Приморского края;
- оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (этажи учебных корпусов), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания, поздравления педагогов и обучающихся и т. п.;
- оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;
- создание и поддержание в библиотеке выставочных стеллажей новых поступлений профессиональной литературы, свободного книгообмена;
- совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация символики колледжа (флаг, логотип и т. п.), используемой как повседневно, так и в торжественных ситуациях;
- разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания ценностях, правилах, традициях, укладе колледжа, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

Предметно-пространственная среда строится как максимально доступная для обучающихся с особыми образовательными потребностями.

### Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает:

- организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией колледжа в области воспитания и профессиональной реализации студентов, конкретные формы такого взаимодействия;
- проведение тематических собраний (в том числе по инициативе родителей), на которых родители могут получать советы по вопросам воспитания, консультации

психологов, врачей, социальных работников, служащих традиционных российских религий, обмениваться опытом;

- поддержание работы телеграмм-канала «Родительский советник» для родителей (законных представителей) обучающихся, содержащего информацию о жизни колледжа, успехах детей, мероприятиях, о профилактике терроризма, экстремизма, суицидов, размещение профилактических памяток для родителей, консультации специалистов;
- родительские собрания по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;
- привлечение, помощь со стороны родителей в подготовке и проведении мероприятий воспитательной направленности.
- целевое взаимодействие с законными представителями обучающихся из категории детей - сирот, оставшихся без попечения родителей, приемных детей.

### Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в образовательной организации, реализующей программы СПО, предусматривает:

- организацию и деятельность колледжа органов самоуправления обучающихся (студенческий совет колледжа, студенческие советы общежитий, старостат колледжа), избранных обучающимися;
- представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления колледжем, защита законных интересов, прав обучающихся;
- участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания КГБ ПОУ «УАПК», в анализе ее воспитательной деятельности.

### Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает:

- организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в колледже эффективной профилактической среды обеспечения безопасности жизнедеятельности как условия успешной воспитательной деятельности;
- выделение и психолого-педагогическое сопровождение «групп риска» обучающихся по разным направлениям (агрессивное поведение, суицидальное поведение, зависимости и др.). Одним из основных мероприятий в диагностировании поведенческих рисков является проведение социально-психологического тестирования;
- проведение коррекционно-воспитательной работы с обучающимися «групп риска» силами педагогического коллектива и с привлечением сторонних специалистов (психологов, работников социальных служб, правоохранительных органов, опеки и других);
- вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в колледже и в социокультурном окружении с обучающимися, педагогами, родителями, социальными партнёрами



(антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.);

- организацию превентивной работы с обучающимися со сценариями социально одобряемого поведения, по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;
- профилактику правонарушений, дезадаптации, девиаций посредством организации деятельности, альтернативной девиантному поведению, познания (путешествия), испытания себя (походы, спорт), значимого общения, творчества, деятельности (в том числе, профессиональной, благотворительной, художественной и другой), участия в городских и краевых профилактических днях и месячниках, приуроченных к профилактическим датам.
- поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в колледже профилактики правонарушений, девиаций.
- Реализация комплексной безопасности в колледже в следующих направлениях:
  - работа по антитеррористической защищенности и противодействию терроризму и экстремизму;
  - пожарная безопасность;
  - охрана труда и техника безопасности;
  - дорожная безопасность;
  - информационная безопасность;
  - гражданская оборона и чрезвычайные ситуации
  - охрана здоровья (репродуктивного, психического, физического).

Рекомендуемые формы организации деятельности по профилактике: беседы, встречи, аудиообращения, объектовые тренировки по эвакуации, инструктажи, тестирование, Всероссийские открытые уроки безопасности, освещение памятных дат, событий, олимпиады, конкурсы, акции, защита проектов, экскурсии, выставки, оформление стендов, размещение информации на сайте колледжа.

### Модуль «Социальное партнерство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства образовательной организацией, реализующей программы СПО, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

- участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.);
- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;

- проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;
- проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни колледжа, муниципального образования, региона, страны;
- реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами в рамках профессионального поля профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т. д. направленности, ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение.

Реализация воспитательного потенциала социального партнерства предусматривает взаимодействие с:

- МБУК «Уссурийский музей»;
- ФГБУ «Драматический театр Восточного военного округа»;
- МБУК «Театр драмы Уссурийского городского округа имени В.Ф. Комиссаржевской»;
- Муниципальное автономное учреждение культуры «Молодёжный центр культуры и досуга «Горизонт»» Уссурийского городского округа;
- Библиотека г. Уссурийска;
- Уссурийское отделение Приморского краевого совета ветеранов войны, труда, вооруженных сил и правоохранительных органов;
- МБОУ ДО "Центр детского творчества" Уссурийского городского округа;
- Пейнтбольный клуб "ФОРПОСТ" г. Уссурийск.

### Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в образовательной организации, реализующей программы СПО, предусматривает:

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (региональном, всероссийском, международном) и др.;
- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающегося к осознанному планированию и реализации своей карьеры, профессионального будущего (посещение центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);
- экскурсии на предприятия, в организации, дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;
- организацию мероприятий, посвященных истории организаций/предприятий партнёров; встреч с представителями коллективов, с сотрудниками-стажистами, представителями трудовых династий, авторитетными специалистами, героями и ветеранами труда, представителями профессиональных династий;

- использование обучающимися интернет ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области; онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;
- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей;
- диагностическое обследование уровня профессиональной идентичности и мотивации к освоению выбранной специальности обучающихся 1-го и 3-го курсов. С помощью данной диагностики выявляется уровень осознанности выбора будущей профессиональной сферы деятельности, мотивации к обучению по выбранному профессиональному профилю, статусы профессиональной идентичности личности.

### ***Вариативные модули***

#### **Дополнительный модуль «Студенческие медиа»**

Реализация воспитательного потенциала деятельности молодежного медиacentра колледжа в целях формирования формирования и отражения имиджа колледжа как центра образования, науки, творчества, социальной активности путем обеспечения эффективной коммуникации учреждения с его социальной средой предусматривает:

- развитие творческих способностей обучающихся посредством медиасферы, оказание помощи обучающимся в реализации творческих проектов;
- информационное наполнение, координация работы СМИ колледжа (радио- и ТВ-студии, официальных групп в социальных сетях), осуществление работы по организации и формированию студенческого радио и ТВ-студии: создание пост-релизов, репортажей, рекламных роликов, интервью, прямых эфиров, фотосессий;
- осуществление информационного сопровождения мероприятий, проводимых в колледже, а также информационное сопровождение развития новых направлений и сфер деятельности колледжа, взаимодействие с местными, региональными и центральными СМИ по выпуску информационной и рекламной продукции о колледже;
- помощь в изготовлении имиджевой продукции, в том числе, поддерживающей бренд колледжа.

#### **Дополнительный модуль «Студенческие центры инициатив»**

Реализация воспитательного потенциала студенческого инициативного центра с целью формирования деловой активности, успешной социализации и развития творческого потенциала молодежи предусматривает:

- создание условий для формирования у студентов гуманистических ценностей, гражданской культуры, творческого мышления, активной жизненной позиции, лидерских качеств; организация и проведение школы студенческого актива «ШАГИ к УСПЕХУ»;
- оказание поддержки и содействие развитию студенческих движений, объединений, клубов по интересам Колледжа;

- развитие у студенческой молодежи навыков проектной деятельности, обучение студентов оформлению проектных предложений и инициатив;
- обучение студентов процессам планирования, прогнозирования, конструирования и моделирования как составляющих инновационной (проектной) деятельности;
- поддержку и реализацию федеральных программ, а также программ Приморского края, касающихся молодежной политики;
- поддержку и содействие в реализации молодежных проектов и инициатив
- взаимодействие с общественными организациями, учреждениями, образовательными организациями города и края, РФ в рамках реализации молодежных проектов и инициатив.

#### Дополнительный модуль «Студенческие спортивные клубы»

Реализация воспитательного потенциала в колледже через занятия в студенческом спортивном клубе с целью широкого привлечения обучающихся к регулярным занятиям физической культурой и спортом с учетом их интересов, требований образовательного учреждения, пропаганды здорового образа жизни, активного отдыха, повышения уровня физической закали, подготовки к труду и защите Родины, предусматривает:

- активное содействие физическому и духовному воспитанию обучающихся колледжа, внедрение физической культуры и спорта в повседневную их жизнь, организацию работы по укреплению их здоровья и повышению работоспособности;
- организацию клубных занятий в спортивных секциях и группах оздоровительной направленности;
- проведение спартакиад, первенств, массовых спортивных соревнований, различных спортивных праздников, учебно-тренировочных сборов по подготовке спортсменов для участия в соревнованиях;
- формирование у обучающихся ценностей здорового образа жизни, стимулирование создания и реализации в колледже инновационных программ и проектов, направленных на пропаганду здорового образа жизни;
- развитие в колледже традиционных и наиболее популярных в Приморском крае видов спорта;
- вовлечение обучающихся в спортивные секции, формирование у них мотивации и устойчивого интереса к укреплению здоровья.

#### Дополнительный модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»

Реализация воспитательного процесса в колледже при помощи раскрытия потенциала молодежи, как активного субъекта общественных отношений, её интеграция в процессы социального и духовно-нравственного развития общества, формирование навыков социально ответственного поведения, которые предусматривают:

- популяризацию идей волонтерства в студенческой среде;
- вовлечение студентов в проекты, связанные с оказанием социальной поддержки различным группам населения;
- поддержку и реализацию социальных инициатив студентов и сотрудников Колледжа; участие в подготовке и проведении массовых социально-культурных, информационно-просветительских и спортивных мероприятий;

- налаживание сотрудничества с социальными партнерами для совместной социально-значимой деятельности;
- воспитание активной гражданской позиции, формирование лидерских и нравственно-этических качеств, чувства патриотизма.

## РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

### 3.1 Кадровое обеспечение

Для реализации рабочей программы воспитания колледж укомплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим:

- директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в образовательной организации, организует контроль за реализацией программы воспитания;
- заместителя директора по воспитательной работе, непосредственно курирующего данное направление, координирующего деятельность специалистов по реализации программы воспитания, организующего и осуществляющего контроль работы кураторов групп, организующего работу Совета профилактики;
- заведующих отделениями, которые осуществляют мотивацию, организацию, контроль и координацию воспитательной работой на отделениях, участвуют в работе Совета профилактики, контролируют успеваемость и посещаемость обучающихся;
- советника директора по воспитанию и связям с общественными организациями – отвечает за реализацию воспитательных возможностей общеколледжных ключевых дел, поддержку традиции их коллективного планирования, организации, проведения и анализа в студенческом сообществе; инициирование и поддержку студенческого самоуправления; поддержку деятельности функционирующих на базе колледжа общественных объединений и организаций (Движение первых, Центр студенческих инициатив «Даешь, молодежь!» и т.д.); организацию в колледже волонтерской деятельности и привлечение к ней студентов для освоения ими новых видов социально-значимой деятельности;
- кураторов групп, осуществляющих воспитательную, диагностическую, адаптационно-социализирующую, информационно-мотивационную, консультационную функции в соответствии с Положением о кураторах;
- преподавателей - реализуют воспитательную составляющую (дескрипторов) на учебных занятиях: участвуют в проведении Предметных недель, Декад спецдисциплин;
- педагога-психолога - обеспечивает психолого-педагогическое сопровождение образовательного и воспитательного процесса;
- преподавателя ОБЖ - организует мероприятия по профилактике ДТП, ГО и ЧС при сотрудничестве с органами профилактики; организует информирование обучающихся, преподавателей, родителей, обучающихся по вопросам безопасного поведения.
- руководителя физического воспитания, который организует спортивно-оздоровительные и профилактические мероприятия, мотивирует обучающихся и преподавателей к ЗОЖ, к занятию спортом и профилактике заболеваний;
- воспитателей студенческих общежитий, осуществляющих воспитательную работу в студенческом общежитии: контроль за соблюдением правил внутреннего распорядка общежития, организацию и проведение профилактической работы, различных мероприятий;
- заведующего библиотекой - осуществляет просветительско-информационную деятельность, мотивирует обучающихся и преподавателей к развитию читательской компетенции, организует выставки, открытые лекции, интерактивные занятия;

- специалистов других организаций, социальных партнёров, осуществляющих просветительно-информационную деятельность, проведение экскурсий, мастер-классов и т.д.

Функционал работников регламентируется требованиями локальных актов колледжа и должностными обязанностями. Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, своевременно получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

### 3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:

- План работы КГБ ПОУ «УАПК» на учебный год;
- Правила внутреннего трудового распорядка;
- Положение об организации воспитательной деятельности в КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о системе наставничества в КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о малом педагогическом совете КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о порядке зачисления на полное государственное обеспечение и предоставления дополнительных гарантий по социальной защите прав детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из их числа, в период обучения в КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение об организации образовательной деятельности инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- Этический кодекс студента КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о методическом объединении кураторов КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о кураторах учебных групп и эффективности их работы в КГБ ПОУ «УАПК»;
- Правила внутреннего распорядка студенческого общежития КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о совете общежития;
- Положение о порядке обеспечения бесплатным питанием обучающихся по очной форме обучения в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «УАПК»;
- Положение о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки студентов, обучающихся по очной форме обучения в КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о студенческом совете в КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о дежурстве обучающихся;
- Положение о Совете профилактики правонарушений и безнадзорности среди студентов КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о службе медиации (примирения) КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о подготовке и проведении классного часа в КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о родительском собрании;
- Положение о старосте академической группы КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о деятельности педагога-психолога в КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о волонтерской деятельности в КГБ ПОУ «УАПК»;

- Положение об учебно-воспитательной комиссии КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о постановке студентов на профилактический учет и снятии с учета в КГБ ПОУ «УАПК»;
- Приказ о взаимодействии с региональными штабами «МЫВМЕСТЕ»;
- Положение о молодежном Медиацентре КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о студенческом спортивном клубе «Здоровое поколение»;
- Положение о проведении спортивного мероприятия «Неделя здоровья»;
- Положение о проведении спортивного мероприятия «День здоровья»;
- Положение о проведении Открытого патриотического фестиваля-конкурса «Мы – правнуки Победы».

### **3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями**

В воспитательной работе с категориями обучающихся, имеющих особые образовательные потребности: обучающихся с инвалидностью, с ОВЗ, из социально уязвимых групп (воспитанники детских домов, из семей мигрантов, билингвы, из семей, где один из родителей находится в зоне специальной военной операции и др.), одарённых, с отклоняющимся поведением, - создаются особые условия.

Особыми задачами воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями являются:

- налаживание эмоционально-положительного взаимодействия с окружающими для их успешной социальной адаптации и интеграции в колледже;
- формирование доброжелательного отношения к обучающимся и их семьям со стороны всех участников образовательных отношений;
- построение воспитательной деятельности с учётом индивидуальных особенностей и возможностей каждого обучающегося;
- обеспечение психолого-педагогической поддержки семей обучающихся, содействие повышению уровня их педагогической, психологической, медико-социальной компетентности;
- обеспечение всеми доступными колледжу мерами социальной поддержки; - полноценное включение обучающихся во внеурочную деятельность.

Педагог-психолог составляет индивидуальный план сопровождения процесса адаптации обучающихся с ОВЗ, инвалидностью. По итогам адаптации проводится заседание Совета профилактики.

### **3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся**

Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется следующим образом.

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях. Система проявлений активной



жизненной позиции и поощрения социальной успешности обучающихся строится на принципах:

- публичности, открытости поощрений (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся);
- соответствия артефактов и процедур награждения укладу образовательной организации, качеству воспитывающей среды, символике колледжа;
- регулирования частоты награждений (недопущение избыточности в поощрениях, чрезмерно больших групп поощряемых и т.п.);
- сочетания индивидуального и коллективного поощрения (использование индивидуальных и коллективных наград даёт возможность стимулировать индивидуальную и коллективную активность обучающихся, преодолевать межличностные противоречия между обучающимися, получившими и не получившими награды);
- привлечения к участию в системе поощрений Совета обучающихся;
- дифференцированности поощрений (наличие уровней и типов наград позволяет продлить стимулирующее действие системы поощрения).

Формы поощрения: объявление благодарности; помещение на доску почета; награждение индивидуальными или групповыми грамотами, дипломы; памятные или ценные призы (индивидуальные/групповые); тематические экскурсии, поднятие и спуск флага России еженедельно (по понедельникам), вынос флага на торжественных тематических мероприятиях (соревнование - лучший спортсмен, олимпиада - лучший студент); памятным подарком, материальное стимулирование:

- академическая стипендия (назначается при сдаче зачетом и экзаменов в период семестровой аттестации на «хорошо» и «отлично»);
- повышенная государственная академическая стипендия назначается студентам, обучающимся в колледже, за особые достижения в какой-либо одной или нескольких областях деятельности (учебной, научно-исследовательской, общественной, культурно-творческой и спортивной);
- именная стипендия Губернатора Приморского края назначается обучающимся, имеющим хорошие и отличные результаты промежуточной аттестации за полугодие, предшествующее назначению стипендии, не имеющие академических задолженностей и показавших уникальные успехи одновременно в нескольких видах деятельности (не менее двух): в учебно-профессиональной, творческой, патриотической и спортивной на основании Постановления Правительства Приморского края от 23.09.2022 № 647-пп «Об учреждении именных стипендий Губернатора Приморского края обучающимся краевых государственных профессиональных образовательных организаций».
- по итогам календарного года выплачивается обучающимся разовое финансовое поощрение (при наличии финансовых средств в колледже на усмотрения директора) в случае не расходования стипендиального фонда. Материальное поощрение обучающихся производится в качестве стимулирования за активное участие и особые достижения в учебной и научной, общественной, культурно-творческой и спортивной деятельности колледжа.

### **3.5 Анализ воспитательного процесса**

1. Анализ *условий воспитательной деятельности* определяется по следующим позициям:

- описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);
- наличие студенческих объединений, кружков и секций в образовательной организации, которые могут посещать обучающиеся;
- взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);
- оформление предметно-пространственной среды образовательной организации.

2. Анализ *состояния воспитательной деятельности* определяется по следующим позициям:

- проводимые в образовательной организации мероприятия и реализованные проекты;
- уровень вовлечённости обучающихся в образовательной организации в проекты и мероприятия на региональном и федеральном уровнях;
- включённость обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;
- участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства);
- снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся);
- опрос работодателей на предмет удовлетворенности качеством подготовки выпускника;
- опрос родителей и обучающихся на предмет удовлетворенности качеством образовательных функций;
- результаты всероссийского мониторинга "Социально-психологическое тестирование», направленного на раннее выявление незаконного потребления наркотических средств и психоактивных веществ;
- опрос обучающихся на предмет их отношения к коррупционной деятельности;
- анкетирование студентов по вопросам организации воспитательной работы;
- анализ воспитательной работы куратора с группой.

Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся. Внимание педагогов сосредоточивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему; какие новые проблемы, трудности появились; над чем предстоит работать педагогическому коллективу.

Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию и другими специалистами в области воспитания.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по воспитательной работе совместно с советником директора по воспитанию в

конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом в Колледже.

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ  
РАБОТЫ КГБ ПОУ «УАПК»**

на 2024-2025 учебный год

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывался воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом специальности:

- Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/> ;
- Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/> ;
- Российский Союз Молодежи <https://www.ruy.ru/> ;
- Российское Содружество Колледжей <https://rosdk.ru/> ;
- Ассоциация Волонтерских Центров <https://авц.рф/> ;
- Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/> ;
- Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/> ;
- «Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/> ;
- «Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/> ;
- «Мы Вместе» (волонтерство) <https://мывместе.рф/> .

<b>КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ КГБ ПОУ «УАПК» на 20 24 — 20 25 учебный год</b>			
Модуль	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
<b>1. Образовательная деятельность</b>			
Разработка (актуализация) рабочих программ учебных дисциплин, МДК, модулей, практик с учетом воспитательных возможностей предмета	дисциплин, МДК, содержания	Июнь-август	преподаватели
Привлечение обучающихся к участию в предметных олимпиадах, проектной и исследовательской деятельности, в том числе к участию в конференциях, конкурсах и других мероприятиях по предметной направленности	1-2 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, преподаватели
Урок мужества «Служба в армии – почетная обязанность гражданина РФ»	1-3 курсы	3 неделя февраля	Кураторы
Участие в мероприятиях предметных недель и декадах ЦК	1-4 курсы	По планам ЦК	Преподаватели, кураторы, председатели ЦК
Участие в Большом этнографическом диктанте	1-4 курсы	ноябрь	Преподаватели
Конкурсы профессионального мастерства по специальностям	1-4 курсы	2 семестр	Преподаватели, кураторы
Заседания учебно-воспитательной комиссии колледжа	1-4 курсы	1 раз в два месяца	Заместитель по ВР, социальный педагог, педагог-психолог
<b>2. Кураторство</b>			
Оформление документации группы: составление списков, социальных паспортов обучающихся, актуализация анкетных данных и др.	1-4 курсы	Сентябрь-октябрь	Кураторы

Тренинговое занятие «Сплочение коллектива группы и командообразование»	1 курсы	Сентябрь-октябрь	Педагог-психолог, социальный педагог, кураторы
Поднятие Флага РФ, тематические классные часы «Разговоры о важном», «Россия мои горизонты»	1-4 курсы	Еженедельно	Советник по воспитанию, кураторы
День окончания Второй мировой войны	1-4 курсы	3 сентября	Советник по воспитанию, кураторы
Всероссийский классный час «RuCode. Искусственный интеллект» (Методические материалы размещены по ссылке. - URL: <a href="https://edu.mipt.ru/ai-lesson">https://edu.mipt.ru/ai-lesson</a> )	1-4 курсы	11- 22 сентября	Преподаватели
Классный час по толерантности «Мы разные, но мы вместе»	1-2 курсы	16 ноября	Советник по воспитанию; кураторы
Классный час «Люди безграничных возможностей», посвященный Международному дню инвалидов	1-2 курс	3 декабря	Советник по воспитанию; кураторы
Классный час «Память – основа совести и нравственности», посвященный Дню Героев Отечества	1-4 курсы	12 декабря	Советник по воспитанию; кураторы
Классный час «Основной закон», посвященный Дню Конституции	1-2 курсы	12 декабря	Советник по воспитанию; кураторы
Мероприятие, посвященное Татьянинному дню – День самоуправления	1-4 курсы	24 января	Заместитель по ВР, Советник по воспитанию, преподаватели
Тематические классные часы в рамках Всероссийской Акции памяти «Блокадный хлеб»	1-4 курсы	январь	Советник по воспитанию; кураторы
Тематические классные часы в рамках Дня воинской славы России (Сталинградская битва, 1943г.)	1-4 курсы	30 января	Советник по воспитанию; кураторы
Тематические классные часы в рамках Дня воссоединения Крыма с Россией	1-4 курсы	18 марта	Советник по воспитанию; кураторы
Тематические классные часы в рамках Дня космонавтики	1-4 курсы	12 апреля	Советник по воспитанию; кураторы
Тематические классные часы, посвященные аварии на Чернобыльской АЭС	1-4	26 апреля	Советник по воспитанию; кураторы
Тематические классные часы, посвященные Дню Великой Победы	1-4 курсы	май	Советник по воспитанию; кураторы
Тематические классные часы, посвященные Международному дню семьи	1-4 курсы	15 мая	Советник по воспитанию; кураторы
Беседа «День славянской письменности и культуры»	1-4 курсы	24 мая	Советник по воспитанию; преподаватели
Консультации с преподавателями и студентами, направленные на формирование единства мнений и требований педагогов по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателями и обучающимися	1-2 курсы	в течение года	Советник по воспитанию; кураторы, социальный педагог
<b>3. Наставничество</b>			
Формирование наставнических пар по вектору «Преподаватель – студент» по специальностям, «Студент	1-2 курсы	1 раз в месяц	Заместитель по ВР, советник по

– студент» в рамках адаптации в колледже			воспитанию, наставники
Беседы о необходимости соблюдения норм поведения и соблюдение закона РФ	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР, социальный педагог
Организация и контроль занятости обучающихся во внеурочное время (кружки, спортивные секции, волонтерство)	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР
Вовлечение наставников в проведение внеклассных мероприятий	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР, социальный педагог, кураторы
Участие в мероприятиях различного уровня. Включенность наставляемых в социальные, культурные и образовательные процессы организации	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, наставники
<b>4. Основные воспитательные мероприятия в КГБ ПОУ»УАПК»</b>			
Торжественная линейка, посвященная Дню знаний	1-4 курсы	1 сентября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, амбассадоры
Урок безопасности, просмотр фильма «Эхо Бесланской печали»	1 курсы	1 сентября	Заместитель по ВР, преподаватель по ОБЖ, советник по воспитанию, кураторы
Еженедельные внеурочные мероприятия в рамках проекта «Разговоры о важном»	1-4 курсы	Еженедельно	Кураторы
Федеральный проект «Без срока давности»	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, преподаватели
Всемирный день туризма	1 курсы	27 сентября	Советник по воспитанию
День среднего профессионального образования	1-4 курсы	2 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, амбассадоры
Волонтерская акция «Поздравь ветерана», посвященная Дню пожилого человека	1-2 курсы	1 октября	Советник по воспитанию, волонтеры
Праздничный концерт, посвященный Дню учителя	1-4 курсы	4 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
День Отца в России	1-4 курсы	15 октября	Советник по воспитанию, кураторы
Посвящение в студенты	1 курс	10 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, кураторы, студсовет
День Государственного герба РФ	1-4 курсы	30 ноября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию
Торжественное мероприятие ко Дню матери	1-4 курсы	ноябрь	Кураторы
День неизвестного солдата	1-4 курсы	3 декабря	Заместитель по ВР, советник по

			воспитанию,
Международный день инвалидов	1-4 курсы	3 декабря	Заместитель по ВР, советник по воспитанию
Праздничные мероприятия, посвященные 113-й годовщине со дня образования Уссурийского агропромышленного колледжа	1-4 курсы	23 декабря	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, кураторы, студсовет
День снятия блокады Ленинграда «Ты выжил, город на Неве...»	1-4 курс	27 января	Советник по воспитанию; кураторы
День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества – возложение цветов к памятнику погибшим при исполнении служебного долга за пределами Отечества	1-2 курсы	15 февраля	Советник по воспитанию; кураторы
Праздничные мероприятия, посвященные Дню защитника Отечества	1-4 курсы	21 февраля	Кураторы
Праздничный концерт, посвященный Международному женскому дню 8 Марта	1-4 курсы	7 марта	Кураторы
IX Открытый краевой патриотический фестиваль конкурс «Мы – правнуки Победы», посвященный 80-летию Победы в ВОВ	1-4 курсы	17 – 30 апреля	Заместитель по ВР, кураторы
Мероприятие «Я помню! Я горжусь!», посвященное Дню Великой Победы.	1-4 курсы	8 мая	Кураторы
Общероссийская гражданско – патриотическая акция «Вахта памяти»	1-2 курсы	28 апреля - 9 мая	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
День России «Мой дом – Россия» (Всероссийская акция «Окна России», участие в праздничных городских мероприятиях)	1-4 курсы	12 июня	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, педагог дополнительного образования
Возложение цветов к Вечному огню мемориального комплекса погибшим в ВОВ уссурийцам,  Всероссийская акция «Свеча Памяти»	1-4 курсы	3 сентября, 23 февраля, 22 июня  22 июня	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
Торжественная церемония вручения дипломов по отделениям «Выпуск - 2025»	4 курсы	29 июня	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
Онлайн – флешмоб фотографий «Моя семья»	1-4 курсы	8 июля	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
<b>5. Организация предметно-пространственной среды</b>			
Популяризация символики колледжа (логотип), флаг, используемые как повседневно, так и в торжественные моменты	1-2 курсы	в течение учебного года	Советник по воспитанию, студсовет
Организация и проведение церемонии поднятия (спуска) государственного флага Российской Федерации.	1-4 курсы	Еженедельно	Советник по воспитанию, кураторы
Конкурс буклетов «Специальность моей мечты»	1-2 курсы	февраль	Советник по воспитанию, студсовет,

			преподаватели специальных дисциплин
Оформление пространств проведения значимых событий, праздников, церемоний, создание фотозон.	1-4 курсы	В течение учебного года	Заместитель по ВР, студсовет
Разработка и обновление актуальных материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.) учебных кабинетов колледжа.	1-4 курсы	Сентябрь	Заместитель по ВР, кураторы, преподаватели
Оформление уголков учебных групп	1-4 курсы	В течение года	Кураторы
Обновление актуальной информации в социальных сетях и на официальном сайте колледжа.	1-4 курсы	Постоянно	Руководитель компьютерного центра
<b>6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)</b>			
Родительское собрание	1-4 курс	в течение года	Заведующие отделениями, кураторы, социальный педагог
Чествование семейных трудовых династий по профессиям	1-2 курс	3 неделя января	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, кураторы преподаватели специальных дисциплин
Информирование родителей о жизни студентов колледжа, конкурсах, фестивалях, профилактическая информация от специалистов, вопросы педагогу-психологу, просветительская работа через телеграмм-канал «Родительский советник»	-	Постоянно	Советник по воспитанию, педагог-психолог, социальный педагог, заместитель по ВР
Приглашение родителей на общеколледжные мероприятия	1-4 курсы	В течение года	Социальный педагог, кураторы, советник по воспитанию
Индивидуальная работа с родителями студентов, состоящих на различных видах учета, «трудных» подростков из «групп риска»	1-4 курсы	В течение года	Социальный педагог, кураторы, педагог-психолог
Выявление проблемных семей, находящихся в социально-опасном положении, постановка их на внутренний учет колледжа	1-4 курсы		Социальный педагог, кураторы, педагог-психолог
<b>7. Самоуправление</b>			
Презентация деятельности студенческого совета и совета общежития	1-2 курс	сентябрь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, актив групп, совет общежития
Школа студенческого актива «ШАГИ к УСПЕХУ»: Учебный модуль «Развитие лидерских качеств», учебный модуль «Основы ораторского мастерства», учебный модуль «Командообразование»	1-3 курсы	Сентябрь, Октябрь, Ноябрь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию,
Заседания студенческого совета, старостата	1-4 курс	Ежемесячно	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет,



			старостат
Выборы актива студенческих групп и старост групп	1-4 курсы	сентябрь	Кураторы
Собрание иногородних студентов, проживающих в общежитиях (1 курс)	1 курсы	сентябрь	Заместитель по ВР, заместитель по АХР, заведующие общежитиями
Выборы актива студенческих групп и старост групп	1-4 курсы	сентябрь	Кураторы
Выборы в студенческий совет колледжа в единый день выборов	1-3 курсы	октябрь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
Регистрация первокурсников на платформе «Россия – страна возможностей». - URL: <a href="https://rsv.ru/">https://rsv.ru/</a>	1 курсы	сентябрь	Советник по воспитанию, студсовет, кураторы
Участие в региональном этапе Всероссийского конкурса «Команда первых»	1-2 курсы	Октябрь	Советник по воспитанию
Школа молодежного самоуправления для студенческих советов колледжей Приморского края в рамках программы развития студенческих советов колледжей «Команда Профи. Приморье»	1-3 курсы	Ноябрь	Советник по воспитанию, студсовет,
Реализация Президентской программы «Пушкинская карта»	1-4 курс	в течение учебного года	Кураторы
Организация и проведение Дня самоуправления, посвященного Дню Российского студенчества	1-4 курсы	24 января	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
Открытый микрофон с директором КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж»	2-4 курсы	Март	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
<b>8. Профилактика и безопасность</b>			
Лекция – беседа с сотрудниками ПДН в рамках месячника антитеррористической пропаганды: «Терроризм: понятие, ответственность»	1 курсы	сентябрь	Советник по воспитанию, социальный педагог, кураторы
Лекция - беседа «Терроризм. Его истоки и последствия», в рамках месячника безопасности	1-4 курсы	сентябрь	Преподаватель ОБЖ, советник по воспитанию, социальный педагог, кураторы
Профилактическая лекция – беседа, приуроченная к Всемирному Дню трезвости	1 курсы	сентябрь	Советник по воспитанию, социальный педагог, кураторы
Лекция – беседа в рамках Всероссийской недели безопасности дорожного движения	1-4 курсы	сентябрь	Советник по воспитанию, социальный педагог, кураторы
Социально-психологическое тестирование	1-4 курсы	Сентябрь-октябрь	Заместитель по ВР Педагог-психолог, социальный педагог, кураторы
Акция «Неделя здоровья» (мероприятия, направленные на популяризацию здорового образа жизни, профилактику ЗППП, запрета курения, профилактику употребления алкоголя)	1-4 курсы	декабрь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, социальный педагог, кураторы
Профилактические лекции, тематические классные часы	1-4 курсы	декабрь	Врач - нарколог,

для студентов в рамках Всемирного дня борьбы со СПИДом			кураторы социальный педагог,
Профилактическая выставка-конкурс рисунков «Я против наркотиков»	1- 2 курсы	декабрь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, социальный педагог, кураторы
Мастер - класс «Сохраним психологическое здоровье»	1-2 курсы	ноябрь	Педагог-психолог, социальный педагог, кураторы
Международный молодежный конкурс социальной антикоррупционной рекламы «Вместе против коррупции!» по двум номинациям: «Лучший плакат» и «Лучший видеоролик»	1-2 курсы	в течение года	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, кураторы
Оформление информационных наглядных материалов антиэкстремистской и антитеррористической направленности: «Мир без насилия»	1-2 курсы	1-3 неделя апреля	Советник по воспитанию
Заседания Совета профилактики	1-4 курс (по необходимости)	Ежемесячно	Заместитель по ВР, социальный педагог, кураторы
Выделение и психолого-педагогическое сопровождение групп риска обучающихся по разным направлениям (агрессивное поведение, суицидальное поведение, зависимости и другое). Проведение психологической диагностики обучающихся	1-2 курс	в течение года	Педагог-психолог социальный педагог
Интерактивная беседа «За ГРАНЬЮ»	по отдельно му плану	в течение года	Педагог-психолог, кураторы
Интерактивное занятие «Безопасность в социальных сетях»	по отдельно му плану	в течение года	Социальный педагог, кураторы
Занятие в игровой форме «Единство разных»	по отдельно му плану	в течение года	Социальный педагог, кураторы
Интерактивное занятие «Преступление и его последствия»	по отдельно му плану	в течение года	Инспектор ПДН Социальный педагог, кураторы
<b>9. Социальное партнёрство и участие работодателей</b>			
Совместные мероприятия с Уссурийским городским музеем	1-4 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, преподаватели
Организация экскурсий на ведущие предприятия Приморского края в рамках участия в акции «Неделя без турникетов»: РУСАГРО	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ПО, преподаватели спецдисциплин
Посещение спектаклей Театра драмы им. В. Комиссаржевской и Театра ВВО	1-4 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, кураторы, преподаватели
Экскурсии на предприятия: на ООО «Уссурийские мельницы», ФГБНУ «ФНЦ агроботехнологий Дальнего Востока им. А.К. Чайки», в компанию ООО "ЛЕГЕНДАГРО"	1-4 курсы	В течение учебного года	Заместитель по ПО, преподаватели
Просветительские мероприятия от представителей Совета ветеранов Уссурийского городского округа	1-4 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, кураторы, преподаватели
<b>10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство</b>			
Профориентационные уроки в школах	1-4 курсы	в течение года	Амбассадоры

			Профессионалитет а
Всероссийский классный час "Профессионалитет: ты в хорошей компании!"	2-4 курсы	Октябрь	Амбассадоры Профессионалитет а
Посещение отделения Центра занятости г. Уссурийска	3-4 курсы	Октябрь	кураторы
Индивидуальное консультирование педагога-психолога с обучающимися и их родителями (законными представителями) по вопросам склонностей, индивидуальных особенностей обучающихся, которые могут иметь значение для выбора ими будущей профессии	1 курсы	в течение года	педагог-психолог социальный педагог
Конкурс «Курьёзы моей специальности»	2-4 курсы	Декабрь	Преподаватели специальных дисциплин
Конкурс профессионального мастерства «Золотистый каравай»	3-4 курсы	Декабрь	Преподаватели специальных дисциплин
Конкурс профессионального мастерства «Эксплуатация с/х машин»	2-4 курсы	Декабрь	Преподаватели специальных дисциплин
Конкурс профессионального мастерства «Ремонт и обслуживание автомобилей»	2-4 курсы	Февраль	Преподаватели специальных дисциплин
Всероссийский конкурс проектов «История профессии моей семьи: суперпрофессиональная семья»	1-2 курс	март- апрель	советник по воспитанию, студсовет,
Краевая олимпиада профессионального мастерства для студентов ОУ СПО УГПС 23.00.00 Техника и технологии наземного транспорта.	2-4 курс	Март	Преподаватели специальных дисциплин
Всероссийский классный час в рамках Единого Дня открытых дверей ФП «Профессионалитет»	2-4 курсы	апрель	Амбассадоры Профессионалитет а
Обучающие экскурсии в образовательном учреждении СПО (лаборатории колледжа и выставка техники в с. Загородном) для потенциальных абитуриентов, их родителей	2-4 курсы	В течение учебного года	Амбассадоры Профессионалитет а
Организация и проведение конкурса по итогам производственной практики «Профессиональный студент» и «Профессиональная команда»	3-4 курсы	По графику практик	Председатели ЦК, преподаватели специальных дисциплин
<b>11. Дополнительный модуль «Студенческие медиа»</b>			
Проведение мероприятий с целью формирования и отражения имиджа КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж», как центра образования, науки, творчества, социальной активности	1-4 курсы	В течение года	Руководитель медиацентра
Обновление информации на сайте колледжа: пресс-релизы, пост-релизы, полезная информация, новости, опросы. Интервью с представителями сельскохозяйственной отрасли.	1-4 курсы	В течение года	Руководитель медиацентра
Создание рекламных роликов в рамках профориентационной работы	1-4 курсы	В течение года	Руководитель медиацентра
Создание репортажей (фоторепортажей) во время производственных и учебных практик	1-4 курсы	В течение года	Руководитель медиацентра
Освещение на сайте колледжа и в социальных сетях деятельности колледжа, мероприятий в колледже, и вне колледжа	1-4 курсы	В течение года	Руководитель медиацентра
Мастер-классы с целью повышения медиакомпетенций с			Руководитель

профессионалами в области средств массовой информации: фотографами, журналистами, видеооператорами, специалистами в области компьютерных программ	1-4 курсы	В течение года	медиацентра
Участие в конкурсах фотографов, на лучший видеоролик, на лучший репортаж, статью	1-4 курсы	В течение года	Руководитель медиацентра
<b>12. Дополнительный модуль «Студенческие центры инициатив»</b>			
Всероссийский конкурс «Россия - страна возможностей»	1-4 курсы	В течение года	Заместитель по ВР, советник по воспитанию
Всероссийский конкурс молодежных авторских проектов и проектов в сфере образования, направленных на социально-экономическое развитие российских территорий, «Моя страна - моя Россия»	1-4 курсы	В течение года	Заместитель по ВР, советник по воспитанию
Всероссийский конкурс «Большая перемена»	1-4 курсы	В течение года	Заместитель по ВР, советник по воспитанию
Всероссийский интеллектуальный турнир «Лига Знаний: школы и колледжи» в рамках реализации проекта Российского общества «Знание» и Российского движения детей и молодежи «Движение первых»	1-4 курсы	В течение года	Заместитель по ВР, советник по воспитанию
Конкурс лидеров молодежных организаций «Лидер 21 века»	1-4 курсы	Май-июнь	Советник по воспитанию, студсовет
Городская Интеллектуальная игра «Истории Приморского края» в формате КВИЗа	1-2 курсы	Январь	Советник по воспитанию, студсовет
Всероссийская интеллектуальная онлайн – игра «Достижения России в XXI веке» в рамках курса «Россия – мои горизонты».	2-3 курсы	Февраль	Советник по воспитанию,
Участие в грантовых конкурсах РСМ, «Движения первых», СПОсобная молодежь»	1-3 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию
Всероссийский патриотический проект «Сыны и дочери Отечества»	1-4 курсы	Май	Заместитель по ВР, преподаватель дополнительного образования
Всероссийский конкурс изобразительного творчества «Родные просторы»	1-4 курсы	Май	Заместитель по ВР, преподаватель кураторы
<b>13. Дополнительный модуль «Студенческие спортивные клубы»</b>			
Всероссийская акция «Кросс нации»	1-4 курсы	Сентябрь	Преподаватель физвоспитания,
Краевой фестиваль Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" среди обучающихся профессиональных образовательных организаций Приморского края	1-4 курсы	Октябрь	Преподаватели физвоспитания
Всероссийская акция «10 000 шагов к здоровью»	1-4 курсы	В течение учебного года	Преподаватель физвоспитания,
Спортивно-массовые мероприятия: «День здоровья» «Неделя первокурсника» «Неделя здоровья и спорта» 2025	1 курсы	Сентябрь Октябрь Март	Преподаватель физвоспитания, кураторы
Выезды на лыжную базу в с. Каймановка Уссурийского городского округа	1-2 курсы	Февраль	Преподаватели физвоспитания,
Всероссийская акция «Лыжня России»	1-3 курсы	Февраль	Преподаватели физвоспитания

Всероссийская акция "Выбираю чистый воздух"	1-3 курсы	Май	Преподаватели физвоспитания
Военно-спортивная игра «ЩИТ»	1-4 курсы	Май	Руководитель физвоспитания
Участие в внутриколледжных, городских и краевых соревнованиях по различным видам спорта	1-4 курсы	В течение учебного года	Преподаватель физвоспитания,
Товарищеские встречи со студентами учебных заведений г. Уссурийска по волейболу	1-4 курсы	В течение учебного года	Преподаватель физвоспитания,
Туристические походы выходного дня: восхождение на горные вершины Приморского края, посещение природных достопримечательностей	1-4 курсы	В течение учебного года	Преподаватель физвоспитания, руководитель туристического кружка
Занятия спортом в спортивных секциях по волейболу, мини-футболу, настольному теннису, греко-римской борьбе, тренажерном зале	1-4 курсы	В течение учебного года	Преподаватели физвоспитания,
<b>14. Дополнительный модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»</b>			
Регистрация первокурсников на сайте. - URL: <a href="https://dobro.ru/">https://dobro.ru/</a>	1 курсы	сентябрь	Советник по воспитанию, студсовет, кураторы
Всемирный день пожилых людей. «Поделись улыбкою своей» - посещение одиноких пожилых людей, беседы с ними, помощь по хозяйству.	1-4 курсы	октябрь	Советник по воспитанию, кураторы, волонтеры
Общероссийская акция взаимопомощи #МЫВМЕСТЕ	1-4 курсы	ежемесячно	Советник по воспитанию, социальный педагог, волонтерский отряд
Акция «Курить не модно»	1-4 курсы	Ноябрь	Социальный педагог
День добровольца (волонтера) «Жить - значит действовать. По одиночке или вместе»	1-4 курсы	5 декабря	Советник по воспитанию
Патриотическая акция «Георгиевская ленточка», «Красная гвоздика»	1-4 курсы	апрель- май	Советник по воспитанию, волонтерский отряд, студсовет
Международный день охраны памятников и исторических мест. Уборка памятников.	1-4 курсы	апрель-май	Советник по воспитанию, кураторы, социальный педагог
Весенняя неделя добра – акция помощи бездомным животным (сбор корма)	1-4 курсы	Апрель	Советник по воспитанию, кураторы, социальный педагог
Международный день Земли. Акция «Родной город – чистый город», сбор мусора.	1-4 курсы	апрель	Советник по воспитанию, кураторы, волонтеры
Региональный конкурс социально-значимых экологических проектов «Чистая страна – какой я её вижу».	1-4 курсы	Апрель-май	Советник по воспитанию
Экологическая акция: «Пластик – глобальная экологическая проблема!»	1-4 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, волонтеры

**Рабочая программа воспитания  
по специальности  
19.02.11 Технология продуктов питания из  
растительного сырья**

**РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ**

**1.3. Целевые ориентиры воспитания**

<b>Вариативные целевые ориентиры воспитания, отражающие специфику специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья</b>
<b>Гражданское воспитание</b>
- понимающий профессиональное значение отрасли, специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья для социально-экономического и научно-технологического развития страны;
- осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Уссурийского городского округа Приморского края;
<b>Патриотическое воспитание</b>
- осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность;
<b>Духовно-нравственное воспитание</b>
- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;
<b>Эстетическое воспитание</b>
- демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;
<b>Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</b>
- демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
<b>Профессионально-трудовое воспитание</b>
- применяющий знания о нормах выбранной специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой;
- готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;

<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознающий важность использования в профессиональной деятельности современных биотехнологий, личную ответственность за проведение технологических операций по производству пищевых продуктов, соблюдение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности пищевого производства;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдающий требования охраны труда, санитарно-эпидемиологического и гигиенического режима труда;</li> </ul>
<p><b>Экологическое воспитание</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью;</li> </ul>
<p><b>Ценности научного познания</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознающий значимость применения эффективных современных технологий в специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья для сохранения здоровья и жизни людей;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;</li> </ul>

## РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

### Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по специальности

#### Модуль «Образовательная деятельность»

- внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности отрасли, специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;
- включение в воспитательные взаимодействия методов, методик и технологий, которые связаны с изучением дисциплин и модулей образовательной программы, направленных на развитие личности обучающихся на основе воспитательных идеалов выбранной специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
- организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;
- организация практических занятий по работе с современными информационными системами, технологиями в области медико-профилактического дела;

#### Модуль «Кураторство»

- инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности;
- организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- организация и проведение серии мероприятий «Профессия и развитие карьеры» с участием представителей организаций-партнёров. Содержание деятельности: информирование и консультация по правовым аспектам трудоустройства и профессиональной деятельности на предприятиях отрасли;

#### Модуль «Наставничество»

- мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;
- организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;

#### Модуль «Основные воспитательные мероприятия по специальности»

- мастер-классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты;
- встречи с известными представителями специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;



- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья .</li></ul> |
|--|

### **Модуль «Организация предметно-пространственной среды»**

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии специальности, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к специальности, соответствующих предметно-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- размещение, поддержание, обновление на территории Колледжа выставочных объектов, ассоциирующихся со специальностью 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;</li></ul>  |

### **Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»**

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по специальности, чествование трудовых династий специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- совместные мероприятия, посвященные Дню специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;</li></ul>  |

### **Модуль «Профилактика и безопасность»**

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в Колледже и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;</li></ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных со специальностью 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;</li></ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в Колледже, в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;</li></ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- организация и проведение круглых столов «Правовой час» с участием представителей правоохранительных органов. Содержание деятельности: обсуждение публикаций СМИ, социальной рекламы и других мотивационных материалов по формированию неприятия коррупции и противоправного поведения в профессиональной деятельности будущего специалиста специальности Технология продукции из растительного сырья.</li></ul> |

### **Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»**

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;</li></ul> |
|--|

- организация и проведение Дней открытых дверей с участием отраслевых партнеров (работодателей) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Содержание деятельности: самопрезентация выпускников для дальнейшего трудоустройства и профессионального самопродвижения;
- организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных специальности: презентации, лекции, акции;
- реализация социальных проектов по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья , разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами;
- организация и проведение круглых столов и дискуссионных площадок с участием представителей работодателей и СМИ на тему «Роль моей профессии в экономике страны: новые горизонты». Содержание деятельности: обсуждение значимости и перспектив развития специальности в современных экономических условиях развития отрасли;
- организация и проведение на базе организаций-партнёров квестов правовой направленности «Правопорядок на производстве».

### **Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»**

- организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню специальности (День работников пищевой промышленности, День Эколога, возможно установить день специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в Колледже);
- участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности;
- проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик;
- организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;
- организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры специальности» 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- проведение практико-ориентированных мероприятий, направленных на профессиональное развитие, адаптацию к трудовой деятельности по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- организация и проведение серии тематических мероприятий «Встречи с интересными людьми», состоявшимися личностями в специальности, достигшими значительных результатов в профессиональной деятельности. Содержание деятельности: беседы, завтрак с амбассадорами и др.;
- организация и проведение краткосрочных стажировок и учебных и производственных практик на производстве. Содержание деятельности: подготовка обучающихся к участию в соревновательных мероприятиях, направленных на демонстрацию компетенций конкурсантами и работу по формированию прототипов «продуктов» в определенной экономической области (конкурсах профессионального мастерства, чемпионатах «Молодые профессионалы» и др.); а также в конкурсах профессионального мастерства для людей с инвалидностью с целью их профессиональной ориентации и содействия в трудоустройстве (международное движение «Абилимпикс»).

## РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

### 3.1 Кадровое обеспечение

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности (привлечение профильных специалистов образовательной организации)

- реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками КГБ ПОУ «УАПК», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности;
- разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов КГБ ПОУ «УАПК».

Привлечение специалистов других организаций, социальных партнёров (образовательных, социальных и др.)

- привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья .
--

### 3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Утверждение и внесение изменений в должностные инструкции педагогических работников по вопросам воспитательной деятельности

- Положение об организации воспитательной работы в КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о проведении родительского собрания;
- Положение о кураторе группы;
- Программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»;
- Программа «Психологическое сопровождения личностного и профессионального становления обучающегося» (1–4 курс);
- приказы директора КГБ ПОУ «УАПК»: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической деятельности и контроль в ПОО, об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества;
- Рабочая программа воспитания КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж»;
- Календарный план воспитательной работы КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж».

Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнёрами

- договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями;
- сетевая форма организации образовательного процесса (при наличии) и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования;

сотрудничество с учреждениями, лабораториями и службами, связанными с промышленной экологией, биотехнологией, пищевым производством.

### 3.3 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья – рейтинги, портфолио и пр. (при наличии)

- наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося;
- участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с специальностью 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;
- рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров;
- реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ;
- успешное освоение образовательных программ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Формы поощрения: объявление благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное симулирование

- сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.;
- повышенная государственная академическая стипендия назначается студентам, обучающимся в колледже, за особые достижения в какой-либо одной или нескольких областях деятельности (учебной, научно-исследовательской, общественной, культурно-творческой и спортивной);
- Материальное поощрение обучающихся производится по итогам календарного года в качестве стимулирования за активное участие и особые достижения в учебной и научной, общественной, культурно-творческой и спортивной деятельности колледжа.

### 3.4 Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по специальности 19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья может осуществляться в рамках единого мониторинга в КГБ ПОУ «УАПК»

- анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.
--

**Календарный план воспитательной работы  
по специальности  
19.02.11 Технология продуктов питания из  
растительного сырья**

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывался воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом специальности:

- Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/> ;
- Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/> ;
- Российский Союз Молодежи <https://www.ruy.ru/>
- Российское Содружество Колледжей <https://rosdk.ru/> ;
- Ассоциация Волонтерских Центров <https://авц.пф/> ;
- Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/> ;
- Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/> ;
- «Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/> ;
- «Лидеры России» <https://лидерыроссии.пф/> ;
- «Мы Вместе» (волонтерство) <https://мывместе.пф/> .

<b>КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья на 2024 — 2025 учебный год</b>			
<b>Модуль</b>	<b>Курсы, группы</b>	<b>Сроки</b>	<b>Ответственные</b>
<b>1. Образовательная деятельность</b>			
1. Разработка (актуализация) рабочих программ учебных дисциплин, МДК, модулей, практик с учетом воспитательных возможностей содержания предмета.		Июнь-август	Преподаватели
2. Оформление стендов (предметно-эстетическая среда, наглядная агитация студенческих стендов образовательной направленности)	1-4 курсы	Сентябрь В течение года	Преподаватели, кураторы
3. Привлечение обучающихся к участию в предметных олимпиадах, проектной и исследовательской деятельности, в том числе к участию в конференциях, конкурсах и других мероприятиях по предметной направленности	1-2 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, преподаватели
4. Конкурсы профессионального мастерства по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья	1-4 курсы	2 семестр	Преподаватели, кураторы

5. Тематические уроки «Я гражданин своей страны» (о государственном устройстве и символике России), посвященные Дню народного единства (4 ноября)	1-2 курсы	31 октября	Преподаватели общеобразовательных дисциплин
6. Заседания учебно-воспитательной комиссии колледжа	1-4 курсы	1 раз в два месяца	Заместитель по ВР, социальный педагог, педагог-психолог
<b>2. Кураторство</b>			
1. Оформление документации группы: составление списков, социальных паспортов обучающихся, актуализация анкетных данных и др.	1-4 курсы	Сентябрь-октябрь	Кураторы
2. Тренинговое занятие «Сплочение коллектива группы и командообразование»	1 курсы	Сентябрь-октябрь	Педагог-психолог, социальный педагог, кураторы
3. Участие в Днях единых действий согласно календарю знаменательных дат	1-4 курсы	В течение года	Советник по воспитанию, кураторы
4. Поднятие Флага РФ, тематические классные часы, «Разговоры о важном», «Россия мои горизонты»	1-4 курсы	Еженедельно	Советник по воспитанию, кураторы
5. Всероссийский классный час «RuCode. Искусственный интеллект» (Методические материалы размещены по ссылке. - URL: <a href="https://edu.mipt.ru/ai-lesson">https://edu.mipt.ru/ai-lesson</a> )	1-4 курсы	11- 22 сентября	Преподаватели
6. Мероприятие, посвященное Татьянинию дню – День самоуправления	1-4 курсы	24 января	Заместитель по ВР, Советник по воспитанию, преподаватели
7. Консультации с преподавателями и студентами, направленные на формирование единства мнений и требований педагогов по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателями и обучающимися	1-2 курсы	в течение года	Советник по воспитанию; кураторы, социальный педагог
8. Участие в творческих объединениях: студии танца «Воскресенье», вокальной студии «Гармония», творческом объединении «Муза», кружке ораторского мастерства	1-4 курсы	В течение года	Преподаватели, педагог доп. Образования, кураторы
<b>3. Наставничество</b>			
1. Формирование наставнических пар по вектору «Преподаватель – студент» по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, «Студент – студент» в рамках адаптации в колледже	1-2 курсы	1 раз в месяц	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, наставники
2. Беседы о необходимости соблюдения норм поведения и соблюдение закона РФ	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР, социальный педагог
3. Организация и контроль занятости обучающихся во внеурочное время (кружки, спортивные секции, волонтерство)	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР
4. Вовлечение наставников в проведение внеклассных мероприятий	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР, социальный педагог, кураторы
5. Участие в мероприятиях различного уровня.	1-4 курсы	в течение	Заместитель по ВР,

Включенность наставляемых в социальные, культурные и образовательные процессы организации		года	советник по воспитанию, наставники
6. Выявление обучающихся с особыми потребностями (с инвалидностью, одаренных детей, в трудной жизненной ситуации)	1-4 курсы	Сентябрь	Кураторы, социальный педагог
7. Составление программ для работы со студентами с особыми потребностями (с инвалидностью, одаренные дети, в трудной жизненной ситуации)	1-4 курсы	Октябрь-июнь	Педагог-психолог, социальный педагог, кураторы
<b>4. Основные воспитательные мероприятия</b>			
1. Торжественная линейка, посвященная Дню знаний	1-4 курсы	1 сентября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, амбассадоры
2. Урок безопасности, просмотр фильма «Эхо Бесланской печали»	1 курсы	1 сентября	Заместитель по ВР, преподаватель по ОБЖ, советник по воспитанию, кураторы
3. День среднего профессионального образования	1-4 курсы	2 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, амбассадоры
4. Праздничный концерт, посвященный Дню учителя	1-4 курсы	4 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
5. Мероприятия, посвященные государственным праздникам	1-4 курсы	В течение года	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
6. Посвящение в студенты	1 курс	10 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, кураторы, студсовет
7. День работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности	1-4 курсы	13 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, кураторы, студсовет
8. Праздничные мероприятия ко Дню матери	1-4 курсы	ноябрь	Кураторы
9. Праздничные мероприятия, посвященные 113-й годовщине со дня образования Уссурийского агропромышленного колледжа	1-4 курсы	23 декабря	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, кураторы, студсовет
10. Праздничные мероприятия, посвященные Дню Российского студенчества	1-4 курсы	24 января	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, кураторы, студсовет
11. Тематические мероприятия воспитательной направленности по учебным дисциплинам, курсам, модулям	1-4 курсы	В течение года	Преподаватели, кураторы
12. Праздничные мероприятия ко Дню защитника отечества	1-4 курсы	21 февраля	Заместитель по ВР, советник по воспитанию,

			кураторы, студсовет
13. Праздничный концерт, посвященный Международному женскому дню 8 Марта	1-4 курсы	7 марта	Кураторы
14. IX Открытый краевой патриотический фестиваль конкурс «Мы – правнуки Победы», посвященный 80-летию Победы в ВОВ	1-4 курсы	17 – 30 апреля	Заместитель по ВР, кураторы
15. Мероприятие «Я помню! Я горжусь!», посвященное Дню Великой Победы.	1-4 курсы	8 мая	Кураторы
16. Общероссийская гражданско – патриотическая акция «Вахта памяти»	1-2 курсы	28 апреля - 9 мая	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
17. Торжественная церемония вручения дипломов по отделениям «Выпуск - 2025»	4 курсы	29 июня	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
<b>5. Организация предметно-пространственной среды</b>			
1. Организация и проведение церемонии поднятия (спуска) государственного флага Российской Федерации.	1-4 курсы	Еженедельно	Советник по воспитанию, кураторы
2. Конкурс буклетов «Специальность моей мечты»	1-2 курсы	февраль	Советник по воспитанию, студсовет, преподаватели спецдисциплин
3. Оформление пространств проведения значимых событий, праздников, церемоний, создание фотозон.	1-4 курсы	В течение учебного года	Заместитель по ВР, студсовет
4. Разработка и обновление актуальных материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.) учебных кабинетов колледжа.	1-4 курсы	Сентябрь	Заместитель по ВР, кураторы, преподаватели
5. Оформление уголков учебных групп	1-4 курсы	В течение года	Кураторы
<b>6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)</b>			
1. Родительское собрание	1-4 курс	в течение года	Заведующие отделениями, кураторы, социальный педагог
2. Чествование семейных трудовых династий по профессиям	1-2 курс	3 неделя января	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, кураторы преподаватели спецдисциплин
3. Информирование родителей о жизни студентов колледжа, конкурсах, фестивалях, профилактическая информация от специалистов, вопросы педагогу-психологу, просветительская работа через телеграмм-канал «Родительский советник»	-	Постоянно	Советник по воспитанию, педагог-психолог, социальный педагог, заместитель по ВР
4. Встречи обучающихся с представителями семейных династий по специальности 19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья	1-4	В течение	Встречи обучающихся с представителями семейных династий по специальности
5. Индивидуальная работа с родителями студентов, состоящих на различных видах учета, «трудных» подростков из «групп риска»	1-4 курсы	В течение года	Социальный педагог, кураторы, педагог-психолог



<b>7. Самоуправление</b>			
1. Презентация деятельности команды «Амбассадоры Проффессионалитета»	1-2	апрель	Куратор амбассадоров
2. Презентация деятельности студенческого совета и совета общежития	1-2 курс	сентябрь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, актив групп, совет общежития
3. Выборы актива студенческих групп и старост групп	1-4 курсы	сентябрь	Кураторы
4. Выборы в студенческий совет колледжа в единый день выборов	1-3 курсы	октябрь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
5. Реализация Президентской программы «Пушкинская карта»	1-4 курс	в течение учебного года	Кураторы
6. Организация и проведение Дня самоуправления, посвященного Дню Российского студенчества	1-4 курсы	24 января	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
7. Регистрация первокурсников на сайте. - URL: <a href="https://dobro.ru/">https://dobro.ru/</a> и участие в волонтерских акциях и мероприятиях	1-4 курсы	В течение года	Советник по воспитанию, студсовет, кураторы
8. Участие в мероприятиях Центра студенческих инициатив «Даешь, молодежь!» - интеллектуальных играх, чемпионатах, проектной деятельности	1-4 курсы	В течение года	Советник по воспитанию, студсовет, кураторы
<b>8. Профилактика и безопасность</b>			
1. Участие в профилактических мероприятиях антитеррористической и антиэкстремистской направленности	1-4 курсы	По отдельному плану	Кураторы, социальный педагог
2. Участие в антинаркотических мероприятиях в рамках месячника	1-4 курсы	По отдельному плану	Кураторы, социальный педагог
3. Социально-психологическое тестирование	1-4 курсы	Сентябрь-октябрь	Заместитель по ВР Педагог-психолог, социальный педагог, кураторы
4. Международный молодежный конкурс социальной антикоррупционной рекламы «Вместе против коррупции!» по двум номинациям: «Лучший плакат» и «Лучший видеоролик»	1-4	Май – 1 октябрь	Кураторы
5. Оформление информационных наглядных материалов антиэкстремистской и антитеррористической направленности: «Мир без насилия»	1-2 курсы	1-3 неделя апреля	Советник по воспитанию
6. Участие в спортивно-массовых мероприятиях, спортивных секциях, соревнованиях, турнирах Студенческого спортивного клуба «Здоровое поколение»	1-4 курсы	В течение года	Преподаватели физвоспитания

7. Заседания Совета профилактики	1-4 курс (по необходимости)	Ежемесячно	Заместитель по ВР, социальный педагог, кураторы
8. Выделение и психолого-педагогическое сопровождение групп риска обучающихся по разным направлениям (агрессивное поведение, суицидальное поведение, зависимости и другое). Проведение психологической диагностики обучающихся	1-2 курс	в течение года	Педагог-психолог социальный педагог
<b>9. Социальное партнёрство и участие работодателей</b>			
1. Совместные мероприятия с Уссурийским городским музеем	1-4 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, преподаватели
2. Посещение спектаклей Театра драмы им. В. Комиссаржевской и Театра ВВО	1-4 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, кураторы, преподаватели
3. Экскурсии на предприятия: на ООО «Уссурийские мельницы», Производственный комбинат «Приморская соя», ООО Армада Компания	1-4 курсы	В течение учебного года	Заместитель по ПО, преподаватели
4. Просветительские мероприятия от представителей Совета ветеранов Уссурийского городского округа	1-4 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, кураторы, преподаватели
5. Организация экскурсий на ведущие предприятия Приморского края в рамках участия в акции «Неделя без турникетов» по специальности 19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ПО, преподаватели спецдисциплин
<b>10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство</b>			
1. Всероссийский классный час "Профессионалитет: ты в хорошей компании!"	2-4 курсы	Октябрь	Амбассадоры Профессионалитета
2. Индивидуальное консультирование педагога-психолога с обучающимися и их родителями (законными представителями) по вопросам склонностей, индивидуальных особенностей обучающихся, которые могут иметь значение для выбора ими будущей профессии	1 курсы	в течение года	педагог-психолог социальный педагог
3. Конкурс «Курьёзы моей специальности»	2-4 курсы	Декабрь	Преподаватели спецдисциплин
4. Конкурс профессионального мастерства «Золотистый каравай»	3-4 курсы	Декабрь	Преподаватели спецдисциплин
5. Всероссийский конкурс проектов «История профессии моей семьи: суперпрофессиональная семья»	1-4 курсы	Июнь-сентябрь	Кураторы
6. Организация и проведение конкурса по итогам производственной практики «Профессиональный студент» и «Профессиональная команда»	2-4 курсы		Наставники

**Рабочая программа воспитания  
по специальности  
19.02.12 Технология продуктов питания  
животного происхождения**

**РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ**

**1.3. Целевые ориентиры воспитания**

<b>Вариативные целевые ориентиры воспитания, отражающие специфику специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения</b>
<b>Гражданское воспитание</b>
- понимающий профессиональное значение отрасли, специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения для социально-экономического и научно-технологического развития страны;
- осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Уссурийского городского округа Приморского края;
<b>Патриотическое воспитание</b>
- осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность;
<b>Духовно-нравственное воспитание</b>
- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;
<b>Эстетическое воспитание</b>
- демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;
<b>Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</b>
- демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
<b>Профессионально-трудовое воспитание</b>
- применяющий знания о нормах выбранной специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой;
- готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;
- осознающий важность использования в профессиональной деятельности современных биотехнологий, личную ответственность за проведение технологических операций по производству пищевых продуктов, соблюдение

санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности пищевого производства;
- соблюдающий требования охраны труда, санитарно-эпидемиологического и гигиенического режима труда;
<b>Экологическое воспитание</b>
- ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности;
- понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью;
<b>Ценности научного познания</b>
- обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения ;
- осознающий значимость применения эффективных современных технологий в специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения для сохранения здоровья и жизни людей;
- проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

## РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

### Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по специальности

#### Модуль «Образовательная деятельность»

- внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности отрасли, специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения ;
- включение в воспитательные взаимодействия методов, методик и технологий, которые связаны с изучением дисциплин и модулей образовательной программы, направленных на развитие личности обучающихся на основе воспитательных идеалов выбранной специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- организация практических занятий по работе с современными информационными системами, технологиями в области медико-профилактического дела;

#### Модуль «Кураторство»

- инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности;
- организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- организация и проведение серии мероприятий «Профессия и развитие карьеры» с участием представителей организаций-партнёров. Содержание деятельности: информирование и консультация по правовым аспектам трудоустройства и профессиональной деятельности на предприятиях отрасли;

#### Модуль «Наставничество»

- мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

#### Модуль «Основные воспитательные мероприятия по специальности»

- мастер-классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты;
- встречи с известными представителями специальности 19.02.12 Технология

продуктов питания животного происхождения;
- круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

### **Модуль «Организация предметно-пространственной среды»**

- организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии специальности, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к специальности, соответствующих предметно-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- размещение, поддержание, обновление на территории Колледжа выставочных объектов, ассоциирующихся со специальностью 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;

### **Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»**

- профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по специальности, чествование трудовых династий специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- совместные мероприятия, посвященные Дню специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;

### **Модуль «Профилактика и безопасность»**

- реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в Колледже и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных со специальностью 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в Колледже, в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- организация и проведение круглых столов «Правовой час» с участием представителей правоохранительных органов. Содержание деятельности: обсуждение публикаций СМИ, социальной рекламы и других мотивационных материалов по формированию неприятия коррупции и противоправного поведения в профессиональной деятельности будущего специалиста специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

### **Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»**

- организация взаимодействия с представителями сферы деятельности,
--

ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- организация и проведение Дней открытых дверей с участием отраслевых партнеров (работодателей) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Содержание деятельности: самопрезентация выпускников для дальнейшего трудоустройства и профессионального самопродвижения;
- организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных специальности: презентации, лекции, акции;
- реализация социальных проектов по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами;
- организация и проведение круглых столов и дискуссионных площадок с участием представителей работодателей и СМИ на тему «Роль моей профессии в экономике страны: новые горизонты». Содержание деятельности: обсуждение значимости и перспектив развития специальности в современных экономических условиях развития отрасли;
- организация и проведение на базе организаций-партнёров квестов правовой направленности «Правопорядок на производстве».

### **Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»**

- организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню специальности (День работников пищевой промышленности, День Эколога, возможно установить день специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в Колледже);
- участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности;
- проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик;
- организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры специальности» 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- проведение практико-ориентированных мероприятий, направленных на профессиональное развитие, адаптацию к трудовой деятельности по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- организация и проведение серии тематических мероприятий «Встречи с интересными людьми», состоявшимися личностями в специальности, достигшими значительных результатов в профессиональной деятельности. Содержание деятельности: беседы, завтрак с амбассадорами и др.;
- организация и проведение краткосрочных стажировок и учебных и производственных практик на производстве. Содержание деятельности: подготовка обучающихся к участию в соревновательных мероприятиях, направленных на демонстрацию компетенций конкурсантами и работу по формированию прототипов «продуктов» в определенной экономической области (конкурсах профессионального мастерства, чемпионатах «Молодые профессионалы» и др.); а также в конкурсах профессионального мастерства для людей с инвалидностью с

целью их профессиональной ориентации и содействия в трудоустройстве (международное движение «Абилимпикс»).



## РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

### 3.1 Кадровое обеспечение

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности (привлечение профильных специалистов образовательной организации)

- реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками КГБ ПОУ «УАПК», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности;
- разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов КГБ ПОУ «УАПК».

Привлечение специалистов других организаций, социальных партнёров (образовательных, социальных и др.)

- привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
---

### 3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Утверждение и внесение изменений в должностные инструкции педагогических работников по вопросам воспитательной деятельности

- Положение об организации воспитательной работы в КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о проведении родительского собрания;
- Положение о кураторе группы;
- Программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»;
- Программа «Психологическое сопровождение личностного и профессионального становления обучающегося» (1–4 курс);
- приказы директора КГБ ПОУ «УАПК»: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической деятельности и контроль в ПОУ, об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества;
- Рабочая программа воспитания КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж»;
- Календарный план воспитательной работы КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж».

Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнёрами

- договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями;
- сетевая форма организации образовательного процесса (при наличии) и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования: сотрудничество с учреждениями, лабораториями и службами, связанными с

промышленной экологией, биотехнологией, пищевым производством.

### 3.3 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения – рейтинги, портфолио и пр. (при наличии)

- наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося;
- участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с специальностью 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров;
- реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- успешное освоение образовательных программ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Формы поощрения: объявление благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное симулирование

- сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.;
- повышенная государственная академическая стипендия назначается студентам, обучающимся в колледже, за особые достижения в какой-либо одной или нескольких областях деятельности (учебной, научно-исследовательской, общественной, культурно-творческой и спортивной);
- Материальное поощрение обучающихся производится по итогам календарного года в качестве стимулирования за активное участие и особые достижения в учебной и научной, общественной, культурно-творческой и спортивной деятельности колледжа.

### 3.4 Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по специальности 19.02.12 Технология продуктов животного происхождения может осуществляться в рамках единого мониторинга в КГБ ПОУ «УАПК».

- анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.
---

**Календарный план воспитательной работы  
по специальности  
19.02.12 Технология продуктов питания  
животного происхождения**

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывался воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом специальности:

- Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/> ;
- Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/> ;
- Российский Союз Молодежи <https://www.ruy.ru/>
- Российское Содружество Колледжей <https://rosdk.ru/> ;
- Ассоциация Волонтерских Центров <https://авц.пф/> ;
- Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/> ;
- Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/> ;
- «Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/> ;
- «Лидеры России» <https://лидерыроссии.пф/> ;
- «Мы Вместе» (волонтерство) <https://мывместе.пф/> .

<b>КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения на 2024 — 2025 учебный год</b>			
<b>Модуль</b>	<b>Курсы, группы</b>	<b>Сроки</b>	<b>Ответственные</b>
<b>1. Образовательная деятельность</b>			
1. Разработка (актуализация) рабочих программ учебных дисциплин, МДК, модулей, практик с учетом воспитательных возможностей содержания предмета.		Июнь-август	Преподаватели
2. Оформление стендов (предметно-эстетическая среда, наглядная агитация студенческих стендов образовательной направленности)	1-4 курсы	Сентябрь В течение года	Преподаватели, кураторы
3. Привлечение обучающихся к участию в предметных олимпиадах, проектной и исследовательской деятельности, в том числе к участию в конференциях, конкурсах и других мероприятиях по предметной направленности	1-2 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, преподаватели
4. Конкурсы профессионального мастерства по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	1-4 курсы	2 семестр	Преподаватели, кураторы

5. Тематические уроки «Я гражданин своей страны» (о государственном устройстве и символике России), посвященные Дню народного единства (4 ноября)	1-2 курсы	31 октября	Преподаватели общеобразовательных дисциплин
6. Заседания учебно-воспитательной комиссии колледжа	1-4 курсы	1 раз в два месяца	Заместитель по ВР, социальный педагог, педагог-психолог
<b>2. Кураторство</b>			
1. Оформление документации группы: составление списков, социальных паспортов обучающихся, актуализация анкетных данных и др.	1-4 курсы	Сентябрь-октябрь	Кураторы
2. Тренинговое занятие «Сплочение коллектива группы и командообразование»	1 курсы	Сентябрь-октябрь	Педагог-психолог, социальный педагог, кураторы
3. Участие в Днях единых действий согласно календарю знаменательных дат	1-4 курсы	В течение года	Советник по воспитанию, кураторы
4. Поднятие Флага РФ, тематические классные часы, «Разговоры о важном», «Россия мои горизонты»	1-4 курсы	Еженедельно	Советник по воспитанию, кураторы
5. Всероссийский классный час «RuCode. Искусственный интеллект» (Методические материалы размещены по ссылке. - URL: <a href="https://edu.mipt.ru/ai-lesson">https://edu.mipt.ru/ai-lesson</a> )	1-4 курсы	11- 22 сентября	Преподаватели
6. Мероприятие, посвященное Татьянинию дню – День самоуправления	1-4 курсы	24 января	Заместитель по ВР, Советник по воспитанию, преподаватели
7. Консультации с преподавателями и студентами, направленные на формирование единства мнений и требований педагогов по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателями и обучающимися	1-2 курсы	в течение года	Советник по воспитанию; кураторы, социальный педагог
8. Участие в творческих объединениях: студии танца «Воскресенье», вокальной студии «Гармония», творческом объединении «Муза», кружке ораторского мастерства	1-4 курсы	В течение года	Преподаватели, педагог доп. Образования, кураторы
<b>3. Наставничество</b>			
1. Формирование наставнических пар по вектору «Преподаватель – студент» по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, «Студент – студент» в рамках адаптации в колледже	1-2 курсы	1 раз в месяц	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, наставники
2. Беседы о необходимости соблюдения норм поведения и соблюдение закона РФ	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР, социальный педагог
3. Организация и контроль занятости обучающихся во внеурочное время (кружки, спортивные секции, волонтерство)	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР
4. Вовлечение наставников в проведение внеклассных мероприятий	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР, социальный педагог, кураторы
5. Участие в мероприятиях различного уровня.	1-4 курсы	в течение	Заместитель по ВР,

Включенность наставляемых в социальные, культурные и образовательные процессы организации		года	советник по воспитанию, наставники
6. Выявление обучающихся с особыми потребностями (с инвалидностью, одаренных детей, в трудной жизненной ситуации)	1-4 курсы	Сентябрь	Кураторы, социальный педагог
7. Составление программ для работы со студентами с особыми потребностями (с инвалидностью, одаренные дети, в трудной жизненной ситуации)	1-4 курсы	Октябрь-июнь	Педагог-психолог, социальный педагог, кураторы
<b>4. Основные воспитательные мероприятия</b>			
1. Торжественная линейка, посвященная Дню знаний	1-4 курсы	1 сентября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, амбассадоры
2. Урок безопасности, просмотр фильма «Эхо Бесланской печали»	1 курсы	1 сентября	Заместитель по ВР, преподаватель по ОБЖ, советник по воспитанию, кураторы
3. День среднего профессионального образования	1-4 курсы	2 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, амбассадоры
4. Праздничный концерт, посвященный Дню учителя	1-4 курсы	4 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
5. Мероприятия, посвященные государственным праздникам	1-4 курсы	В течение года	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
6. Посвящение в студенты	1 курс	10 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, кураторы, студсовет
7. День работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности	1-4 курсы	13 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, кураторы, студсовет
8. Праздничные мероприятия ко Дню матери	1-4 курсы	ноябрь	Кураторы
9. Праздничные мероприятия, посвященные 113-й годовщине со дня образования Уссурийского агропромышленного колледжа	1-4 курсы	23 декабря	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, кураторы, студсовет
10. Праздничные мероприятия, посвященные Дню Российского студенчества	1-4 курсы	24 января	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, кураторы, студсовет
11. Тематические мероприятия воспитательной направленности по учебным дисциплинам, курсам, модулям	1-4 курсы	В течение года	Преподаватели, кураторы
12. Праздничные мероприятия ко Дню защитника отечества	1-4 курсы	21 февраля	Заместитель по ВР, советник по воспитанию,

			кураторы, студсовет
13. Праздничный концерт, посвященный Международному женскому дню 8 Марта	1-4 курсы	7 марта	Кураторы
14. IX Открытый краевой патриотический фестиваль конкурс «Мы – правнуки Победы», посвященный 80-летию Победы в ВОВ	1-4 курсы	17 – 30 апреля	Заместитель по ВР, кураторы
15. Мероприятие «Я помню! Я горжусь!», посвященное Дню Великой Победы.	1-4 курсы	8 мая	Кураторы
16. Общероссийская гражданско – патриотическая акция «Вахта памяти»	1-2 курсы	28 апреля - 9 мая	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
17. Торжественная церемония вручения дипломов по отделениям «Выпуск - 2025»	4 курсы	29 июня	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
<b>5. Организация предметно-пространственной среды</b>			
1. Организация и проведение церемонии поднятия (спуска) государственного флага Российской Федерации.	1-4 курсы	Еженедельно	Советник по воспитанию, кураторы
2. Конкурс буклетов «Специальность моей мечты»	1-2 курсы	февраль	Советник по воспитанию, студсовет, преподаватели спецдисциплин
3. Оформление пространств проведения значимых событий, праздников, церемоний, создание фотозон.	1-4 курсы	В течение учебного года	Заместитель по ВР, студсовет
4. Разработка и обновление актуальных материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.) учебных кабинетов колледжа.	1-4 курсы	Сентябрь	Заместитель по ВР, кураторы, преподаватели
5. Оформление уголков учебных групп	1-4 курсы	В течение года	Кураторы
<b>6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)</b>			
1. Родительское собрание	1-4 курс	в течение года	Заведующие отделениями, кураторы, социальный педагог
2. Чествование семейных трудовых династий по профессиям	1-2 курс	3 неделя января	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, кураторы преподаватели спецдисциплин
3. Информирование родителей о жизни студентов колледжа, конкурсах, фестивалях, профилактическая информация от специалистов, вопросы педагогу-психологу, просветительская работа через телеграмм-канал «Родительский советник»	-	Постоянно	Советник по воспитанию, педагог-психолог, социальный педагог, заместитель по ВР
4. Встречи обучающихся с представителями семейных династий по специальности 19.02.12 Технология продуктов животного происхождения.	1-4	В течение	Встречи обучающихся с представителями семейных династий по

			специальности
5. Индивидуальная работа с родителями студентов, состоящих на различных видах учета, «трудных» подростков из «групп риска»	1-4 курсы	В течение года	Социальный педагог, кураторы, педагог-психолог
<b>7. Самоуправление</b>			
1. Презентация деятельности команды «Амбассадоры Професионалитета»	1-2	апрель	Куратор амбассадоров
2. Презентация деятельности студенческого совета и совета общежития	1-2 курс	сентябрь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, актив групп, совет общежития
3. Выборы актива студенческих групп и старост групп	1-4 курсы	сентябрь	Кураторы
4. Выборы в студенческий совет колледжа в единый день выборов	1-3 курсы	октябрь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
5. Реализация Президентской программы «Пушкинская карта»	1-4 курс	в течение учебного года	Кураторы
6. Организация и проведение Дня самоуправления, посвященного Дню Российского студенчества	1-4 курсы	24 января	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
7. Регистрация первокурсников на сайте. - URL: <a href="https://dobro.ru/">https://dobro.ru/</a> и участие в волонтерских акциях и мероприятиях	1-4 курсы	В течение года	Советник по воспитанию, студсовет, кураторы
8. Участие в мероприятиях Центра студенческих инициатив «Даешь, молодежь!» - интеллектуальных играх, чемпионатах, проектной деятельности	1-4 курсы	В течение года	Советник по воспитанию, студсовет, кураторы
<b>8. Профилактика и безопасность</b>			
1. Участие в профилактических мероприятиях анитеррористической и антиэкстремистской направленности	1-4 курсы	По отдельному плану	Кураторы, социальный педагог
2. Участие в антинаркотических мероприятиях в рамках месячника	1-4 курсы	По отдельному плану	Кураторы, социальный педагог
3. Социально-психологическое тестирование	1-4 курсы	Сентябрь-октябрь	Заместитель по ВР Педагог-психолог, социальный педагог, кураторы
4. Международный молодежный конкурс социальной антикоррупционной рекламы «Вместе против коррупции!» по двум номинациям: «Лучший плакат» и «Лучший видеоролик»	1-4	Май – 1 октябрь	Кураторы
5. Оформление информационных наглядных материалов антиэкстремистской и анитеррористической направленности: «Мир без насилия»	1-2 курсы	1-3 неделя апреля	Советник по воспитанию

6. Участие в спортивно-массовых мероприятиях, спортивных секциях, соревнованиях, турнирах Студенческого спортивного клуба «Здоровое поколение»	1-4 курсы	В течение года	Преподаватели физвоспитания
7. Заседания Совета профилактики	1-4 курс (по необходимости)	Ежемесячно	Заместитель по ВР, социальный педагог, кураторы
8. Выделение и психолого-педагогическое сопровождение групп риска обучающихся по разным направлениям (агрессивное поведение, суицидальное поведение, зависимости и другое). Проведение психологической диагностики обучающихся	1-2 курс	в течение года	Педагог-психолог социальный педагог
<b>9. Социальное партнёрство и участие работодателей</b>			
1. Совместные мероприятия с Уссурийским городским музеем	1-4 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, преподаватели
2. Посещение спектаклей Театра драмы им. В. Комиссаржевской и Театра ВВО	1-4 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, кураторы, преподаватели
3. Экскурсии на предприятия: на ООО «Уссурийские мельницы», Производственный комбинат «Приморская соя».	1-4 курсы	В течение учебного года	Заместитель по ПО, преподаватели
4. Просветительские мероприятия от представителей Совета ветеранов Уссурийского городского округа	1-4 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, кураторы, преподаватели
5. Организация экскурсий на ведущие предприятия Приморского края в рамках участия в акции «Неделя без турникетов» по специальности 19.02.12 Технология продуктов животного происхождения	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ПО, преподаватели спецдисциплин
<b>10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство</b>			
1. Всероссийский классный час "Профессионалитет: ты в хорошей компании!"	2-4 курсы	Октябрь	Амбассадоры Профессионалитета
2. Индивидуальное консультирование педагога-психолога с обучающимися и их родителями (законными представителями) по вопросам склонностей, индивидуальных особенностей обучающихся, которые могут иметь значение для выбора ими будущей профессии	1 курсы	в течение года	педагог-психолог социальный педагог
3. Конкурс «Курьёзы моей специальности»	2-4 курсы	Декабрь	Преподаватели спецдисциплин
4. Внутриколледжный конкурс профессионального мастерства	3-4 курсы	Декабрь	Преподаватели спецдисциплин
5. Всероссийский конкурс проектов «История профессии моей семьи: суперпрофессиональная семья»	1-4 курсы	Июнь-сентябрь	Кураторы
6. Организация и проведение конкурса по итогам производственной практики «Профессиональный студент»	2-4 курсы		Наставники



и «Профессиональная команда»			
------------------------------	--	--	--

**Рабочая программа воспитания  
по специальности  
19.02.08 Технология мяса и мясных  
продуктов**

**РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ**

**1.3. Целевые ориентиры воспитания**

<b>Вариативные целевые ориентиры воспитания, отражающие специфику специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов</b>
<b>Гражданское воспитание</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- понимающий профессиональное значение отрасли, специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов для социально-экономического и научно-технологического развития страны;</li><li>- осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Уссурийского городского округа Приморского края;</li></ul>
<b>Патриотическое воспитание</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность;</li></ul>
<b>Духовно-нравственное воспитание</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;</li></ul>
<b>Эстетическое воспитание</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;</li><li>- использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;</li></ul>
<b>Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;</li></ul>
<b>Профессионально-трудовое воспитание</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- применяющий знания о нормах выбранной специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой;</li><li>- готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;</li><li>- осознающий важность использования в профессиональной деятельности современных биотехнологий, личную ответственность за проведение технологических операций по производству пищевых продуктов, соблюдение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности пищевого производства;</li></ul>

- соблюдающий требования охраны труда, санитарно-эпидемиологического и гигиенического режима труда;
<b>Экологическое воспитание</b>
- ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности;
- понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью;
<b>Ценности научного познания</b>
- обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
- осознающий значимость применения эффективных современных технологий в специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов для сохранения здоровья и жизни людей;
- проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

## РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

### Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по специальности

#### Модуль «Образовательная деятельность»

- внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности отрасли, специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов ;
- включение в воспитательные взаимодействия методов, методик и технологий, которые связаны с изучением дисциплин и модулей образовательной программы, направленных на развитие личности обучающихся на основе воспитательных идеалов выбранной специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
- организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
- организация практических занятий по работе с современными информационными системами, технологиями в области медико-профилактического дела;

#### Модуль «Кураторство»

- инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности;
- организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
- организация и проведение серии мероприятий «Профессия и развитие карьеры» с участием представителей организаций-партнёров. Содержание деятельности: информирование и консультация по правовым аспектам трудоустройства и профессиональной деятельности на предприятиях отрасли;

#### Модуль «Наставничество»

- мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
- организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

#### Модуль «Основные воспитательные мероприятия по специальности»

- мастер-классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты;
- встречи с известными представителями специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
- круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров

специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

### **Модуль «Организация предметно-пространственной среды»**

- организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии специальности, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к специальности, соответствующих предметно-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
- размещение, поддержание, обновление на территории Колледжа выставочных объектов, ассоциирующихся со специальностью 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

### **Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»**

- профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по специальности, чествование трудовых династий специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
- совместные мероприятия, посвященные Дню специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

### **Модуль «Профилактика и безопасность»**

- реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в Колледже и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов ;
- организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных со специальностью 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
- поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в Колледже, в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
- организация и проведение круглых столов «Правовой час» с участием представителей правоохранительных органов. Содержание деятельности: обсуждение публикаций СМИ, социальной рекламы и других мотивационных материалов по формированию неприятия коррупции и противоправного поведения в профессиональной деятельности будущего специалиста специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

### **Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»**

- организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
- организация и проведение Дней открытых дверей с участием отраслевых партнеров (работодателей) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Содержание деятельности: самопрезентация выпускников для дальнейшего трудоустройства и профессионального самопродвижения;
- организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных специальности: презентации, лекции, акции;
- реализация социальных проектов по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов , разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами;
- организация и проведение круглых столов и дискуссионных площадок с участием представителей работодателей и СМИ на тему «Роль моей профессии в экономике страны: новые горизонты». Содержание деятельности: обсуждение значимости и перспектив развития специальности в современных экономических условиях развития отрасли;
- организация и проведение на базе организаций-партнёров квестов правовой направленности «Правопорядок на производстве».

### Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

- организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню специальности (День работников пищевой промышленности, День Эколога, возможно установить день специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в Колледже);
- участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности;
- проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик;
- организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов ;
- организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры специальности» 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
- проведение практико-ориентированных мероприятий, направленных на профессиональное развитие, адаптацию к трудовой деятельности по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов ;
- организация и проведение серии тематических мероприятий «Встречи с интересными людьми», состоявшимися личностями в специальности, достигшими значительных результатов в профессиональной деятельности. Содержание деятельности: беседы, завтрак с амбассадорами и др.;
- организация и проведение краткосрочных стажировок и учебных и производственных практик на производстве. Содержание деятельности: подготовка обучающихся к участию в соревновательных мероприятиях, направленных на демонстрацию компетенций конкурсантами и работу по формированию прототипов «продуктов» в определенной экономической области (конкурсах профессионального мастерства, чемпионатах «Молодые профессионалы» и др.); а также в конкурсах профессионального мастерства для людей с инвалидностью с целью их профессиональной ориентации и содействия в трудоустройстве (международное движение «Абилимпикс»).

## РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

### 3.1 Кадровое обеспечение

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности (привлечение профильных специалистов образовательной организации)

- реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками КГБ ПОУ «УАПК», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности;
- разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов КГБ ПОУ «УАПК».

Привлечение специалистов других организаций, социальных партнёров (образовательных, социальных и др.)

- привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
---

### 3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Утверждение и внесение изменений в должностные инструкции педагогических работников по вопросам воспитательной деятельности

- Положение об организации воспитательной работы в КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о проведении родительского собрания;
- Положение о кураторе группы;
- Программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»;
- Программа «Психологическое сопровождения личностного и профессионального становления обучающегося» (1–4 курс);
- приказы директора КГБ ПОУ «УАПК»: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической деятельности и контроль в ПОУ, об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества;
- Рабочая программа воспитания КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж»;
- Календарный план воспитательной работы КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж».

Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнёрами

- договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями;
- сетевая форма организации образовательного процесса (при наличии) и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования: сотрудничество с учреждениями, лабораториями и службами, связанными с промышленной экологией, биотехнологией, пищевым производством.

### **3.3 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся**

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов – рейтинги, портфолио и пр.

- наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося;
- участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с специальностью 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
- рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров;
- реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
- успешное освоение образовательных программ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов .

Формы поощрения: объявление благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование

- сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.;
- повышенная государственная академическая стипендия назначается студентам, обучающимся в колледже, за особые достижения в какой-либо одной или нескольких областях деятельности (учебной, научно-исследовательской, общественной, культурно-творческой и спортивной);
- Материальное поощрение обучающихся производится по итогам календарного года в качестве стимулирования за активное участие и особые достижения в учебной и научной, общественной, культурно-творческой и спортивной деятельности колледжа.

### **3.4 Анализ воспитательного процесса**



Анализ воспитательного процесса по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов может осуществляться в рамках единого мониторинга в КГБ ПОУ «УАПК».

- анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

**Календарный план воспитательной работы  
по специальности  
19.02.08 Технология мяса и мясных  
продуктов**

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывался воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом специальности:

- Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/> ;
- Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/> ;
- Российский Союз Молодежи <https://www.ruy.ru/>
- Российское Содружество Колледжей <https://rosdk.ru/> ;
- Ассоциация Волонтерских Центров <https://авц.пф/> ;
- Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/> ;
- Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/> ;
- «Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/> ;
- «Лидеры России» <https://лидерыроссии.пф/> ;
- «Мы Вместе» (волонтерство) <https://мывместе.пф/> .

<b>КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов на 2024 — 2025 учебный год</b>			
<b>Модуль</b>	<b>Курсы, группы</b>	<b>Сроки</b>	<b>Ответственные</b>
<b>1. Образовательная деятельность</b>			
1. Разработка (актуализация) рабочих программ учебных дисциплин, МДК, модулей, практик с учетом воспитательных возможностей содержания предмета.		Июнь-август	Преподаватели
2. Оформление стендов (предметно-эстетическая среда, наглядная агитация студенческих стендов образовательной направленности)	1-4 курсы	Сентябрь В течение года	Преподаватели, кураторы
3. Привлечение обучающихся к участию в предметных олимпиадах, проектной и исследовательской деятельности, в том числе к участию в конференциях, конкурсах и других мероприятиях по предметной направленности	1-2 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, преподаватели
4. Конкурсы профессионального мастерства по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	1-4 курсы	2 семестр	Преподаватели, кураторы

5. Тематические уроки «Я гражданин своей страны» (о государственном устройстве и символике России), посвященные Дню народного единства (4 ноября)	1-2 курсы	31 октября	Преподаватели общеобразовательных дисциплин
6. Заседания учебно-воспитательной комиссии колледжа	1-4 курсы	1 раз в два месяца	Заместитель по ВР, социальный педагог, педагог-психолог
<b>2. Кураторство</b>			
1. Оформление документации группы: составление списков, социальных паспортов обучающихся, актуализация анкетных данных и др.	1-4 курсы	Сентябрь-октябрь	Кураторы
2. Тренинговое занятие «Сплочение коллектива группы и командообразование»	1 курсы	Сентябрь-октябрь	Педагог-психолог, социальный педагог, кураторы
3. Участие в Днях единых действий согласно календарю знаменательных дат	1-4 курсы	В течение года	Советник по воспитанию, кураторы
4. Поднятие Флага РФ, тематические классные часы, «Разговоры о важном», «Россия мои горизонты»	1-4 курсы	Еженедельно	Советник по воспитанию, кураторы
5. Всероссийский классный час «RuCode. Искусственный интеллект» (Методические материалы размещены по ссылке. - URL: <a href="https://edu.mipt.ru/ai-lesson">https://edu.mipt.ru/ai-lesson</a> )	1-4 курсы	11- 22 сентября	Преподаватели
6. Мероприятие, посвященное Татьянинному дню – День самоуправления	1-4 курсы	24 января	Заместитель по ВР, Советник по воспитанию, преподаватели
7. Консультации с преподавателями и студентами, направленные на формирование единства мнений и требований педагогов по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателями и обучающимися	1-2 курсы	в течение года	Советник по воспитанию; кураторы, социальный педагог
8. Участие в творческих объединениях: студии танца «Воскресенье», вокальной студии «Гармония», творческом объединении «Муза», кружке ораторского мастерства	1-4 курсы	В течение года	Преподаватели, педагог доп. Образования, кураторы
<b>3. Наставничество</b>			
1. Формирование наставнических пар по вектору «Преподаватель – студент» по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, «Студент – студент» в рамках адаптации в колледже	1-2 курсы	1 раз в месяц	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, наставники
2. Беседы о необходимости соблюдения норм поведения и соблюдение закона РФ	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР, социальный педагог
3. Организация и контроль занятости обучающихся во внеурочное время (кружки, спортивные секции, волонтерство)	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР
4. Вовлечение наставников в проведение внеклассных мероприятий	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР, социальный педагог, кураторы
5. Участие в мероприятиях различного уровня.	1-4 курсы	в течение	Заместитель по ВР,

Включенность наставляемых в социальные, культурные и образовательные процессы организации		года	советник по воспитанию, наставники
6. Выявление обучающихся с особыми потребностями (с инвалидностью, одаренных детей, в трудной жизненной ситуации)	1-4 курсы	Сентябрь	Кураторы, социальный педагог
7. Составление программ для работы со студентами с особыми потребностями (с инвалидностью, одаренные дети, в трудной жизненной ситуации)	1-4 курсы	Октябрь-июнь	Педагог-психолог, социальный педагог, кураторы
<b>4. Основные воспитательные мероприятия</b>			
1. Торжественная линейка, посвященная Дню знаний	1-4 курсы	1 сентября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, амбассадоры
2. Урок безопасности, просмотр фильма «Эхо Бесланской печали»	1 курсы	1 сентября	Заместитель по ВР, преподаватель по ОБЖ, советник по воспитанию, кураторы
3. День среднего профессионального образования	1-4 курсы	2 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, амбассадоры
4. Праздничный концерт, посвященный Дню учителя	1-4 курсы	4 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
5. Мероприятия, посвященные государственным праздникам	1-4 курсы	В течение года	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
6. Посвящение в студенты	1 курс	10 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, кураторы, студсовет
7. День работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности	1-4 курсы	13 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, кураторы, студсовет
8. Праздничные мероприятия ко Дню матери	1-4 курсы	ноябрь	Кураторы
9. Праздничные мероприятия, посвященные 113-й годовщине со дня образования Уссурийского агропромышленного колледжа	1-4 курсы	23 декабря	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, кураторы, студсовет
10. Праздничные мероприятия, посвященные Дню Российского студенчества	1-4 курсы	24 января	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, кураторы, студсовет
11. Тематические мероприятия воспитательной направленности по учебным дисциплинам, курсам, модулям	1-4 курсы	В течение года	Преподаватели, кураторы
12. Праздничные мероприятия ко Дню защитника отечества	1-4 курсы	21 февраля	Заместитель по ВР, советник по

			воспитанию, кураторы, студсовет
13. Праздничный концерт, посвященный Международному женскому дню 8 Марта	1-4 курсы	7 марта	Кураторы
14. IX Открытый краевой патриотический фестиваль конкурс «Мы – правнуки Победы», посвященный 80-летию Победы в ВОВ	1-4 курсы	17 – 30 апреля	Заместитель по ВР, кураторы
15. Мероприятие «Я помню! Я горжусь!», посвященное Дню Великой Победы.	1-4 курсы	8 мая	Кураторы
16. Общероссийская гражданско – патриотическая акция «Вахта памяти»	1-2 курсы	28 апреля - 9 мая	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
17. Торжественная церемония вручения дипломов по отделениям «Выпуск - 2025»	4 курсы	29 июня	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
<b>5. Организация предметно-пространственной среды</b>			
1. Организация и проведение церемонии поднятия (спуска) государственного флага Российской Федерации.	1-4 курсы	Еженедельно	Советник по воспитанию, кураторы
2. Конкурс буклетов «Специальность моей мечты»	1-2 курсы	февраль	Советник по воспитанию, студсовет, преподаватели спецдисциплин
3. Оформление пространств проведения значимых событий, праздников, церемоний, создание фотозон.	1-4 курсы	В течение учебного года	Заместитель по ВР, студсовет
4. Разработка и обновление актуальных материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.) учебных кабинетов колледжа.	1-4 курсы	Сентябрь	Заместитель по ВР, кураторы, преподаватели
5. Оформление уголков учебных групп	1-4 курсы	В течение года	Кураторы
<b>6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)</b>			
1. Родительское собрание	1-4 курс	в течение года	Заведующие отделениями, кураторы, социальный педагог
2. Чествование семейных трудовых династий по профессиям	1-2 курс	3 неделя января	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, кураторы преподаватели спецдисциплин
3. Информирование родителей о жизни студентов колледжа, конкурсах, фестивалях, профилактическая информация от специалистов, вопросы педагог-психологу, просветительская работа через телеграмм-канал «Родительский советник»	-	Постоянно	Советник по воспитанию, педагог-психолог, социальный педагог, заместитель по ВР
4. Встречи обучающихся с представителями семейных династий по специальности 19.02.08 Технология мяса и	1-4	В течение	Встречи обучающихся с представителями

мясных продуктов			семейных династий по специальности
5. Индивидуальная работа с родителями студентов, состоящих на различных видах учета, «трудных» подростков из «групп риска»	1-4 курсы	В течение года	Социальный педагог, кураторы, педагог-психолог
<b>7. Самоуправление</b>			
1. Презентация деятельности команды «Амбассадоры Профессоналитета»	1-2	апрель	Куратор амбассадоров
2. Презентация деятельности студенческого совета и совета общежития	1-2 курс	сентябрь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, актив групп, совет общежития
3. Выборы актива студенческих групп и старост групп	1-4 курсы	сентябрь	Кураторы
4. Выборы в студенческий совет колледжа в единый день выборов	1-3 курсы	октябрь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
5. Реализация Президентской программы «Пушкинская карта»	1-4 курс	в течение учебного года	Кураторы
6. Организация и проведение Дня самоуправления, посвященного Дню Российского студенчества	1-4 курсы	24 января	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
7. Регистрация первокурсников на сайте. - URL: <a href="https://dobro.ru/">https://dobro.ru/</a> и участие в волонтерских акциях и мероприятиях	1-4 курсы	В течение года	Советник по воспитанию, студсовет, кураторы
8. Участие в мероприятиях Центра студенческих инициатив «Даешь, молодежь!» - интеллектуальных играх, чемпионатах, проектной деятельности	1-4 курсы	В течение года	Советник по воспитанию, студсовет, кураторы
<b>8. Профилактика и безопасность</b>			
1. Участие в профилактических мероприятиях атитеррористической и антиэкстремистской направленности	1-4 курсы	По отдельному плану	Кураторы, социальный педагог
2. Участие в антинаркотических мероприятиях в рамках месячника	1-4 курсы	По отдельному плану	Кураторы, социальный педагог
3. Социально-психологическое тестирование	1-4 курсы	Сентябрь-октябрь	Заместитель по ВР Педагог-психолог, социальный педагог, кураторы
4. Международный молодежный конкурс социальной антикоррупционной рекламы «Вместе против коррупции!» по двум номинациям: «Лучший плакат» и «Лучший видеоролик»	1-4	Май – 1 октябрь	Кураторы
5. Оформление информационных наглядных материалов антиэкстремистской и антитеррористической	1-2 курсы	1-3 неделя апреля	Советник по воспитанию

направленности: «Мир без насилия»			
6. Участие в спортивно-массовых мероприятиях, спортивных секциях, соревнованиях, турнирах Студенческого спортивного клуба «Здоровое поколение»	1-4 курсы	В течение года	Преподаватели физвоспитания
7. Заседания Совета профилактики	1-4 курс (по необходимости)	Ежемесячно	Заместитель по ВР, социальный педагог, кураторы
8. Выделение и психолого-педагогическое сопровождение групп риска обучающихся по разным направлениям (агрессивное поведение, суицидальное поведение, зависимости и другое). Проведение психологической диагностики обучающихся	1-2 курс	в течение года	Педагог-психолог социальный педагог
<b>9. Социальное партнёрство и участие работодателей</b>			
1. Совместные мероприятия с Уссурийским городским музеем	1-4 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, преподаватели
2. Посещение спектаклей Театра драмы им. В. Комиссаржевской и Театра ВВО	1-4 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, кураторы, преподаватели
Организация экскурсий на ведущие предприятия Приморского края в рамках участия в акции «Неделя без турникетов»: «Русагро-Приморье» , Компания УССУРИЙСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ, ООО «Птицефабрика Уссурийская»	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ПО, преподаватели спецдисциплин
4. Просветительские мероприятия от представителей Совета ветеранов Уссурийского городского округа	1-4 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, кураторы, преподаватели
5. Организация экскурсий на ведущие предприятия Приморского края в рамках участия в акции «Неделя без турникетов» по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ПО, преподаватели спецдисциплин
<b>10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство</b>			
1. Всероссийский классный час "Профессионалитет: ты в хорошей компании!"	2-4 курсы	Октябрь	Амбассадоры Профессионалитета
2. Индивидуальное консультирование педагога-психолога с обучающимися и их родителями (законными представителями) по вопросам склонностей, индивидуальных особенностей обучающихся, которые могут иметь значение для выбора ими будущей профессии	1 курсы	в течение года	педагог-психолог социальный педагог
3. Конкурс «Курьёзы моей специальности»	2-4 курсы	Декабрь	Преподаватели спецдисциплин
4. Внутриколледжный конкурс профессионального мастерства	3-4 курсы	Декабрь	Преподаватели спецдисциплин
5. Всероссийский конкурс проектов «История профессии моей семьи: суперпрофессиональная семья»	1-4 курсы	Июнь-сентябрь	Кураторы

6. Организация и проведение конкурса по итогам производственной практики «Профессиональный студент» и «Профессиональная команда»	2-4 курсы		Наставники