



Министерство просвещения Российской Федерации
Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области
«Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена**

специальность

19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья
(направленность: технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий)

На базе основного общего образования

Квалификация (и) выпускника
техник-технолог


Одобрено на заседании педагогического
совета:

протокол № 7 от 23.08.2023 г.

Утверждено Приказом ГПОУ ТО «ТКПТС»

приказ № 311 от 23.08.2023 г.

Согласовано с предприятием-работодателем
Общество с ограниченной ответственностью
«Торговый дом «Медовые традиции»

Генеральный директор

О.В. Морозова
подпись

2023 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения	
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы	
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	
Раздел 4. Результаты освоения образовательной программы	
4.1. Общие компетенции.....	
4.2. Профессиональные компетенции	
Раздел 5. Структура образовательной программы	
5.1. Учебный план.....	
5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте).....	
5.3. Календарный учебный график.....	
5.4. Рабочая программа воспитания	
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.....	
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся	
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.....	
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации	
Приложение 1. Матрица компетенции выпускника	
Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 4. Рабочая программа воспитания	
Приложение 5. Содержание ГИА	
Приложение 6. Дополнительный профессиональный блок	

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая ОПОП-П по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 № 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

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

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 г. № 694 н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. №914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь».

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

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 882, Министерства просвещения Российской Федерации № 391 от 5 августа 2020 г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП-П:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД – комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ С УЧЕТОМ СЕТЕВОЙ ФОРМЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Выпускник образовательной программы по квалификации «Техник-технолог» осваивает общие виды деятельности: 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; лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; обеспечение деятельности структурного подразделения.

Направленность образовательной программы при сетевой форме реализации программы, конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности

Наименование направленности (в соответствии с квалификацией работодателя)	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
ООО «ГД Медовые традиции»	
ВД, сформированные ОО совместно с работодателем	
Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (16472 «Пекарь»)

Получение образования по специальности допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная, очно-заочная, заочная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: техник-технолог - 4428 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: техник-технолог - 2 года 10 месяцев.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

3.2. Матрица компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении образовательной программы «Профессионалитет», представлена в Приложении 1.

3.3. Профессиональные модули формируются в соответствии с выбранными видами деятельности.

РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Умения:
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства		Умения:
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации

	поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.02	определять необходимые источники информации
		Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение
		Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
		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
Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности		
Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию		
Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования		
Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи		
Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план		
Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования		
Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности		
Уо 03.08	презентовать бизнес-идею		
Уо 03.09	определять источники финансирования		
	Знания:		

		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
		Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
		Зо 03.07	кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		Умения:
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
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		Умения:
		Уо 06.01	описывать значимость своей специальности
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			Знания:
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать	Уо 07.01	Умения:

	сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применению знаний об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
		Зо 07.04	принципы бережливого производства
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
			Знания:
		Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 09.05	писать простые связные сообщения на

			знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания:
		Зо 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 09.04	особенности произношения
		Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	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.		Навыки:
		Н 1.1.01	Проверки 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
		Н 1.1.02	Подготовки 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
			Умения:
		У 1.1.01	Эксплуатировать основные виды оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в

			соответствии с эксплуатационной документацией
		У 1.1.02	Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
			Знания:
		З 1.1.01	Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 1.1.02	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
	ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.		Навыки:
		Н 1.2.01	Регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.02	Регулирования параметров и режимов технологических операций производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
			Умения:
		У 1.2.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

		У 1.2.02	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциям
		У 1.2.03	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
			Знания:
		З 1.2. 01	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2. 02	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2. 03	Основы технологии 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	ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.		Навыки:
		Н 2.1.01	Расчета 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
		Н 2.1.02	Организации выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных

			технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
			Умения:
		У 2.1.01	Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		У 2.1.02	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
			Знания:
		З.2.1.02	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК 2.2.		Навыки:
	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Н 2.2.01	Обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
		Н 2.2.02	Обеспечения технологических режимов производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
			Умения:
		У 2.2.01	Вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		У 2.2.02	Рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		У 2.2.03	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства хлеба, хлебобулочных,

			макаронных и кондитерских изделий
			Знания:
		З 2.2.01	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		З 2.2.02	Основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		З 2.2.03	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
			Навыки:
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.	Н 3.1.01	Подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, расходных материалов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
			Умения:
		У 3.1.01	Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		У 3.1.02	Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		У 3.1.03	Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
		У 3.1.04	Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными

			веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием
			Знания:
		З 3.1.01	Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		З 3.1.02	Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		З 3.1.03	Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.1.04	Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при анализах сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
	ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.		Навыки:
		Н 3.2.01	Проведения микробиологических, органолептических, химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.01	Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
			Умения:

		У 3.2.02	Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		У 3.2.03	Вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
			Знания:
		З 3.2.01	Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции
		З 3.2.02	Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.		Навыки:
		Н 4.1.01	Выполнения расчета выхода продукции в ассортименте
		Н 4.1.02	Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
			Умения:
		У 4.1.01	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		У 4.1.02	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
			Знания:

		З 4.1.01	Методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке
		З 4.1.02	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
		З 4.1.03	Нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий
	ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.		Навыки:
		Н 4.2.01	Планирования работы структурного подразделения
		Н 4.2.02	Регулирования 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
			Умения:
		У 4.2.01	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в том числе в электронном виде
			Знания:
		З 4.2.01	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
		З 4.2.02	Документооборот, правила оформления и периодичность

			заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива			Навыки:
	Н 4.3.01		Принятия управленческих решений
			Умения:
	У 4.3.01		Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 4.3.02		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
			Знания:
	З 4.3.01		Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.			Навыки:
	Н 4.4.01		Оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации
			Умения:
	У 4.4.01		Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 4.4.02		Рассчитывать заработную плату
	У 4.4.03		Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации
			Знания:

		З 4.4.01	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		З 4.4.02	Методику расчета заработной платы
		З 4.4.03	Методики расчета экономических показателей
		ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.	Навыки:
		Н 4.5.01	Ведения учётно-отчётной документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией
			Умения:
		У 4.5.01	Оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией
			Знания:
		З 4.5.01	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Кондитер» 12901	ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.		Навыки:
		Н 1.1.01	Проверки 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
			Умения:
		У 1.1.01	Эксплуатировать основные виды оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной

			документацией
			Знания:
		З 1.1.01	Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 1.1.02	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
	ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.		Навыки:
		Н 1.2.01	Регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
			Умения:
		У 1.2.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.03	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
			Знания:
		З 1.2.01	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на

			автоматизированных технологических линиях
		З 1.2. 02	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2. 03	Основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена

Индекс	Наименование	Всего – с учетом интенсификации до 40%, ак. ч.	В т.ч. в форме практической подготовки, ак. ч.	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
Обязательная часть образовательной программы				
	Общеобразовательный цикл	1476	-	1
ООД1	Русский язык	72	-	1
ООД2	Литература	108	-	1
ООД3	Иностранный язык	72	-	1
ООД4	Математика	232	-	1
ООД5	Информатика	108	-	1
ООД6	Физика	108	-	1
ООД7	Химия	144	-	1
ООД8	Биология	144	-	1
ООД9	История	136	-	1
ООД10	Обществознание	72	-	1
ООД11	География	72	-	1
ООД12	Физическая культура	72	-	1
ООД13	Основы безопасности жизнедеятельности	68	-	1
	Индивидуальный проект	32	-	1
Курсы по выбору				
ЭК.01	Россия - моя история	36	-	1
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	432	-	2,3
СГ.01	История России	48	-	2
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	104	-	2,3
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	68	-	2
СГ.04	Физическая культура	98	-	2,3
СГ.05	Основы бережливого производства	48	-	3

СГ.06	Основы финансовой грамотности	66	-	3
ОПБ	Обязательный профессиональный блок	2232	756	2,3
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	320	-	2,3
ОП 01	Процессы и аппараты пищевых производств	88	-	2
ОП 02	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	92	-	2
ОП 03	Автоматизация технологических процессов	78	-	3
ОП 04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	62	-	3
ПМ.00	Профессиональный цикл	1912	612	2,3
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	374	108	2
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	434	144	3
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	252	36	3
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	170	36	3
ПМ.05	ПМ.5 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»)	322	108	2
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок (ООО "ТД "Медовые традиции")	360	180	2
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	144	144	3
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	144	-	3
Итого (минимальные требования):		X	X	X
Объем образовательной программы		4428	756	1-3
Срок обучения		2 г. 10 мес.	X	1-3

5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1.	Дополнительный профессиональный блок (ООО "ТД "Медовые традиции")	360	По запросу работодателя
Итого:		360	

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

План обучения на предприятии заполнен исходя из 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	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка ¹	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				

1	<p>Учебная практика Виды работ -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; – 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; – оформление производственной и технологической документации при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья; – выполнение отдельных операций технологического</p>	ПМ 01	<p>Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.</p>	108	3, 4	Цех предприятия	
---	---	-------	---	-----	------	-----------------	--

<p>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</p>						
---	--	--	--	--	--	--

	<p>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>						
2.	<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>-расчет необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и</p>	ПМ,02	<p>Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных</p>	72	5	Цех предприятия	

<p>кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – оформление производственной и технологической документации при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья; – эксплуатация оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; – поддержание установленных технологией режимов и режимных параметров оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на 		<p>технологических линиях</p>				
---	--	-------------------------------	--	--	--	--

<p>автоматизированных технологических линиях;</p> <ul style="list-style-type: none"> – поддержание установленных технологией нормативов выхода и сортности хлеба, хлебобулочных в соответствии с технологическими инструкциями; – устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; – применение средств индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями; -ведение производственного документооборота по технологическому процессу производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в том числе в электронном виде; – визуальное оценивание исправности технологического оборудования, систем 						
---	--	--	--	--	--	--

	<p>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>-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>						
3.	<p>Производственная практика Виды работ: -прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; -мониторинг показателей</p>	ПМ.02	<p>Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>	72	6	Цех предприятия	

<p>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</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>технологическом оборудовании; -маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании; -проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства; -проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства; -ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по</p>						
---	--	--	--	--	--	--

	производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде.						
4.	Учебная практика Виды работ: -осуществление процесса контроля качества поступающего сырья; -осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов; -осуществление процесса контроля качества готовых изделий; -организация и осуществление технологического процесса; -работа в производственно-технологической лаборатории.	<u>ПМ.03</u>	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	36	6	Цех предприятия	
5.	Учебная практика Виды работ: -участие в планировании структурного подразделения; -организация работы структурного подразделения; -руководство работой структурного подразделения; -анализ процесса и результатов работы подразделения; -оценки экономической эффективности производственной деятельности.	ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	36	5	Цех предприятия	

6.	<p>Производственная практика Виды работ: -приготовление изделий из миндального теста и изделий из него; -приготовление пряничного теста и изделий из него (сырцовым, заварным способом); -приготовление песочного теста и изделий из него; -приготовление вафельного теста и изделий из него; -приготовление заварного теста и изделий из него; -приготовление бисквитного теста и изделий из него; -приготовление воздушного теста и изделий из него; -приготовление сиропов, помады, мастики, глазури, посыпок; -приготовление кремов; -приготовление желе, мусса, ганаш, крамбл, соусов; -приготовление муссовых десертов десертных; -темперирование шоколада; -окрашивание шоколада; -изготовление элементов декора для пирожных и тортов: веера; сетки; шарики; завитки, стружка; -приготовление конфет - классических шоколадных, трюфелей, нарезных; -украшения из мастики,</p>	ПМ.05	Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»	108	4	Цех предприятия	
----	---	-------	--	-----	---	-----------------	--

	<p>марципана; -украшения из карамели; -украшение из глазури.</p>						
7.	<p>Производственная практика Виды работ: -соблюдать правила техники безопасности и охраны труда, личной гигиены, санитарии при термической обработке теста и отделки поверхности изделий. Определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки; -выпекать хлебобулочные изделия на листах и в формах с соблюдением температурного режима и влажности; -выпекать бараночные изделия на листах и в формах с соблюдением температурного режима и влажности; -выпекать хлеб на листах и в формах с соблюдением температурного режима и влажности; -определять степень готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба. Сушить сухарные изделия. Охлаждать выпеченные хлебобулочные изделия и хлеб; -дополнительно отделять поверхность хлебобулочных изделий. Наладка и регулирование режима работы</p>	<u>ПМ.06</u>	Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»	180	3,4	Цех предприятия	

<p>печи;</p> <p>-соблюдать правила техники безопасности и охраны труда, личной гигиены, санитарии при термической обработке теста и отделки поверхности изделий. Выпекать кексы, печенья;</p> <p>-соблюдать правила техники безопасности и охраны труда, личной гигиены, санитарии при термической обработке теста и отделки поверхности изделий. Выпекать пряники;</p> <p>-выпекать полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий на листах с соблюдением температурного режима и влажности;</p> <p>-определять готовность выпеченного полуфабриката;</p> <p>-наладка и регулирование режима работы печи. Определять выход готовой продукции, рассчитывать упек;</p> <p>-охлаждать выпеченные полуфабрикаты. Вынимать из форм.</p> <p>оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;</p> <p>-оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;</p> <p>-производить отделку поверхности готовых изделий</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	сахарной пудрой, крошкой, помадой; -производить упаковку готовой продукции.						
8.	<p>Производственная практика (Преддипломная)</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ознакомление с размещением хлебопекарного, кондитерского, макаронного предприятия; -ознакомление со структурой, ассортиментом выпускаемой продукции; -ознакомление с материальной базой предприятия; -ознакомление с системой руководства и организацией деятельности подразделений; -ознакомление с финансированием, нормированием и оплатой труда рабочих и служащих; -ознакомление с технической оснащенностью, перспективами развития предприятия -ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты. -ознакомление с организацией работы производственно-технического отдела; -ознакомление с организацией контроля за соблюдением в 	<u>ПДП</u>		144	6	Цех предприятия	

<p>цехах предприятия норм расхода сырья, вспомогательных материалов, за правильным ведением технологического процесса на всех стадиях производства, за соблюдением норм и нормативов трудовых затрат при бригадной форме организации труда;</p> <p>-ознакомление с порядком составления нормативной документации;</p> <p>-ознакомление с порядком организации контроля за соблюдением санитарного состояния на предприятии;</p> <p>-ознакомление с порядком разработки мероприятий по реконструкции, ремонту производственных объектов, механизации трудоёмких процессов и погрузочно-разгрузочных работ;</p> <p>-ознакомление с работой планово-экономического отдела;</p> <p>-ознакомление с порядком разработки бизнес-плана;</p> <p>-изучение расчёта экономической эффективности производства от внедрения организационно-технических мероприятий;</p> <p>-изучение расчёта цен на оказываемые услуги и различные виды работ;</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>-изучение расчёта необходимого количества и стоимости сырья, материалов, топлива, электроэнергии, норм и нормативов;</p> <p>-ознакомление с порядком планирования себестоимости, расчётом калькуляции и себестоимости продукции;</p> <p>-ознакомление с организацией труда и заработной платы рабочих, ИТР, служащих и других категорий работников;</p> <p>-изучение расчёта норм времени и норм выработки;</p> <p>-ознакомление с порядком нормирования всех видов работ на предприятии;</p> <p>-изучение расчёта производительности труда бригад и отдельных работников, выписка нарядов и начисление зарплаты за проделанную работу;</p> <p>-ознакомление с организацией работы отдела снабжения и сбыта;</p> <p>-ознакомление с организацией работы по приёмке грузов, поступающих на предприятие;</p> <p>-участие в обеспечении предприятия и снабжение цехов сырьём, материалами;</p> <p>-изучение расчёта норм запаса сырья и материалов на предприятии;</p> <p>-ознакомление с порядком</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	<p>организации надлежащего хранения всех товарно - материальных ценностей, предотвращение их хищения;</p> <p>-участие в обеспечении предприятия тарой и упаковочными материалами;</p> <p>-ознакомление с порядком заключения договоров на поставку сырья, материалов и транспорта.</p> <p>-ознакомление с работой заводской лаборатории по осуществлению технологического контроля за производством и выполнением химико-технологических анализов;</p> <p>-ознакомление с контролем качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по стадиям производства, вспомогательных и упаковочных материалов в соответствии с инструкциями и методиками;</p> <p>-осуществление контроля за правильностью отбора проб и точностью выполнения анализов; ведение ежедневного лабораторного журнала.</p>						
--	--	--	--	--	--	--	--

5.3. Календарный учебный график

5.3.1. По программе подготовки специалиста среднего звена (ППССЗ) /квалифицированных рабочих, служащих (ПКРС)

График учебного процесса по неделям (с учетом интенсификации на 40%)

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль			Март					Апрель			Май				Июнь			Июль			Август													
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сев - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июля	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31
I	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
II																																																							
III																																																							

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	<input checked="" type="checkbox"/>	Учебная практика	<input type="checkbox"/>	Подготовка к государственной итоговой аттестации
<input type="checkbox"/>	Промежуточная аттестация	<input checked="" type="checkbox"/>	Производственная практика (по профилю специальности)	<input type="checkbox"/>	Государственная итоговая аттестация
<input type="checkbox"/>	Каникулы	<input type="checkbox"/>	Производственная практика (преддипломная)	<input type="checkbox"/>	Неделя отсутствует

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего				
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика		Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (преддипломная)		Подгото- товка	Прове- дение						
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий				Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					Всего	1 сем	2 сем	
I	40	1440	17	612	23	828	1		1													11	52
II	27	972	13	468	14	504	3	1	2		3	1	2		8	2	6					11	52
III	24	864	13	468	11	396	3	1	2		3	3			3		3		4		4	2	43
Всего	91	3276	43	1548	48	1728	7	2	5		6	4	2		11	2	9		4		4	2	147

5.4. Рабочая программа воспитания

5.4.1. Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

6.1.1. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

Социально-экономических дисциплин

Русского языка и литературы

Химии

Биологии

Математики

Информатики

Иностранного языка

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Лаборатории:

Учебно-производственная лаборатория «Учебная пекарня» по видам работ «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», «Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь»

Виртуальная лаборатория по виду работы «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

Учебная лаборатория по виду работы: «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»

Виртуальная лаборатория по виду работы «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

Мастерские:

Учебно-производственная мастерская по компетенции «Хлебопечение»

Спортивный комплекс

Спортивный зал

Залы:

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

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП-П перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Общеобразовательных дисциплин».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Стол ученический <i>двуместный</i>	1200x600
2.	Шкаф	850x450x2000
3.	Стул ученический <i>на ножках</i>	665x310

4.	Место педагога: стол педагога	1220x1520x760
5.	Место педагога: стул офисный	400x400x780
Дополнительное оборудование		
6.	Магнитно-маркерная поверхность / Доска	
II Технические средства		
Основное оборудование		
7.	Автоматизированное рабочее место преподавателя	монитор, клавиатура, мышь, системный блок с видеокартой для обработки данных неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
8.	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз.
9.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	из расчета на 25 чел.
Дополнительное оборудование		
10.	Комплект демонстрационного оборудования (макеты, манекены) по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз.
11.	Тренировочные комплексы	по профилю дисциплины

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Стол ученический <i>двуместный</i>	1200x600
2.	Шкаф	850x450x2000
3.	Стол ученический <i>на ножках</i>	665x310
4.	Место педагога: стол педагога	1220x1520x760
5.	Место педагога: стул офисный	400x400x780
Дополнительное оборудование		
6.	Магнитно-маркерная поверхность / Доска	
II Технические средства		
Основное оборудование		
7.	Автоматизированное рабочее место преподавателя	монитор, клавиатура, мышь, системный блок с видеокартой для обработки данных неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение

III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
8.	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз.
9.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	из расчета на 25 чел.
Дополнительное оборудование		
10.	Комплект демонстрационного оборудования (макеты, манекены) по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз.
11.	Тренировочные комплексы	по профилю дисциплины

6.1.2.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.

Кабинет «Библиотека» (*Читальный зал, библиотека, актовый зал*)

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Стеллаж	односторонний 2200x800x288
2	Шкаф <i>открытый</i>	
3.	Читательский стол <i>двухместный, многоместный</i>	750x800x550, 750x1600x550 стол читательский
4.	Компьютерный стол	СанПин 2.4.2.2821-10
5.	Информационный стенд	100x150
6.	Стул	665x310
II Технические средства		
Основное оборудование		
7.	Автоматизированное рабочее место	системный блок, монитор, клавиатура, мышь; неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение
8.	МФУ	A4, лазерное

Кабинет «Читальный зал» (*Читальный зал, библиотека, актовый зал*)

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Стеллаж <i>открытый</i>	односторонний 2200x800x288

2.	Стойка для книг	Стеллаж изготовлен из ЛДСП 16 мм.
3.	Читательский стол <i>двухместный</i>	1200х600
4.	Компьютерный стол	1200х600
5.	Информационный стенд	100х150
6.	Стул	665х310

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Учебно-производственная лаборатория «Учебная пекарня» по видам работ «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», «Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь» (3 рабочих места)

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Стол производственный вспомогательный	Габаритные размеры: не более 600/600/850
2.	Стол производственный разделочный	размеры: не более 1200/600/850
3.	Тележка-шпилька	сварная, нерж., 14 уровней, размер листа не более 400х600
4.	Презентационный стол	Габаритные размеры: не более 1800х600х850 мм
5.	Стол с моечной ванной	Размеры: не более 1200х600х850
6.	Смеситель холодной и горячей воды	Двуручный смеситель
7.	Стеллаж сплошной разборный	габаритные размеры: не более 1800/1000/500
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
8.	Машина для раскатки слоеного теста	Реверсивная, в комплекте щётка-сметка. Конвейерные ленты - обязательны. Длина ленты - не менее 800мм, ширина - 600мм, тип: конвейерная раскатка
9.	Лёдогенератор	Объём чаши от 2,2 литра
10.	Расстоечный шкаф	Количество уровней: 12, Тип нагрева: Электрический нагрев
11.	Печь ротационная	Пароувлажнение. Размеры противня, мм, не более 450х600
12.	Плита индукционная (плита четырехконфорочная)	Тип питания:

		Электрический, Тип размещения: Напольная, Материал поверхности: Индукционный, Напряжение (В): 220
13.	Планетарный миксер	Напряжение: 220 В Объем дежи: 4-5 л,
14.	Миксер планетарный	Напряжение: 220 В Объем дежи: 60 л
15.	Взбивальная машина	Объем дежи: 40 л
16.	Шкаф шоковой заморозки	Размеры: не менее 780×800×1545, 400В, мощность 3,345кВт, 10 уровней, GN 1/1
17.	Печь конвекционная	Функция пароувлажнения, вместимость не менее 6 листов 600*400 мм
18.	Подовая печь	Профессиональная хлебопекарная, загрузка на 2 листа, размеры: не менее 600х400
19.	Шкаф расстоечный	Количество не менее 12 противней, размер 600*400
20.	Весы для простого взвешивания	предел взвешивания - до 10 кг, диск =1г или 2г
21.	Плита индукционная одноконфорочная	Тип питания: Электрический, Тип размещения: Настольный, Материал поверхности: Индукционный, Напряжение (В): 220
22.	Тестомес	Фиксированная дежа, двухскоростной, объем дежи -20-25 л
23.	Холодильный комбинированный шкаф	400л (2х175л)., Тем.: 0...+7 С, 2 метал. двери, 2-х камерный, 4 полки.
24.	Блендер погружной со стаканом	Погружной, емкость мерного стакана не менее 0,5 л
Дополнительное оборудование		
25.	Часы настенные	Электронного или механического типа
26.	Диэлектрический коврик	размеры: не более 750*750
27.	Противень алюминиевый	размеры: не менее 600х400 без перфорации
28.	Противень алюминиевый	размеры: не менее 600х400, перфорированный

29.	Противни для ротора	Размеры: 450*600 (400*600)
30.	Пирометр	бесконтактный
31.	Лопата посадочная для подовой печи	Размеры: не менее 39.5x28.5
32.	Формы для хлеба	Размеры: не более 145*100*100
33.	Формы для хлеба круглые	Размеры: не более 205*165*95
34.	Форма для тостового хлеба	Размеры: не менее 215x120x100
35.	Формы для хлеба тройная	Размеры: не более 235*115*115
36.	Формы для выпечки бриошей	Сталь, антипригарное покрытие, не менее D=100, H=40
37.	Формы для расстойки из лозы (ротанга) для хлеба	Круглые, не менее 25x8 см
38.	Формы для расстойки из лозы (ротанга) для хлеба	Овальные, не менее 25x14,5x8,5 см
39.	Опрыскиватель для воды	Объем не менее 0,5 л
40.	Решетка для охлаждения выпечки	Размеры: не менее 600*400
41.	Контейнеры для теста	Пластиковые. Объем не более 15 л
42.	Контейнеры для теста	Пластиковые. Объем не более 10 л
43.	Контейнеры для теста	Пластиковые. Объем не более 5 л
44.	Контейнер пищевой для хранения продуктов	Пластиковый. Объем не более 100 мл
45.	Контейнер для сыпучих продуктов	На колесиках. Объем 70-80 л
46.	Скалка	размеры, не менее 300x70 мм, бук
47.	Сотейник с крышкой	Объем не более 1,8 л для индукционной плиты

Виртуальная лаборатория по виду работы «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях» (20 рабочих мест)

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1.	Шкаф для хранения ноутбуков и доп.инвентаря под ключ	Размеры: не более 85x45x200 см
2.	Шкаф офисный со стеклом	Размеры: не более 85x45x200 см
3.	Шкаф офисный закрытый	Размеры: не более 85x45x200 см
4.	Школьная мебель: стол	размеры: не более 1220x1520x760 мм

5.	Школьная мебель: стул	размеры: не более 400х400х780 мм
6.	Место педагога: стол педагога	размеры: не более 1220х1520х760 мм
7.	Место педагога: стул офисный	размеры: не более 400х400х780 мм
II Технические средства		
Основное оборудование		
8.	Интерактивный комплекс (экран)	Интерактивная панель с диагональю не менее 75", разрешением 3840х2160, яркостью 370 кд/м2 и контрастностью 4000:1 и поддержкой до 20 одновременных касаний.
9.	Цветной принтер (лазерный)	Технология: лазерный, цветной, А4
10.	МФУ	Цветность печати: черно-белая Тип печати: лазерный Максимальный формат: А4 Интерфейсы: Wi-Fi, USB, Ethernet (RJ-45), AirPrint, Bluetooth Функции печати: автоматическая двусторонняя печать Функции сканера: сканирование, копирование
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
11.	Ноутбук (мощный для проф. ПО 1С, Master и др.)	Процессор не ниже Intel Core i5 @3GHz, RAM не менее 16GB, GPU не менее 1060, SSD не менее 128GB или аналог, видеокарта с памятью не интегрированная (по возможности), операционная система.
12.	Мышь для ноутбука	USB, Оптимальное разрешение 1000 dpi
13.	Виртуальные тренажеры	ПО с анимированной 3D модель-симулятором производственного оборудования
Дополнительное оборудование		

14.	Комплект: монитор, системный блок, клавиатура, мышь	Процессор: Частота процессора – не менее 2500 МГц; Количество ядер процессора – не менее 2; Операционная система; Оперативная память: Объем ОЗУ – не менее 8 ГБ; Тип памяти – не ниже DDR3.
15.	Документ-камера	для дистанционного обучения, для съемки документов. Изображение высокой четкости: не менее 10 Мп

Учебная лаборатория по виду работы: «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья» (14 рабочих мест)

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Мойка лабораторная на опорной тумбе	Размер не более 1300х600х900 мм; корпус тумб из полипропилена; рабочая поверхность - полипропилен с противопроливочным бортиком по периметру.
2.	Сушильный стенд	Размер не более 1300х140х500 мм.
3.	Стол лабораторный низкий	Размер не более 1800х600х750 мм. Рабочая поверхность - керамогранит серого цвета.
4.	Стол лабораторный низкий	Размер не более 1800х600х750 мм. Рабочая поверхность - лабораторный пластик.
5.	Тумба подкатная с дверцей	Размер не более 420х470х640 мм.
6.	Шкаф для одежды	Размер не менее 900х600х1970 мм.
7.	Стол лабораторный низкий	Размер не более 1500х600х750 мм.
8.	Тумба подкатная с дверцей	Размер не более 420х470х640 мм.
9.	Надстройка для титрования	Размер не более

		1500x250x850 мм.
10.	Стол лабораторный островной	Размер не более 1500x1500x750 мм.
11.	Тумба подкатная с дверцей	Размер не более 420x470x640 мм.
12.	Надстройка островная	Размер не более 1500x250x850 мм.
13.	Офисное кресло	с колесами (роликами), подлокотниками
Дополнительное оборудование		
14.	Стол письменный	размеры: не более 1220x1520x760 мм
15.	Офисное кресло	с колесами (роликами), подлокотниками
II Технические средства		
Основное оборудование		
16.	Ноутбук	Процессор не ниже Intel Core i5 @3GHz, RAM не менее 16GB, GPU не менее 1060, SSD не менее 128GB или аналог, видеокарта с памятью не интегрированная (по возможности), операционная система.
17.	Мышь для ноутбука	USB, Оптимальное разрешение 1000 dpi
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
18.	Весы	Наибольший предел взвешивания (НПВ), г 1500. Цена деления, г 0,05
19.	Весы	Наибольший предел взвешивания (НПВ), г 220 г Дискретность 0.0001 г Класс точности Специальный (I)
20.	Рефрактометр лабораторный	Диапазон измерений показателя преломления nD от 1,3 до 1,7 Диапазон показаний массовой доли сухих веществ (сахарозы) в растворе от 0 до 95 %
21.	pH-метр с внешним стеклянным электродом	Диапазон измерений: 0.0 - 14.0 pH Цена деления: 0.01 pH
22.	Шкаф сушильный	Полезный объем камеры, л не более 10

		Максимальная температура, °C 130
23.	Нагревательная плитка	Рабочая поверхность плиты (платформы), Огнеупорное стекло Кол-во мест для нагревания, 1 Максимальный объем нагреваемой жидкости, л, 10 л
24.	Аквадистиллятор автоматический	Производительность 4 л/ч Вместимость встроенного накопителя 8 л Удельный расход воды, не более 60 л/ч (15 л / л дистиллированной воды)
25.	Муфельная печь	Диапазон температур, °C 100-1200 Разрешение температуры, °C 1 Колебания температуры, °C ±5
26.	Гомогенизатор лабораторный	Максимальная скорость вращения 12000 об/мин Мощность двигателя не менее 400 Вт Максимальный объем гомогенизируемого образца до 1 л
27.	Холодильник	Диапазон температур, °C — от +2...+8; объем камеры не более, 42 л
28.	Микроскоп биологический	Увеличение микроскопа, крат 40 – 1000. Револьверное устройство на 5 объективов
29.	Холодильник	Не менее: Длина 200 ± 10 мм Конус муфты 19/26 Конус керн 19/26
30.	Холодильник	Не менее: Длина 200 ± 10 мм Конус муфты 14/23 Конус керн 14/23
31.	Холодильник	Не менее: Длина 300 ± 10 мм Конус муфты 29/32 Конус керн 29/32
32.	Жиросмер для сливок	Длина не менее 195 мм Большой диаметр не менее 25 мм

		Диапазон измерений 0-6% Цена деления не более 0,1%
33.	Термостат	Диапазон температур, °С — от +5 выше комнатной до +60;
34.	Установка для определения жира по Сокслету	Объём колбы не более 250 мл Мощность не менее 0,5 кВт Максимальная температура нагрева 350±10% °С
Дополнительное оборудование		
35.	Шкаф вытяжной общего назначения	Размер не более 1535x720x2150 мм; фланец для подключения к вытяжной вентиляции; сливная полипропиленовая чаша не более 250x100x147мм; 220В
36.	Пробирка цилиндрическая	15 мл, с винт.крышкой
37.	Набор кювет	оптическое стекло 315нм- 1100нм, не мене чем по 3 шт разного объёма
38.	Бюретка без крана	Вместимость не более 25 мл Допустимая погрешность ± 0,1 мл Цена деления 0,1 мл
39.	Чашка Петри	стекло
40.	Коврик резиновый диэлектрический	не более 1000x1000
41.	Стаканчик для взвешивания	Материал стекло Диаметр не менее 50 мм Высота не менее 30 мм
42.	Ступка	С пестиком, фарфоровая
43.	Эксикатор без крана	Диаметр эксикатора не более 240 мм
44.	Щипцы	Длина не менее 21 см
45.	Шпатель	Изготавливается из высококачественной нержавеющей стали
46.	Стекло часовое	Диаметр не менее 50 мм Толщина стекла не менее 2±0,1 мм
47.	Колба с делением	Вместимость не более 250 мл Цена деления не более 25 мл
48.	Колба с делением	Вместимость не более 100 мл Цена деления не более 10 мл
49.	Колба с делением	Вместимость не более 50 мл Цена деления не более 5 мл

50.	Колба с делением	Вместимость не более 25 мл
51.	Пробка	силиконовая или резиновая Высота не более 32 мм Диаметр верхний не более 26 мм Диаметр нижний не более 18 мм
52.	Пробка	силиконовая или резиновая Высота не более 45 мм Диаметр верхний не более 39 мм Диаметр нижний не более 29 мм
53.	Стакан с делениями	Объем не более 600 мл
54.	Стакан с делениями	Объем не более 1000 мл
55.	Стакан с делениями	Объем не более 500 мл
56.	Стакан высокий с делениями	Объем не более 100 мл
57.	Стакан высокий с делениями	Объем не более 50 мл
58.	Пипетка мерная	Объем не более 10,0 мл Допустимая погрешность не более $\pm 0,1$ мл Цена деления не более 0,1 мл
59.	Пипетка мерная	Объем не более 5,0 мл Допустимая погрешность не более $\pm 0,05$ мл Цена деления не более 0,05 мл
60.	Цилиндр	Объем не менее 50 мл Допустимая погрешность $\pm 1,0$ мл Цена деления 1,0 мл Высота не более 200 мм
61.	Цилиндр	Объем не более 100 мл Допустимая погрешность $\pm 1,0$ мл Цена деления 1,0 мл Высота не более 260 мм
62.	Воронка	Диаметр воронки не менее $36 \pm 5,0$ мм Диаметр носика не менее $7 \pm 1,0$ мм Высота не менее 50 мм
63.	Палочка	стеклянная не менее 220*5мм
64.	Фильтр	Беззольный (синяя лента), не менее: 90мм
65.	Бумага индикаторная универсальная	Интервал изменения pH: 0 - 12,0

66.	Нож поварской тройки	Средний -15-25 см, общего назначения
67.	Лупа	Диаметр линзы не менее, мм 50
68.	Пробирка лабораторная	Не менее 5 мл
69.	Пробирка лабораторная	Не менее 10 мл
70.	Пробирка лабораторная	Не менее 15 мл
71.	Пробирка лабораторная	Не менее 20 мл
72.	Пластины для испытаний	стандартные стеклянные
73.	Стекло предметное	Габариты не менее 26 х 76±1,0 мм
74.	Стекло покровное	не менее 24х24мм
75.	Пробирка химическая	Ориентировочная вместимость 13±2,0 мл
76.	Спиртовка	Объем не менее 50 мл
77.	Пинцет	Материал: нержавеющая сталь
78.	Набор ареометров	для измерения плотности жидкости от 700 до 1840 кг/м ³
79.	Стаканчик для взвешивания	Диаметр не более 70 мм Высота не менее 35 мм Емкость не более 70 мл
80.	Стаканчик для взвешивания	Диаметр не более 40 мм Высота не менее 25 мм Емкость не менее 18 мл
81.	Склянка для хранения реактивов	Объем не более 125 мл
82.	Склянка для хранения реактивов	Объем не более 250 мл
83.	Склянка для хранения реактивов	Объем не более 500 мл
84.	Колба мерная	Объем не более 100 мл Допустимая погрешность не более ± 0,2 мл
85.	Воронка	Объем не более 150 мл
86.	Насос	водоструйный стеклянный
87.	Колбонагреватель	Объём не более, мл 500 Мощность не более, Вт 250
88.	Бюкс	для СЭШ №3, материал - алюминий
89.	Пробирка коническая	Объем не более 50 мл Цена деления не более 2,5 мл
90.	Колба	Вместимость не более 100 мл
91.	Колба	Вместимость не более 250 мл
92.	Колба	Вместимость не более 500 мл
93.	Термометр	Диапазон: 0...+100°С Цена деления: 1°С

94.	Воронка	Не менее: Диаметр стебля 13 мм Диаметр воронки 90 мм
95.	Часы песочные	Погрешность ± 4 сек
96.	Часы песочные	Погрешность ± 7 сек
97.	Часы песочные	Погрешность ± 10 сек
98.	Пикнометр	Объем не менее 50 мл Допустимая погрешность $\pm 3,0$ мл
99.	Пипетка Мора	Объем не более 10,0 мл Допустимая погрешность не более $\pm 0,1$ мл
100.	Микробюретка	Не более 10 мл с боковым краном

Виртуальная лаборатория по виду работы «Обеспечение деятельности структурного подразделения» (20 рабочих мест)

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Шкаф для хранения ноутбуков и доп.инвентаря под ключ	Размеры: 85x45x200 см
2.	Шкаф офисный со стеклом	Размеры: 85x45x200 см
3.	Шкаф офисный закрытый	Размеры: 85x45x200 см
4.	Школьная мебель: стол	размеры: не более 1220x1520x760 мм
5.	Школьная мебель: стул	размеры: не более 400x400x780 мм
6.	Место педагога: стол педагога	размеры: не более 1220x1520x760 мм
7.	Место педагога: стул офисный	размеры: не более 400x400x780 мм
II Технические средства		
Основное оборудование		
8.	Интерактивный комплекс (экран)	Интерактивная панель с диагональю не менее 75", разрешением 3840x2160, яркостью 370 кд/м ² и контрастностью 4000:1 и поддержкой до 20 одновременных касаний.
9.	Цветной принтер (лазерный)	Технология: лазерный, цветной, А4
10.	МФУ	Цветность печати: черно-белая Тип печати: лазерный Максимальный формат: А4 Интерфейсы: Wi-Fi, USB, Ethernet (RJ-45), AirPrint,

		Bluetooth Функции печати: автоматическая двусторонняя печать Функции сканера: сканирование, копирование
11.	Комплект: монитор, системный блок, клавиатура, мышь	Процессор: Частота процессора – не менее 2500 МГц; Количество ядер процессора – не менее 2; Операционная система; Оперативная память: Объем ОЗУ – не менее 8 ГБ; Тип памяти – не ниже DDR3; Устройства хранения данных: Тип накопителя – SSD; Объем накопителя – не менее 128 ГБ; Интерфейсы: Кол-во разъемов USB 2.0 – не менее 3; Кол-во разъемов видеовывода – не менее 1; Разрешение монитора — не менее 1920*1080. Мышь: USB, Оптимальное разрешение 1000 dpi Коврик для мыши: ткань, размеры: не менее 250x200x2 мм Клавиатура: Клавиатура интерфейс: USB, стандартная, классической формы, полноразмерная раскладка клавиш
12.	Документ-камера	для дистанционного обучения, для съемки документов. Изображение высокой четкости: не менее 10 Мп
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
13.	Ноутбук (мощный для проф. ПО 1С, Master и др.)	Процессор не ниже Intel Core i5 @3GHz, RAM не менее 16GB, GPU не менее 1060, SSD не менее 128GB или аналог, видеокарта с памятью не

		интегрированная (по возможности), операционная система.
14.	Мышь для ноутбука	USB, Оптимальное разрешение 1000 dpi
15.	Программное обеспечение (отраслевые программы для автоматизации учета работы структурных подразделений пищевых производств, бизнес-процессов управления)	Например, 1С: предприятия (х/б и кондитерское производство; производство мясной и рыбной продукции), Шеф Эксперт и др.

6.1.2.4 Оснащение мастерских

Учебно-производственная мастерская по компетенции «Хлебопечение»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Стеллаж сплошной разборный	количество не менее 12 противней 600*400
2.	Стол производственный разделочный	1200/600/850
3.	Стол производственный вспомогательный	600/600/850
4.	Стол с моечной ванной	1200x600x850
5.	Смеситель для холодной и горячей воды	Двухручный смеситель
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
6.	Печь конвекционная с функцией пароувлажнения	вместимость не менее 6 листов 600*400
7.	Печь подовая с каменным подом и автоматической функцией подачи пара	на одного участника - с загрузкой на 2 листа 600*400
8.	Шкаф расстоечный	количество не менее 12 противней 600*400
9.	Весы для простого взвешивания	предел взвешивания- до 10 кг, диск.=1г или 2г
10.	Плита индукционная	одноконфорочная
11.	Планетарный миксер	объем дежи - 4-5 л
12.	Тестомес с фиксированной дежой , двухскоростной	объем дежи - 20 - 25 л
13.	Холодильный шкаф	400л (2x175л), 0...+7, 2 метал. двери, 2-х камерный, 4 полки 2 двери. Диапазон температур: -2...+8 'С, Габаритные размеры (LxDxH): от 1200x600x850 мм, до 1800x600x850 мм. Количество полок 4. Объем: 150-350 литров
14.	Шкаф шоковой заморозки и/или морозильный шкаф	220В, 745*720*900 цикл

		заморозки 240 мин. 6 уровней
15.	Машина для раскатки слоеного теста	Реверсивная, в комплекте щётка-сметка. Конвейерные ленты - обязательны. Длина ленты - не менее 800мм , ширина - 600мм, тип:конвейерная раскатка
16.	Ледогенератор	Объём чаши от 2,2 литра
Дополнительное оборудование		
17.	Противень алюминиевый	600х400 без перфорации
18.	Противень алюминиевый	410 600х400 мм перфорированный
19.	Миска глубокая из нержавеющей стали	1 л
20.	Миска глубокая из нержавеющей стали	0.5л
21.	Пластиковые контейнеры для теста	15 л,10л,5л
22.	Контейнер пищевой пластиковый для хранения продуктов с одноцветной крышкой	50мл,100мл,200мл,500мл
23.	Миска глубокая из нержавеющей стали объём 1л, 0.5л	1л,0.5л
24.	Мусорный бак с колесами и педалью	на 70-80 л
25.	Рукавица для пекарей с длинной манжетой	
26.	Средства для уборки (набор совок и щетка)	набор совок и щетка
27.	Ножи поварские тройка	набор
28.	Набор досок разделочных пластиковых (желтая, белая, красная, зелёная, синяя, коричневая)	полипропилен 24х15 см
29.	Медицинский рециркулятор воздуха	
30.	Подставка для досок	
31.	Пластмассовый скребок	трапеция
32.	Тазы пластиковые на 3-5 литра	3-5 литра
33.	Лопата посадочная для подовой печи	30*40
34.	Кисти пекарские из натуральной щетины	Натуральная щетина
35.	Венчик	пекарский
36.	Кружка мерная	На 1литр
37.	Сковорода для индукционной плиты	с толстым дном
38.	Поднос столовый	450х355 мм с ручками
39.	Сотейник с крышкой	1,8 л для индукционной плиты
40.	Лопатки силиконовые	сплошные
41.	Сито металлическое	круглое
42.	Кулер для воды	
43.	Скалка	300х70 мм, бук
44.	Ложки столовые	17,5 см нержавеющая сталь
45.	Совки для сыпучих продуктов	27×12×5,5 см
46.	Терка четырёхгранная	Толщина: 0,25-0,28 мм, 11*8,5*22 см.

47.	Контейнер с крышкой 2 л	2 л
48.	Ножницы	средние
49.	Часы настенные	электронные
50.	Пластиковые контейнеры для теста на 5 литров	5 литров
51.	Форма для выпечки хлеба	Прямоугольные, круглые
52.	Формы для расстойки из лозы (ротанга) для хлеба	Овальные
53.	Формы для выпечки бриошей	Сталь, антипригарное покрытие D=100, H=40
54.	Решетка для охлаждения выпечки	600*400
55.	Зонт вытяжной встраиваемый для конвекционных печей	867x1079x286 мм
56.	Тележка-шпилька 14 уровней	для противней 600x400 мм
57.	Нож пекарский	Изогнутый для надрезов
58.	Кондиционер настенный/допускается напольный	Охлаждение С° от + 16 до + 30

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях пищевого профиля и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования

и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Хлебопечение» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа

не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены адаптированными печатными и (или) электронными учебными изданиями, при необходимости для обучения указанных обучающихся.

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

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Microsoft Windows	ОУП.01 Русский язык	1
2	Microsoft Office Professional Plus	ОУП.02 Литература	
3	Mozilla Firefox	ОУП.03 Иностранный язык	
4	Yandex Browser	ОУП.04 Математика	
5	Adobe Reader	ОУП.05 Информатика	
		ОУП.06 Физика	
		ОУП.07 Химия	
		ОУП.08 Биология	
		ОУП.09 История	
		ОУП.10 Обществознание	
		ОУП.11 География	
		ОУП.12 Физическая культура	
		ОУП.13 Основы безопасности жизнедеятельности	
		ОУП.14 Индивидуальный проект	
		ПОО.01 Россия-моя история	
		ОГ.01 История России	
		ОГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	
		ОГ.03 Безопасность жизнедеятельности	
		ОГ.04 Физическая культура	
		ОГ.05 Основы бережливого производства	
		ОГ.06 Основы финансовой грамотности	
		ОП.01 Процессы и аппараты пищевых производств	
		ОП.02 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
		ОП.03 Автоматизация технологических процессов	

		<p>ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности</p> <p>ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПМ 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения;</p> <p>ДПБ1 Дополнительный профессиональный блок (ООО «ТД Медовые традиции»)</p> <p>ПМ 05</p> <p>ПМ 05.Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (16472 «Пекарь»)</p>	
6	<p>1С: Хлебобулочное и кондитерское производство</p> <p>1С: Предприятие 8</p>	<p>ОП.04. Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности</p> <p>ПМ 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения;</p> <p>ПМ 05.Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (16472 «Пекарь»)</p>	1

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке, специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения

обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов.

6.3.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО специфики получаемой специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки должна быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена профильного уровня, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 4).

6.4.2. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. 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.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать 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 в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, 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, составляет не менее 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по 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 Министерства просвещения Российской Федерации ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 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».

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательной организации СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта (работы) образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПОП-П.

Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта (работы) образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПОП-П.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: техник-технолог.

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разработана программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня, организацию и проведение защиты дипломного проекта (работы).

Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2.1

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»

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	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.
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 1.1.01	Проверки 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
	Н 1.1.02	Подготовки 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
	Н 1.2.01	Регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 1.2.02	Регулирования параметров и режимов технологических операций производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Уметь	У 1.1.01	Эксплуатировать основные виды оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	У 1.1.02	Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
	У 1.2.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
	У 1.2.02	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциям
	У 1.2.03	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
Знать	З 1.1.01	Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	З 1.1.02	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
	З 1.2.01	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
	З 1.2.02	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
	З 1.2.03	Основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 368

в том числе в форме практической подготовки 168

Из них на освоение МДК.01.01 252

в том числе самостоятельная работа 10
практики, в том числе учебная практики 108

Промежуточная аттестация 8

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.							
				Всего	Обучение по МДК				Практики		
					В том числе				Учебная	Производственная	
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	МДК.01.01 Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	252	60	244	150		10	8			
	Учебная практика	108	108						108		
	Промежуточная аттестация	8	<i>X</i>								
	Всего:	368	168	244	150		10	8	108		

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
Раздел 1. Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		252 / 150	
МДК 01.01 Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		252 / 150	
Тема 1.1. Хлебопекарные свойства сырья и его подготовка	Содержание	12	ПК 1.2 ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	1. Пищевая ценность хлеба и его качество		
	2. Хлебопекарные свойства пшеничной муки		
	3. Хлебопекарные свойства ржаной муки		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Общие понятия. Органолептические показатели. Сырье и полуфабрикаты. Технологические процессы.	2	
	2. Качество хлебобулочных изделий, факторы на него влияющие.	2	
3. Контроль технологического процесса производства хлебобулочных изделий.	2		
Тема 1.2. Технология хлеба и хлебобулочных изделий	Содержание	36	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	1. Технологическая схема приготовления хлеба		
	2. Сырьё хлебопекарного производства		
	3. Приёмка, хранение и подготовка сырья к пуску в производство		
	4. Приготовление теста		

5. Разделка теста и хлебобулочных изделий		
6. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий		
7. Хранение и транспортирование хлеба и хлебобулочных изделий		
8. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий		
9. Качество хлеба и хлебобулочных изделий		
10. Дефекты и болезни хлеба		
В том числе практических занятий и лабораторных работ	58	
1. Контроль качества основного сырья	2	
2. Контроль качества дополнительного сырья	2	
3. Составление рецептуры для приготовления пшеничного теста	2	
4. Составление рецептуры для приготовления ржаного теста на закваске	2	
5. Составление рецептуры теста для приготовления мелкоштучных хлебобулочных изделий	2	
6. Составление рецептуры для приготовления ржаного теста многофазным способом	2	
7. Составление рецептов для выращивания ржаных и пшеничных заквасок	2	
8. Изучение техник плетения и формования хлеба и хлебобулочных изделий	2	
9. Контроль качества полуфабрикатов хлебопекарного производства	2	
10. Влияние технологических факторов на свойства полуфабрикатов	2	
11. Оценка качества хлебобулочных изделий	2	
12. Приготовление батона Нарезного из пшеничной муки.	6	
13. Приготовление батона Ситного с изюмом.	6	

	14. Приготовление калача Тульского.	6	
	15. Приготовление хлеба ржаного «Бородинский».	6	
	16. Приготовление хлеба формового.	6	
	17. Приготовление багета из ржаного и пшеничного теста.	6	
Тема 1.3. Технология сдобных, бараночных и сухарных изделий	Содержание	12	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	1. Характеристика ассортимента и рецептур сдобных изделий		
	2. Характеристика ассортимента и рецептур бараночных изделий		
	3. Характеристика ассортимента и рецептур сухарных изделий		
	4. Приготовление теста для сдобных изделий		
	5. Приготовление бараночного теста		
	6. Приготовление теста для сухарных плит		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	42	
	1. Изучение стандартов, рецептур, технологических инструкций для приготовления булочных и сдобных изделий.	2	
	2. Подбор оптимальных режимов производства булочных и сдобных изделий.	2	
	3. Изучение стандартов и рецептур на бараночные и сухарные изделия, технологических инструкций.	2	
	4. Подбор оптимальных режимов производства бараночных и сухарных изделий.	2	
	5. Контроль массы штучных хлебобулочных изделий и количества штук в 1 кг бараночных и сухарных изделий.	2	
	6. Расчет потребности оборудования для производства бараночных изделий	2	
7. Приготовление сдобного изделия «Плетёнка»	6		
8. Приготовление сдобного изделия «Хлеб праздничный»	6		

	9. Приготовление бараночных изделий (бублики)	6	
	10. Приготовление сухарных изделий.	12	
Тема 1.4. Технология макаронных изделий	Содержание	24	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	1. Классификация макаронных изделий		
	2. Технологические схемы производства макаронных изделий		
	3. Хранение и подготовка сырья к производству		
	4. Приготовление теста		
	5. Формование макаронных изделий		
	6. Разделка сырых макаронных изделий		
	7. Сушка макаронных изделий		
	8. Охлаждение, упаковывание и хранение макаронных изделий		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	44	
	Практическое занятие 21. Составление рецептуры макаронного теста 1-ым способом (мягким)	2	
	1. Составление рецептуры макаронного теста 2-ым способом (средним)	2	
	2. Составление рецептуры макаронного теста 3-им способом (твердым)	2	
	3. Составление рецептуры макаронного теста с применением различных добавок	2	
	4. Расчёт и анализ фактического выполнения норм расхода сырья	2	
	5. Расчёт пищевой и энергетической ценности	2	
	6. Работа на виртуальном тренажёре по теме: «Подготовка сырья и замес теста»	2	
7. Работа на виртуальном тренажёре по теме: «Прессование»	2		
8. Работа на виртуальном тренажёре по теме: «Формование»	2		

	9. Работа на виртуальном тренажёре по теме: «Экструзия»	2	
	10. Определение макаронных свойств муки	6	
	11. Определение реологических свойств	6	
	12. Приготовление теста из нетрадиционных видов сырья	6	
	13. Определение варочных свойств макаронных изделий	6	
	Промежуточная аттестация - экзамен	8	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1			
	1. История происхождения хлеба 2. Роль хлеба в питании человека 3. Современные технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий 4. Перспективы развития отрасли производства хлеба 5. Инновационные добавки для производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	<i>10</i>	
Учебная практика Виды работ			ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	1. Подготовка сырья и расходных материалов к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; 2. Расчет необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций 3. Производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; 4. Определение видов и размеров потерь сырья, полуфабрикатов, расходного материала при хранении, 5. Подготовке к переработке и при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; 6. Оформление производственной и технологической документации при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья;	<i>108</i>	

<p>7. Выполнение отдельных операций технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>8. Эксплуатация оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>9. Поддержание установленных технологией режимов и режимных параметров оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>10. 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>11. Поддержание установленных технологией нормативов выхода и сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>12. Устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>13. Применение средств индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p>		
Промежуточная аттестация: экзамен по модулю	8	
Всего	368	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Учебно-производственная лаборатория «Учебная пекарня» по видам работ «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», «Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

Учебно-производственная мастерская по компетенции «Хлебопечение», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные 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.

2. Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. – Москва : ИНФРА-М, 2022. – 318 с. + Доп.

3. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 178 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-07614-1.

3.2.2. Основные электронные издания

1. 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>. – Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Скорбина, Е. А. Санитария и гигиена в хлебопекарном производстве : учебное пособие для спо / 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>. – Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учебник для спо / А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. – 6-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 432 с. – ISBN 978-5-507-44583-7. – Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/238472>. – Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Семенова, Е. Г. Технология пищевых производств: учебное пособие для спо / Е. Г. Семенова. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2023. – 92 с. – ISBN 978-5-507-46694-8. –

Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL:
<https://e.lanbook.com/book/316973>. – Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва: Норма: ИНФРА-М, 2021. - 320 с. : ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст : электронный.

2. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учебник / Л.П. Нилова. – 2-е изд. – Москва : ИНФРА-М, 2020. – 448 с. – (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015701-6. - Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	Осуществление технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Экспертное наблюдение за процессом выполнения практических работ с целью оценки умения осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для 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.	Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	Экспертное наблюдение за процессом выполнения технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществление устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том	Проявление гражданско-патриотической позиции, демонстрация осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том	Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену

основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применение стандартов антикоррупционного поведения	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знаний об изменении климата, принципов бережливого производства, эффективное действие в чрезвычайных ситуациях	Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умение пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену

Приложение 2.2
к ОПОП-П специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.1.	Осуществлять 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.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 2.1.01	Расчета 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
	Н 2.1.02	Организации выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 2.2.01	Обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
	Н 2.2.02	Обеспечения технологических режимов производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
Уметь	У 2.1.01	Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья

	У 2.1.02	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
	У 2.2.01	Вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	У 2.2.02	Рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	У 2.2.03	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Знать	3.2.1.02	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	3 2.2.01	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	3 2.2.02	Основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	3 2.2.03	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 432

в том числе в форме практической подготовки 280

Из них на освоение МДК 280

в том числе самостоятельная работа 14

практики, в том числе учебная 72

производственная 72

Промежуточная аттестация 8

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК 2.1. ПК2.2 ОК 01, ОК 02, Ок03,ОК 04	Раздел 1. Организация и обеспечение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	280	136	272	136	20	14	8		
	Учебная практика	72	72						72	
	Производственная практика	72	72							72
	Промежуточная аттестация	8	X							
	Всего:	432	280	272	136	20	14	8	72	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
Раздел 1. Организация и обеспечение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		280/ 136	
МДК 02.01 Организация и обеспечение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		280/136	
Тема 1.1. Основное сырье для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Содержание	8	ПК 2.1. ПК 2.2 ОК 01, ОК 02, ОК03,ОК 04
	1. Введение. Значение, задачи и содержание курса.		
	2. Отруби. Хлопья. Цельнозерновая мука. Зерновые продукты, требования к качеству.		
	3. Дрожжи Требования к качеству дрожжей. Химические разрыхлители.		
	4. Вода (виды, по ГОСТ). Требования к качеству воды. Пищевая поваренная соль. Требования к качеству соли.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	1. Определение хлебопекарных свойств пшеничной и ржаной муки.	2	
	2. Органолептическая оценка качества различных сортов муки	2	
3. 3. Изучение «Показателей качества пшеничной муки» по ГОСТ.	2		
4. Требования, предъявляемые к воде (СанПиН). Показатели качества различных сортов поваренной соли.	2		
Тема 1.2. Дополнительное сырье для приготовления хлеба,	Содержание	14	ПК 2.1. ПК 2.2 ОК 01, ОК 02, Ок03,ОК 04
	1. Сахар и сахаросодержащие продукты, требования к качеству.		
	2. Молоко и молочные продукты, требования к качеству.		

хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	3. Яйца и яичные продукты, требования к качеству.		
	4. Жиры и масла, требования к качеству. Крахмал. Требования к качеству крахмала		
	5. Солод. Орехи..		
	6. Пряности. Эссенции ароматические пищевые		
	7. Плодово-ягодные продукты. Пищевые добавки. Требования к качеству этих продуктов.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	1. Органолептическая оценка качества воды.	2	
	2. Органолептическая оценка качества химических разрыхлителей.	2	
	3. Проверка соответствия качества молочных продуктов по действующим ГОСТ	2	
	4. Проверка соответствия качества яичных продуктов по действующим ГОСТ.	2	
Тема 1.3. Прием и хранение основного и дополнительного сырья для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Содержание	10	ПК 2.1. ПК 2.2 ОК 01, ОК 02, Ок03,ОК 04
	1. Приемка и хранение муки. Отбор проб муки для контроля ее качества. Приемка и хранение дрожжей. Приемка и хранение соли.		
	2. Сахар, сахаристые продукты и подсластители. Приемка и хранение. Продукты масложировые, их приемка и хранение.		
	3. Приемка и хранение молока и молочных продуктов. Приемка и хранение яиц и яичных продуктов.		
	4. Приемка и хранение орехов, пряностей, крахмала, плодово-ягодных продуктов.		
	5. Оборудование для внутризаводского транспортирования и хранения сырья. Правила безопасной эксплуатации.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14	
	1. Оформление приемо-сдаточной документации на получение сырья	2	
	2. Способы хранения и размещения сырья на предприятиях хлебопекарной,, кондитерской и макаронной промышленности.	2	

	3. Процессы, протекающие при хранении сырья. Виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения. Способы снижения потерь сырья при хранении.	2	
	4. Оформление производственной технологической документации при хранении и при отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства.	2	
	5. Профилактические и активные меры для уменьшения распространения патогенных микроорганизмов: дезинфекции, дезинсекции и дератизации.	2	
	6. Составление технологической схемы движения муки при бестарном хранении с подбором и характеристикой основного оборудования.	2	
	7. Составление схемы внутрискладского размещения сырья в соответствии с видом, условиями и сроками хранения.	2	
Тема 1.4. Подготовка сырья для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Содержание	6	ПК 2.1. ПК 2.2 ОК 01, ОК 02, Ок03,ОК 04
	1. Подготовка муки (просеивание, подогрев, очистка), воды, соли и дрожжей для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		
	2. Общие схемы контроля технологического процесса производства хлебобулочных изделий.		
	3. Подготовка сахара, жиров, молочных и яичных продуктов для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Подготовка муки (просеивание, подогрев, очистка), воды, соли и дрожжей.	2	
	2. Подготовка сахара, жиров, молочных и яйцепродуктов.	2	
Тема 1.5. Обеспечение технологического процесса приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Содержание	12	ПК 2.1. ПК 2.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	1. Обеспечение технологического процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.		
	2. Обеспечение технологического процесса приготовления макаронных изделий.		
	3. Обеспечение технологического процесса приготовления кондитерских изделий.		
	4. Технологический план производства хлеба и хлебобулочных изделий, его		

	значение, исходные данные для составления		
	5. Показатели и методика расчета основных его разделов		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	
	1. Понятие о рецептуре. Утвержденные (унифицированные) и производственные рецептуры. Нормативно-техническая документация.	4	
	2. Составление классификации способов приготовления теста для изделий из пшеничной муки	4	
	3. Составление технологических схем приготовления пшеничного теста с указанием режимов.	4	
	4. Приготовление макаронного теста. Учет качества муки	4	
Тема 1.6. Виды автоматизированных технологических линий для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Содержание	8	ПК 2.1. ПК 2.2 ОК 01, ОК 02, Ок03,ОК 04
	1. Автоматизированные технологические линии для производства хлеба. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения.		
	2. Автоматизированные технологические линии для производства хлебобулочных изделий. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения		
	3. Автоматизированные технологические линии для производства макаронных изделий. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения		
	4. Автоматизированные технологические линии для производства кондитерских изделий. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	
	1. Изучение схем автоматизированных технологических линий для производства хлеба. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства хлеба.	4	
2. Изучение схем автоматизированных технологических линий для производства хлебобулочных изделий. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства хлебобулочных изделий.	4		

	3. Изучение схем автоматизированных технологических линий для производства макаронных изделий. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства макаронных изделий.	4	
	4. Изучение схем автоматизированных технологических линий для производства кондитерских изделий. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства кондитерских изделий.	4	
Тема 1.7. Причины возникновения брака при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.	Содержание	8	ПК 2.1. ПК 2.2 ОК 01, ОК 02, Ок03,ОК 04
	1. Понятие бракованная продукция. Причины возникновения брака при производстве хлеба. Способы устранения дефектов.		
	2. Причины возникновения брака при производстве хлебобулочных изделий. Способы устранения дефектов.		
	3. Причины возникновения брака при производстве макаронных изделий. Способы устранения дефектов.		
	4. Причины возникновения брака при производстве кондитерских изделий. Способы устранения дефектов.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	
	1. Изучение дефектов хлеба. Нормы на производственный брак хлеба	4	
	2. Изучение дефектов хлебобулочных изделий. Нормы на производственный брак хлебобулочных изделий.	4	
	3. Изучение дефектов макаронных изделий. Нормы на производственный брак макаронных изделий.	4	
4. Изучение дефектов кондитерских изделий. Нормы на производственный брак кондитерских изделий.	4		
Тема 1.8. Обслуживание автоматизированных технологических линий производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Содержание	8	ПК 2.1. ПК 2.2 ОК 01, ОК 02, Ок03,ОК 04
	1. Правила безопасного обслуживания автоматизированных технологических линий производства хлеба.		
	2. Правила безопасного обслуживания автоматизированных технологических линий производства хлебобулочных изделий.		
	3. Правила безопасного обслуживания автоматизированных технологических линий производства макаронных изделий.		

	4. Правила безопасного обслуживания автоматизированных технологических линий производства кондитерских изделий.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	
	1. Составление последовательности и назначения отдельных технологических операций при производстве хлеба.	4	
	2. Составление последовательности и назначения отдельных технологических операций при производстве хлебобулочных изделий.	4	
	3. Составление последовательности и назначения отдельных технологических операций при производстве макаронных изделий.	4	
	4. Составление последовательности и назначения отдельных технологических операций при производстве кондитерских изделий.	4	
Тема 1.9. Организация работы предприятия производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.	Содержание	8	ПК 2.1. ПК 2.2 ОК 01, ОК 02, Ок03,ОК 04
	1. Требования к размещению предприятия и его территории. Требования к водоснабжению и канализации.		
	2. Требования к естественному и искусственному освещению, отоплению и вентиляции, к производственным и вспомогательным помещениям и их содержанию.		
	3. Требования к инвентарю, таре и их санитарная обработка. Организация производственного контроля. Гигиена труда и личная гигиена персонала.		
	4. Обязанности и ответственность за соблюдение требований.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	1. Изучение ГОСТ и СанПиН предъявляемые к помещениям в которых осуществляется производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.	2	
	2. Изучение ГОСТ и СанПиН предъявляемые к инвентарю при осуществлении производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.	2	
	3. Изучение норм СанПиН, предъявляемых работникам предприятия производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.	2	

	4. Оформление памятки по охране труда. Способы и средства защиты от вредных факторов.	4	
Тема 1.10. Учет сырья, полуфабрикатов, материалов, вырабатываемой продукции, тары и контроль при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Содержание	12	ПК 2.1. ПК 2.2 ОК 01, ОК 02, Ок03,ОК 04
	1. Правила ведения учета при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.		
	2. Контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовых изделий и технологических параметров процесса.		
	3. Сертификация выпускаемой продукции, производства.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	
	1. Изучение и заполнение форм документов, применяемых для учета сырья, полуфабрикатов, материалов, вырабатываемой продукции, тары.	4	
	2. Изучение нормативно-технической документации контроля качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	4	
	3. Изучение маркировки хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. (ГОСТ).	4	
4. Изучение сроков хранения и реализации хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	4		
Тема 1.11. Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Содержание	8	ПК 2.1. ПК 2.2 ОК 01, ОК 02, Ок03,ОК 04
	1. Метрологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.		
	2. Экологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.		
	3. Санитарно-гигиенический режим работы предприятия производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.		
	4. Правила техники безопасности предприятия производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	

	1. Изучение метрологических правил и норм.	4	
	2. Изучение требований экологических норм предприятия производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	4	
	3. Охрана труда и окружающей среды при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.	4	
	Промежуточная аттестация - экзамен	8	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		14	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленным преподавателем). 2. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно- практических работ, отчетов и подготовка их к защите, 3. Самостоятельное изучение тем раздела по рекомендации преподавателя 			
Курсовой проект (работа)			
Тематика курсовых проектов (работ) (обязательное к выполнению)			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Разработка поточно-механизированной линии по производству хлебобулочного изделия из пшеничной муки батон «Нарезной», «Домашний». 2. Разработка поточно-механизированной линии по производству хлеба «Праздничный» (Каравай). 3. Разработка поточно-механизированной линии по производству ржаного хлеба «Украинский» из обдирной и сеяной муки. 4. Разработка поточно-механизированной линии по производству диетических видов хлеба («Здоровье», «Ахлоридный»). 5. Разработка поточно-механизированной линии по производству дрожжевого слоёного теста и изделия из него (крученики, плетенка с изюмом, слойка с марципаном). 6. Разработка поточно-механизированной линии по производству бараночных изделий «сушки Малютка». 7. Разработка поточно-механизированной линии по производству хлебобулочного изделия « Бриошь». 8. Разработка поточно-механизированной линии по производству хлебобулочных изделий из пшеничной муки (булка «Черкизовская», булка «Городская»). 9. Разработка поточно-механизированной линии по производству дрожжевого безопарного теста и 		20	

мелкоштучных изделий из него (пирожок с капустой, ватрушка с творогом, ватрушка с повидлом).

10. Разработка поточно-механизированной линии по производству хлеба ржаного (подового, формового).
11. Разработка поточно-механизированной линии по производству теста «Петровское» и изделий из него (булка, каравай, крендель).
12. Разработка поточно-механизированной линии по производству сдобных булочных изделий (сдоба «Выборгская», плюшка «Московская»).
13. Разработка поточно-механизированной линии по производству дрожжевого опарного теста и булочных изделий из него (булочка «Домашняя», булочка «Российская»).
14. Разработка поточно-механизированной линии по производству хлеба «Карельский, Российский» из ржано-пшеничной муки.
15. Разработка поточно-механизированной линии по производству изделия из пшеничной муки «Булочка французская».
16. Разработка поточно-механизированной линии по производству хлебобулочного изделия из пшеничного теста «Булочка Кунцевская»
17. Разработка поточно-механизированной линии по производству сдобно булочного изделия из пшеничной муки «Рожок обсыпной».
18. Разработка поточно-механизированной линии по производству сдобно булочного изделия из пшеничной муки «плюшка Московская».
19. Разработка поточно-механизированной линии по производству хлебобулочного изделия хлеб «Бородинский».
20. Разработка поточно-механизированной линии по производству хлебобулочных изделий с добавлением злаковых культур.
21. Разработка поточно-механизированной линии по производству хлебобулочного изделия из пшеничной муки Булочка сдобная с помадкой «Белоснежка» массой 100г.
22. Разработка поточно-механизированной линии по производству хлебобулочного изделия из пшеничной муки «Плетенка».
23. Разработка поточно-механизированной линии по производству хлебобулочного изделия из пшеничной муки «Слойка с овощами».
24. Разработка поточно-механизированной линии по производству хлебобулочного изделия из пшеничной муки «Батон с начинкой».
25. Разработка поточно-механизированной линии по производству хлебобулочного изделия из пшеничной

<p>муки батон «Архангельский».</p> <p>26. Разработка поточно-механизированной линии по производству сдобных сухарей «Сахарные»</p> <p>27. Разработка поточно-механизированной линии по производству хлебобулочного изделия из пшеничной муки «Багет»</p> <p>28. Разработка поточно-механизированной линии по производству диетического вида хлеба «Докторский».</p> <p>29. Разработка поточно-механизированной линии по производству сдобных булочных изделий из пшеничной муки («Сайка с изюмом», булка с маком).</p> <p>30. Разработка поточно-механизированной линии по производству изделий из дрожжевого слоённого теста «Датская слойка» (круассан, дениш).</p>		
<p>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)</p> <p>Требования ЕСКД и ЕСТД по выполнению курсового проектирования.</p> <p>Требования к структурным элементам текстовых документов и их содержанию.</p> <p>Требования к изложению текста пояснительной записки.</p> <p>Требования к оформлению графической части.</p> <p>Составление технологических схем производства хлебобулочных изделий.</p>	20	
<p>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)</p> <p>Планирование выполнения курсового проекта (работы)</p> <p>Определение задач работы</p> <p>Изучение литературных источников</p> <p>Проведение исследования</p>		
<p>Учебная практика Виды работ</p> <p>1. Расчет необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба ,хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>2. 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>3. Оформление производственной и технологической документации при контроле качества, приемке,</p>	72	

<p>хранении и отпуске сырья;</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Эксплуатация оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; 5. Поддержание установленных технологией режимов и режимных параметров оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; 6. Поддержание установленных технологией нормативов выхода и сортности хлеба, хлебобулочных в соответствии с технологическими инструкциями; 7. устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; 8. Применение средств индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями; 9. Ведение производственного документооборота по технологическому процессу производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в том числе в электронном виде; 10. 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; 11. 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>Производственная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; 2. Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; 	72	

<p>3. 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>4. 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>5. Упаковка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании;</p> <p>6. Маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании;</p> <p>7. 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>8. Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства;</p> <p>9. 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>		
Промежуточная аттестация: экзамен по модулю	8	
Всего	432	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Учебно-производственная лаборатория «Учебная пекарня» по видам работ «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», «Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

Учебно-производственная мастерская по компетенции «Хлебопечение», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности..

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные 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.

2. Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 318 с. + Доп.

3. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1.3.2.3.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Рензеева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие для СПО / Т. В. Рензеева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-8977-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/186016>

2. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептов: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург Лань, 2022. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-9496-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195523>

3. Технология хлебобулочных изделий. Практикум: учебное пособие для СПО / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — Санкт-Петербург Лань, 2022. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-8734-9. — Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/200324>

4. Скорбина, Е. А. Санитария и гигиена в хлебопекарном производстве / Е. А. Скорбина. — 1-е изд. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 48 с. — ISBN 978-5-8114-9667-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/202130>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>- умение анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>- умение рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>- знание технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Защиты практических занятий.</p> <p>Защита курсовой работы.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Доклады с презентацией.</p> <p>Зачет по курсу.</p> <p>Зачет по учебной практике.</p> <p>Зачет по производственной практике (по профилю специальности).</p> <p>Экзамен по профессиональному модулю.)</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p>	<p>- знание технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с техно-логическими параметрами и технологическими инструкциями</p> <p>- знание технологических режимов производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями</p> <p>- умение рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>- умение определять технологическую эффективность работы оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>- знание видов и качественных показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>- знание основных технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>- знание причин, методов выявления и</p>	<p>Защиты практических занятий.</p> <p>Защита курсовой работы.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Доклады с презентацией</p> <p>Зачет по курсу.</p> <p>Зачет по учебной практике.</p> <p>Зачет по производственной практике (по профилю специальности).</p> <p>Экзамен по профессиональному модулю.</p>

	<p>способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>-точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Защиты практических занятий.</p> <p>Защита курсовой работы.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Доклады с презентацией</p> <p>Зачет по курсу.</p> <p>Зачет по учебной практике.</p> <p>Зачет по производственной практике (по профилю специальности).</p> <p>Экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности –</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Защита курсовой работы.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Доклады с презентацией</p> <p>Зачет по курсу.</p> <p>Зачет по учебной практике.</p> <p>Зачет по производственной практике (по профилю специальности).</p> <p>Экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности</p>	<p>Актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p> <p>точность определения сущности предпринимательства, его видов;</p>	<p>Защиты практических занятий.</p> <p>Защита курсовой работы.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Доклады с презентацией</p> <p>Зачет по курсу.</p> <p>Зачет по учебной практике.</p> <p>Зачет по производственной практике (по профилю</p>

в различных жизненных ситуациях		специальности). Экзамен по профессиональному модулю.
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	Защиты практических занятий. Защита курсовой работы. Собеседование. Тестирование. Доклады с презентацией Зачет по курсу. Зачет по учебной практике. Зачет по производственной практике (по профилю специальности). Экзамен по профессиональному модулю.

Приложение 2.3
к ОПОП– II 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»

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско– патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	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.
ПК 3.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 3.1.01	Подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, расходных материалов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	Н 3.2.01	Проведения микробиологических, органолептических, химических и физико– химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Уметь	У 3.1.01	Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении

		лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	У 3.1.02	Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	У 3.1.03	Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
	У 3.1.04	Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием
	У 3.2.01	Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	У 3.2.02	Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	У 3.2.03	Вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Знать	З 3.1.01	Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	З 3.1.02	Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
	З 3.1.03	Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно– технической документации в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	З 3.1.04	Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при анализах сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
	З 3.2.01	Нормативные правовые акты и нормативно– техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции
	З 3.2.02	Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 254

в том числе в форме практической подготовки 116

Из них на освоение МДК.03.01 210

в том числе самостоятельная работа 18

практики, в том числе производственная 36

Промежуточная аттестация 8

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для специальности

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.							
				Всего	Обучение по МДК				Практики		
					В том числе				Учебная	Производственная	
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	
ПК 3.1, ПК 3.2 ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Раздел 1. Управление качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	210	80	202	110		18	8			
	Производственная практика	36	36								36
	Промежуточная аттестация	8									
	Всего:	254	116	202	110		18				36

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	
1	2	3	4	
Раздел 1. Управление качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		210 / 110		
МДК 03.01. Управление качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		210 / 110		
Тема 1.1. Введение. Законы и нормативные документы контроля качества и безопасности продукции	Содержание	2	ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	
	1. Организация производственно-технологического контроля на предприятиях отрасли. Государственный надзор			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1. Производственно-технологический контроль на предприятиях отрасли	2		
Тема 1.2. Производственно-технологический контроль. Входной контроль и текущий контроль качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции	Содержание	14	ПК 3.1, ПК 3.2 ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	
	1. Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.			
	2. Порядок отбора средних проб полупродуктов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа			
	3. Программа производственно-технологического контроля производства.			
	4. Характеристика производства, контроль безопасности и качества			

	сырья, вспомогательных материалов, готового продукта.		
	5. Технологическая схема производства продукта.		
	6. Пооперационный производственный контроль.		
	7. Составление схемы технологического контроля.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	
	1. Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.	4	
	2. Порядок отбора средних проб полупродуктов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа.	4	
	3. Методы анализа, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готовых продуктов.	4	
	4. Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля.	4	
Тема 1.3. Организация и основные задачи производственных лабораторий. Разработка нормативных и ведение производственных документов по производственно-технологическому контролю	Содержание	8	ПК 3.1, ПК 3.2 ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	1. Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи.		
	2. Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного, входного, текущего контроля качества сырья и вспомогательных материалов.		
	3. Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций.		
	4. Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	

	1. 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.	6	
	2. Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций. Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.	6	
Тема 1.4. Физико-химические методы исследования	Содержание	6	ПК 3.1, ПК 3.2 ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	1. Физико-химические методы исследования.		
	2. Отчетность при производственно-технологическом контроле.		
	3. Формы журналов правила заполнения		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	1. Определение физических показателей качества.	6	
2. Определение химических показателей качества.	6		
Тема 1.5 Основные методы контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Содержание	18	ПК 3.1, ПК 3.2 ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	1. Понятие о методах анализа сырья и продуктов питания		
	2. Классификация методов исследования пищевого сырья и продуктов.		
	3. Измерительные методы исследования: инфракрасная спектрометрия, молекулярно-люминесцентная спектрометрия, атомная спектроскопия.		
	4. Измерительные методы исследования: поляриметрия, хроматография, реологические методы исследования.		
	5. Прикладное использование химических методов при оценке качества сырья и готовой продукции: относительная плотность, кислотность.		
6. Прикладное использование химических методов при оценке качества сырья и готовой продукции: сухие вещества и влажность, активность			

	воды.		
	7. Прикладное использование химических методов при оценке качества сырья и готовой продукции: белок и липиды, углеводы и витамины.		
	8. Определение функционально-технологических свойств		
	9. Оценка безопасности пищевых продуктов		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	26	
	1. Изучение требований, предъявляемых к лаборатории. Функции лаборатории Основные задачи лаборатории.	4	
	2. Изучение общих принципов анализа и подготовки проб.	4	
	3. Органолептические методы оценки качества пищевых продуктов.	4	
	4. Инструментальные методы исследования реологических свойств пищевых продуктов. Изучение приборной базы контроля качества.	4	
	5. Спектроскопия. Использование спектров для определения химического состава и безопасности сырья и готовой продукции.	4	
	6. Применение физико-химических методов исследования состава и свойств пищевого сырья и продуктов.	6	
Тема 1.6 Осуществление контроля качества полуфабрикатов и готовых макаронных, хлебобулочных и кондитерских изделий	Содержание	26	
	1. Функции лаборатории. Основные задачи лаборатории. Оборудование лабораторий		ПК 3.1, ПК 3.2 ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	2. Задачи санитарно-гигиенического контроля производства пищевых продуктов		
	3. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов		
	4. Лабораторный контроль пищевого производства		
	5. Контроль качества продукции. Разновидности контроля		

6. Качество продуктов питания.		
7. Контроль качества молока и молочных продуктов		
8. Контроль качества жиросодержащего сырья		
9. Контроль качества хлебобулочных изделий		
10. Контроль качества бараночных изделий		
11. Контроль качества сухарных изделий		
12. Контроль качества макаронных изделий		
13. Контроль качества сахара, сахаросодержащих сиропов, меда, искусственных и новых сладких веществ		
В том числе практических занятий и лабораторных работ	42	
1. Правила техники безопасности и первая помощь при несчастных случаях в лаборатории.	4	
2. Порядок ведения лабораторной документации и учет материальных ценностей.	4	
3. Лабораторная посуда и приготовление растворов.	2	
4. Фильтры и фильтрование.	4	
5. Контроль качества пшеничной и ржаной муки	4	
6. Контроль качества дрожжей.	4	
7. Контроль качества бараночных изделий и сухарей.	4	
8. Контроль качества масложировых и сахаросодержащих продуктов.	4	
9. Контроль качества макарон: внешний вид, влажность, кислотность, варочные свойства, прочность макарон, содержание лома, крошки, деформированных изделий.	6	

	10. Методы определения качества полуфабрикатов: органолептическая оценка; определение температуры и массовой доли влаги; определение титруемой кислотности; определение подъемной силы полуфабриката «методом шарика»; определение содержания углеводов в полуфабрикатах.	6	
	Промежуточная аттестация - экзамен	8	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1			
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Титриметрическое определение содержания сахаров в плодах и овощах 2. Выделение пектина и исследование его свойств 3. Коагуляция белков из соевого молока с использованием сульфата магния 4. Цветная реакция миоглобина 5. Количественное определение жиров в продуктах питания настойным способом 6. Определение каротина в пищевых продуктах 7. Определение каротина в пищевых продуктах 8. Определение дубильных и красящих веществ в растительном сырье 9. Термогравиметрический метод 10. Определение золы и ее щелочности в плодах и овощах 11. Определение содержания нитратов и нитритов в пищевых продуктах 12. Определение содержания этилового спирта в плодах и овощах бихроматным методом 13. Аминокислотный скор 	18	
Производственная практика			
Виды работ			
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья; 2. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов; 3. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий; 	36	

4. Организация и осуществление контроля технологического процесса;		
5. Работа в производственно-технологической лаборатории.		
Промежуточная аттестация: экзамен по модулю	8	
Всего	254	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Учебная лаборатория по виду работы: «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Влащик Л. Г., Багдасарова М. П. Технохимический контроль сырья и продуктов питания: практикум. – Краснодар: КубГАУ им. И. Т. Трубилина, 2019. – 210 с.

2. ономарева Е. И., Лукина С. И., Алехина Н. Н., Малютина Т. Н. Технология хлебобулочных изделий. Практикум: Учебное пособие для СПО. – Санкт–Петербург: Лань (СПО), 2023. – 232 с.

3. Лобосова Л. А., Малютина Т. Н., Лукина С. И. Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий. Теория и практика: Учебное пособие для СПО. – Санкт–Петербург: Лань (СПО), 2023. – 120 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. – 3–е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2022. – 264 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978–5–534–07799–5. – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/491883>.

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/491884>.

3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. – 2–е изд., стер. – Санкт–Петербург : Лань, 2022. – 304 с. – ISBN 978–5–8114–9628–0. – Текст : электронный // Лань : электронно–

библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/198509>. – Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. 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>. – Режим доступа: по подписке.

5. 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>. – Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль : учебник для спо / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. – Санкт– Петербург : Лань, 2021. – 248 с. – ISBN 978– 5– 8114– 6956– 7. – Текст : электронный // Лань : электронно– библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/165817>. – Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. 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 сиситем 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 ликеро– водочных 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^о», 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.: 60x90 1/16 + (Доп. мат. znanium.com). – (п) ISBN 978– 5– 16– 006184– 9, 500 экз.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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.	Правильность, точность и своевременность проведения организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	Экспертное наблюдение за процессом выполнения практических работ с целью оценки умения осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	Правильность, точность и адекватность проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	Экспертное наблюдение за процессом выполнения технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществление устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену
ОК 06 Проявлять гражданско–патриотическую позицию, демонстрировать	Проявление гражданско–патриотической позиции, демонстрация осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных	Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену

<p>осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>и межрелигиозных отношений, применение стандартов антикоррупционного поведения</p>	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знаний об изменении климата, принципов бережливого производства, эффективное действие в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умение пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену</p>

Приложение 2.4
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения»

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения»**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Обеспечение деятельности структурного подразделения» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 4.5.	Вести учётно-отчётную документацию.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 4.1.01	Выполнения расчета выхода продукции в ассортименте
	Н 4.1.02	Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
	Н 4.2.01	Планирования работы структурного подразделения
	Н 4.2.02	Регулирования 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
	Н 4.3.01	Принятия управленческих решений
	Н 4.4.01	Оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации

	Н 4.5.01	Ведения учётно-отчётной документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией
Уметь	У 4.1.01	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
	У 4.1.02	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	У 4.2.01	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в том числе в электронном виде
	У 4.3.01	Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 4.3.02	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
	У 4.4.01	Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 4.4.02	Рассчитывать заработную плату
	У 4.4.03	Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации
	У 4.5.01	Оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией
Знать	З 4.1.01	Методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке
	З 4.1.02	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
	З 4.1.03	Нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий
	З 4.2.01	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
	З 4.2.02	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде

	3 4.3.01	Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	3 4.4.01	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	3 4.4.02	Методику расчета заработной платы
	3 4.4.03	Методики расчета экономических показателей
	3 4.5.01	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 170

в том числе в форме практической подготовки 108

Из них на освоение МДК 126

в том числе самостоятельная работа 18

практики, в том числе учебная 36

Промежуточная аттестация 8

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4, ПК 4.5 ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Раздел 1. Управление структурным подразделением организации	126	72	126	72	-	18	-	-	-
	Учебная практика	36	-						36	
	Промежуточная аттестация	8	-							
	Всего:	170	72	126	72	-	18	-	36	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	
1	2	3	4	
Раздел 1. Управление структурным подразделением организации		126 / 72		
МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации		126 / 72		
Тема 1.1. Планирование, организация и руководство работой структурного подразделения	Содержание	6	ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	
	1. Организация работы структурного подразделения.			
	2. Планирование работы структурного подразделения.			
	3. Управление коллективом			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	1. Роль организаций в современном обществе	2		
	2. Типология организаций	2		
	3. Организация как социальная подсистема	2		
4. Деловая игра «Создание организации». Презентация организационного проекта.	2			
Тема 1.2. Организация работы коллектива исполнителей	Содержание	12	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	
	1. Основы методологии управления коллективом исполнителей.			
	2. Трудовой коллектив производственного подразделения. Подбор кадров. Профессиональная пригодность.			
	3. Адаптация. Наставничество. Развитие персонала.			
	4. Этика и эстетика.			

	5. Психология общения. Управление конфликтами и стрессами.		
	6. Лидерство, качества лидера. Руководство и его стили. Имидж руководителя. Партнёрство.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	28	
	1. Определение численности и структуры персонала.	2	
	2. Деловая игра «Создание организации». Выборы руководства фирмы и разработка учредительных документов.	2	
	3. Решение ситуационных задач по подбору кадров и персонала. Проведение собеседования.	2	
	4. Решение ситуационных задач по определению профессиональной пригодности	2	
	5. Анализ и конструирование конкретного рабочего места.	2	
	6. Формирование системы наставничества кадров и персонала в HR-отделе.	2	
	7. Решение ситуационных задач по планированию карьеры.	2	
	8. Формирование системы мотивации персонала. Презентация системы.	2	
	9. Разработка алгоритма принятия управленческого решения.	2	
	10. Составление плана совещания.	2	
	11. Деловая игра «Разрешение конфликтов».	2	
	12. Отработка методов снятия стрессов.	2	
	13. Решение ситуационных задач по выявлению лидерских качеств и формированию партнерских отношений.	2	
	14. Деловая игра «Формирование имиджа руководителя».	2	
Тема 1.3. Анализ результатов деятельности структурного	Содержание	10	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5
	1. Организация производственного и технологического процесса		
	2. Организация и нормирование труда.		

подразделения	3. Основные показатели деятельности предприятий		ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	4. Организация учета в структурном подразделении.		
	5. Специализированное программное обеспечение структурного подразделения. 1С: Предприятие.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	30	
	1. Определение целей организации и структуры ее функциональных подразделений.	2	
	2. Расчет показателей использования основных средств	2	
	3. Расчёт показателей использования оборотных средств	2	
	4. Расчёт бюджета рабочего времени и составление графика выхода рабочих на работу	2	
	5. Расчет технически обоснованных норм	2	
	6. Расчет заработной платы работников предприятия при сдельной и повременной форме оплаты труда	2	
	7. Работа в программе 1 С: Предприятие.	8	
	8. Расчет фонда заработной платы и среднемесячной заработной платы	2	
	9. Расчет себестоимости продукции и показателей снижения себестоимости	2	
10. Расчет экономических показателей работы предприятия	2		
11. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукции	2		
12. Оформление табеля учета рабочего времени работников	2		
Тема 1.4. Нормативно- правовое регулирование в области руководства	Содержание	8	
	1. Правовые основы организации работы структурного подразделения		ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5
	2. Основные принципы правового регулирования трудовых отношений		

структурным подразделением	3. Нормативно-правовые документы при трудоустройстве		ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	4. Дисциплинарная и материальная ответственность работника		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Законы и закономерности организации.	2	
	2. Принципы организации.	2	
	3. Связующие процессы в организации.	2	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		18	
1. Внутренняя мотивация работника, факторы, влияющие на её формирование.			
2. Изучение статей Трудового Кодекса РФ.			
3. Сравнительный анализ методов контроля за деятельностью персонала.			
4. Принятие управленческих решений в условиях неопределённости.			
5. Субъективные факторы, влияющие на принятие управленческих решений.			
6. Определение степени конфликтности личности и подверженности стрессам.			
7. Работа с документацией по учету материальных ценностей.			
8. Оформление отчетной документации и результатов инвентаризации.			
9. Работа с табелем учета рабочего времени.			
10. Современные методы формирования отчетности и документооборота.			
Учебная практика		36	
Виды работ			
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.			
6. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.			

Промежуточная аттестация: экзамен по модулю	8	
Всего	<i>170</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Виртуальная лаборатория по виду работы «Обеспечение деятельности структурного подразделения», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Грибов, В. Д. Управление структурными подразделениями организации: учебник / В. Д. Грибов. М.: КНОРУС, 2021.- 278 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-406-02566-6.

2. Дрецинский, В.А. Планирование и организация работы структурного подразделения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрецинский. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 407 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-14662-2.

3. Оплетаева, Н.А. Управление структурным подразделением организации: учебное пособие / Н.А. Оплетаева. – Омск: Омский ГАУ, 2019. – 76 с. – ISBN 978-5-89764-817-7.

3.2.2. Основные электронные издания

Бочкарева Н.А. – Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 387 с. – ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. – Текст: электронный // IPR SMART: [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/94723.html> – Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Воробьева, И. П. Экономика и организация производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. – Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 191 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10672-5. – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/495523>

3. Грибов, В. Д. Основы управленческой деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Грибов, Г. В. Кисляков. – Москва : Издательство Юрайт, 2022. – 335 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-5904-8. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/489972>

4. Иванов, И. Н. Организация труда на промышленных предприятиях: учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов, А. М. Беляев. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 305 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12300-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/495743>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Астахова, Н.И. Менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / Н.И. Астахова, Г.И. Москвитин ; под общей редакцией Н.И. Астаховой, Г.И. Москвитина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. —422 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5386-2.

2. Горленко, О.А. Управление персоналом : учебник для среднего профессионального образования / О.А. Горленко, Д.В. Ерохин, Т.П. Можаяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 249 с. —(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9457-5.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Чёткое и грамотное планирование основных показатели производственного процесса.	Экспертное наблюдение за процессом выполнения практических работ с целью оценки умения планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Чёткое и грамотное планирование и контроль выполнения работ исполнителями.	Экспертное наблюдение за процессом выполнения практических работ с целью оценки умения планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Грамотная организация работы трудового коллектива.	Экспертное наблюдение за процессом выполнения практических работ с целью оценки умения организовывать работу трудового коллектива.
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену
ОК 05 <i>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</i>	Осуществление устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену
ОК 06 <i>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</i>	Проявление гражданско-патриотической позиции, демонстрация осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применение стандартов антикоррупционного поведения	Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену

<p><i>OK 07</i> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знаний об изменении климата, принципов бережливого производства, эффективное действие в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену</p>
<p><i>OK 09</i> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умение пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену</p>

Приложение 2.5
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих»

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПК 1.1.	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для 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.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 1.1.01	Проверки 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
	Н 1.1.02	Подготовки 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
	Н 1.2.01	Регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Уметь	У 1.1.01	Эксплуатировать основные виды оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	У 1.1.02	Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
	У 1.2.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
	У 1.2.02	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциям
	У 1.2.03	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
Знать	З 1.1.01	Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	З 1.1.02	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
	З 1.2.01	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
	З 1.2.02	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
	З 1.2.03	Основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 330

в том числе в форме практической подготовки 170

Из них на освоение МДК 214

в том числе самостоятельная работа 16

практики, в том числе производственная 108

Промежуточная аттестация 8

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для специальности

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Раздел 1. Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»	214	62	206	110	-	16	8	-	-
	Производственная практика	108	108							108
	Промежуточная аттестация	8	<i>X</i>							
	Всего:	330	170	206	110	-	16	8	-	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	
1	2	3	4	
Раздел 1. Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»		214 /110		
МДК 05.01 Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»		214 /110		
Тема 1.1. Общие сведения	Содержание	6	ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	
	1. Организация производства кондитерских изделий			
	2. Общая классификация кондитерских изделий. Нормативная документация.			
	3. Ассортимент, роль и значение пищевого сырья в кондитерском производстве			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			2
	1. Оформить акты списания на технологические потери			2
Тема 1.2. Характеристика сырья	Содержание	12	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	
	1. Характеристика основного сырья			
	2. Характеристика дополнительного сырья			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			12
	1. Анализ качества крахмальной патоки			2
	2. Анализ качества фруктово-ягодного пюре			2
	3. Анализ качества студнеобразователя пектина, агара			2
	4. Анализ качества студнеобразователя агара			2

	5. Анализ качества модифицированного крахмала	2	
	6. Составить технологическую схему движения сахара и какао-бобов при бестарном хранении	2	
Тема 1.3. Технология карамели	Содержание	6	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	1. Ассортимент и классификация карамели. Технологическая схема производства карамели		
	2. Подготовка сырья к производству		
	3. Технология приготовления карамели, начинок, сиропов. Требования к качеству.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	28	
	1. Расчет рецептуры для приготовления карамельной массы.	2	
	2. Изготовление и определение показателей качества карамельной массы.	4	
	3. Изучение образцов карамели с ореховыми переслоенными начинками.	2	
	4. Изготовление и определение показателей качества карамели с ореховыми переслоенными начинками.	4	
	5. Расчет однофазной рецептуры.	2	
	6. Расчет многофазной рецептуры	2	
	7. Изготовление и определение показателей качества карамели с молочными начинками.	4	
	8. Расчет рецептуры для приготовления новых видов карамели.	2	
9. Изготовление и определение показателей качества новых видов карамели	6		
Тема 1.4. Технология шоколада	Содержание	10	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	1. Ассортимент шоколада и шоколадных изделий.		
	2. Технологическая схема производства шоколадных масс. Смешивание компонентов.		
	3. Режим и технологическое значение темперирования шоколадных масс.		
	4. Технология производства шоколада.		

	5. Организация производства шоколада, какаоПорошка на автоматизированных линиях		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14	
	1. Расчет расхода сырья для приготовления шоколада	2	
	2. Особенности структуры и расчета рецептуры шоколада	2	
	3. Изучение технологической схемы производства какао-масла	2	
	4. Изучение технологической схемы производства какаоПорошка.	2	
	5. Темперирование и изготовление шоколадных плит.	6	
Тема 1.5. Технология конфет	Содержание	12	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	1. Ассортимент классификация конфет. Технологическая схема производства конфет		
	2. Производство молочных конфет		
	3. Приготовление сбивных и пралиновых конфетных масс. Птичье молоко		
	4. Производство нуги и маршмелоу		
	5. Производство ликерных и грильяжных конфетных масс.		
	6. Виды глазури, состав глазури. Технологический режим глазирования конфет		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14	
	1. Расчет производственных рецептур.	4	
	2. Органолептическая оценка качества ирисной массы.	2	
3. Составление технологических схем для приготовления нуги и маршмелоу.	2		
5. Изготовление и определение показателей качества шоколадных конфет и ириса.	6		
Тема 1.6. Технология халвы и драже.	Содержание	10	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	1. Ассортимент и классификация халвы и драже.		
	2. Технологическая схема производства драже.		
	3. Технология приготовления: приготовление корпусов, дражирование, выстойка,		

	глянцевание.		
	4. Технологическая схема производства халвы.		
	5. Технологические параметры основных операций по производству халвы: приготовление белковых масс. Раствора пенообразователя.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	1. Расчет производственных рецептур	2	
	2. Органолептическая оценка качества халвы и драже.	2	
	3. Составление технологических карт.	2	
	4. Изготовление и определение показателей качества халвы.	6	
Тема 1.7. Технология мармелада, пастилы и зефира	Содержание	10	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	1. Общие сведения о мармеладе, пастиле и зефире.		
	2. Роль пектина, сахара и кислоты в образовании мармелада.		
	3. Технологическая схема производства фруктово-ягодного мармелада.		
	4. Особенности приготовления зефирной массы.		
	5. Особенности приготовления пастилы.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	1. Расчет производственных рецептур на приготовление мармелада.	2	
	2. Расчет производственных рецептур на приготовление зефира.	2	
	3. Расчет производственных рецептур на приготовление пастилы.	2	
4. Изготовление и определение показателей качества мармелада и зефира.	6		
Тема 1.8. Технология мучных кондитерских изделий	Содержание	14	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06,
	1. Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий.		
	2. Технология мучных кондитерских изделий		

	3. Приготовление кондитерского теста (сахарное, пряничное, затяжное, вафельное).		ОК 07, ОК 09
	4. Выпечка тестовых заготовок		
	5. Кексы, рулеты, ромовая баба, особенности структуры, рецептур, технологии приготовления теста.		
	6. Торты и пирожные, классификация, ассортимент.		
	7. Отделка изделий (глазирование, прослойка, наполнение, украшение поверхности и т.д.)		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	
	1. Расчет производственных рецептур на приготовление печенья сахарного сдобного.	2	
	2. Расчет производственных рецептур на приготовление сдобных изделий.	4	
	3. Расчет производственных рецептур на приготовление пирожных.	2	
	4. Расчет рецептуры и органолептическая оценка качества пряников.	2	
	5. Изготовление и определение показателей качества печенья, пирожных и сдобных изделий.	6	
	Промежуточная аттестация - экзамен	8	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		16	
1. Инновационные добавки для производства кондитерских изделий.			
Производственная практика Виды работ		108	
1. Приготовление изделий из миндального теста и изделий из него			
2. Приготовление пряничного теста и изделий из него (сырцовым, заварным способом);			
3. Приготовление песочного теста и изделий из него			
4. Приготовление вафельного теста и изделий из него			
5. Приготовление заварного теста и изделий из него			
6. Приготовление бисквитного теста и изделий из него			
7. Приготовление воздушного теста и изделий из него			

8. Приготовление сиропов, помады, мастики, глазури, посыпок		
9. Приготовление кремов		
10. Приготовление желе, мусса, ганаш, крамбл, соусов		
11. Приготовление муссовых десертов десертов		
12. Темперирование шоколада		
13. Окрашивание шоколада		
14. Изготовление элементов декора для пирожных и тортов: веера; сетки; шарики; завитки, стружка		
15. Приготовление конфет - классических шоколадных, трюфелей, нарезных		
16. Украшения из мастики, марципана		
17. Украшения из карамели		
18. Украшение из глазури		
Промежуточная аттестация: экзамен по модулю	8	
Всего	330	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Учебно-производственная лаборатория «Учебная пекарня» по видам работ «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», «Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептов : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — СанктПетербург : Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-45902-5. Рекомендовано ФУМО 43.00.00

2. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — СанктПетербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. Рекомендовано ФУМО 43.00.00

3.2.2. Основные электронные издания

1. 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/171029> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т. В. Рензяева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1149631> (дата обращения: 21.11.2022). - Режим доступа: по подписке.

3. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — СанктПетербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учебник для СПО / А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. — 6-е

изд., стер. — СанктПетербург : Лань, 2022. — 432 с. — ISBN 978-5-507-44583-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/238472> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — СанктПетербург : Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-45902-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/291203> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 3-е изд., стер. — СанктПетербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44337-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220502> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. — 3-е изд., стер. — СанктПетербург : 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: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Куликовский А. В. 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, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	Осуществление технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Экспертное наблюдение за процессом выполнения практических работ с целью оценки умения осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для 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.	Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	Экспертное наблюдение за процессом выполнения технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Планирование и реализация собственного профессионального и личностного развития, предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену

<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Осуществление устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену</p>
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Проявление гражданско-патриотической позиции, демонстрация осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применение стандартов антикоррупционного поведения</p>	<p>Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знаний об изменении климата, принципов бережливого производства, эффективное действие в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умение пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену</p>

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.1
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.01 История России»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.01 История России»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ.01 История России» является обязательной частью социально-гуманитарного учебного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК.01.	Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.05	Составлять план действия;	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо 01.08	Реализовывать составленный план;	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Зо 01.05	Структуру плана для решения задач.
ОК 2.	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации;	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации;	Зо 02.02	Приемы структурирования информации;
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска, структурировать получаемую информацию;	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.04	Выделять наиболее значимое в перечне информации;		

	Уо 02.05	Оценивать практическую значимость результатов поиска.		.
ОК 3.	Уо 03.02	Применять современную научную профессиональную терминологию.	Зо 03.02	Современная научная и профессиональная терминология.
ОК 4.	Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды.	Зо 04.02	Основы проектной деятельности.
ОК 5.	Уо 05.01	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллектив.	Зо 05.01	Особенности социального и культурного контекста.
ОК 6.	Уо 06.01	Описывать значимость своей профессии (специальности).	Зо 06.01	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности).
ОК 7.	Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства.	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 8.	Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности.	Зо 08.03	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности).
ОК 9.	Уо 09.01	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Зо 09.01	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	Уо 09.02	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Зо 09.05	Правила чтения текстов профессиональной направленности.

	Уо 09.03	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.		
--	----------	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	42
в т.ч. в форме практической подготовки	6
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	6
<i>Самостоятельная работа</i>	6
Промежуточная аттестация (экзамен)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Послевоенное устройство мира		24/4	
Тема 1. Послевоенное мирное урегулирование в Европе.	<p>Содержание</p> <p>и Интересы СССР, США, Великобритании и Франции в Европе и мире после войны.</p> <p>в Выработка согласованной политики союзных держав в Германии. Идея коллективной безопасности. Новый расклад сил на мировой арене. Речь Черчилля в Фултоне. Доктрина «сдерживания» Трумэна. План Маршалла. Начало «холодной войны».</p>	2	ОК 01 ОК 02
Тема 2.	Содержание	2	

Первые конфликты и кризисы «холодной войны».	Образование Организации Североатлантического договора (НАТО). Корейская война, как первый опыт эпохи «холодной войны». Высадка войск ООН в Корею. Перемирие и раскол Кореи.	2	ОК 03 ОК 04
Тема 3. Страны Восточной Европы.	Содержание	4	ОК 03 ОК 04
	Страны Восточной Европы после второй мировой войны. Образование социалистического лагеря. Восточноевропейский социализм как общественная модель.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Организация Варшавского договора (ОВД). 2. Совет Экономической Взаимопомощи. 3. Нарастание экономических и социальных проблем. 4. События в Венгрии, Чехословакии. Политические кризисы.	2	
Тема 4. Крупнейшие страны мира - США.	Содержание	4	ОК 05 ОК 06
	Экономические, геополитические итоги второй мировой войны для США. Превращение США в финансово-экономического и военно-политического лидера западного мира. «Новая экономическая политика» Р. Никсона.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
1. Основные направления социально-экономической политики в период президентства Д.Буша и Б.Клинтона. Рост значимости внешнеполитических факторов в решении внутренних проблем.	2		

Тема 5. Страны «третьего мира»: крушение колониальной системы.	Содержание	4	OK 07 OK 08
	Рост антиколониального движения. Образование новых независимых государств вследствие крушения колониальных империй.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Диктаторские режимы на мусульманском Востоке, их агрессивность. Рождение новой разновидности тоталитаризма - исламистского.	2	
Тема 6. Социально-экономическое и политическое развитие государств Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Япония. Китай.	Содержание	4	OK 03 OK 04
	Экономическое и политическое положение Японии после второй мировой войны. Утверждение самостоятельной роли Японии в мире. Глобализация японской внешней политики. Положение Китая после второй мировой войны: раскол страны на коммунистический Север и гоминьдановский Юг. Провозглашение курса на превращение КНР в «великое социалистическое государство».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Внешнеполитическая стратегия Японии на современном этапе. 2. Японско-американские отношения на современном этапе. 3. Российско-японские отношения. 4. Китай на современном этапе развития.	2	
Тема 7. Социально-	Содержание	2	OK 01

экономическое и политическое развитие государств Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Индия	Провозглашение Индии республикой и принятие конституции 1950г. «Курс Неру»: социально-экономические реформы 1950-х и первой половины 1960-х гг. Национальный вопрос в Индии. Реформы 90-х гг. Выборы 2004 г.	2	ОК 04
Тема 8. Латинская Америка. Проблемы развития во второй половине XX- начале XXI века.	Содержание	2	ОК 05 ОК 06
	Особенности социально-экономического и политического развития стран Латинской Америки во второй половине XX века. Страны Латинской Америки на современном этапе развития.	2	
Раздел 2. Кризис советской системы 1945-1991 гг.		10/2	ОК 01 ОК 08
Тема 9. СССР в 1950 — начале 1960-х годов.	Содержание	2	
	Смерть И. В. Сталина; Борьба за власть: Берия, Хрущев, Маленков, Микоян, Булганин. доклад Н. С. Хрущева на XX съезде КПСС о культе личности Сталина; Характеристика перемен в общественно-политической жизни СССР	2	
Тема 10. СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов.	Содержание	2	ОК 02 ОК 06
	Систематизация материала о тенденциях и результатах экономического и социального развития СССР в 1965 - начале 1980-х годов Вторая половина 1960-х гг. — экономическая реформа А. Н. Косыгина; 1977 г.— принятие новой Конституции СССР; Продовольственная программа Брежнева.	2	
Тема 11. Советская	Содержание	6	ОК 04

концепция «нового политического мышления»	Перестройка в СССР и ее воздействие на социально-экономическое и политическое положение государств Восточной Европы. Провал экономических реформ «перестроечного образца». Кризис коммунистических режимов и распад «социалистического лагеря», причины. Роспуск ОВД. Распад СССР и конец «холодной войны».	2	ОК 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Демократические революции в Восточной Европе конца 1980-х начала 1990-х гг. Формирование консервативной модели социализма. Роль СССР в подавлении социально-политического движения в странах Восточной Европы.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Пост тоталитарная Восточная Европа: социально-экономические и политические проблемы. 2. Интеграция восточноевропейских стран в мировую систему. 3. Национальный вопрос в постсоциалистической Восточной Европе.	2	
Раздел 3. Новая эпоха в развитии науки, культуры. Духовное развитие во второй половине XX – начале XXI вв.		2/0	ОК 07 ОК 08
Тема 12. Научно-техническая революция и культура. Духовная жизнь в советском и российском обществах.	Содержание	2	
	НТР и социальные сдвиги в западном обществе. Этапы развития духовной жизни советского российского общества второй половины XX века, черты духовной жизни периода гласности и демократизации в СССР и России. Роль религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций.	2	
Раздел 4. Мир в начале XXI ВЕКА. Глобальные проблемы человечества.		6/0	
Тема 13.	Содержание	2	ОК 03

Глобализация и глобальные вызовы человеческой цивилизации, мировая политика.	Происхождение глобальных проблем современности. Глобалистика и политическая сфера. Геополитическое положение и национальные интересы России. Россия в новом мире. Россия и НАТО.	2	ОК 04
Тема 14. Международные отношения в области национальной, региональной и глобальной безопасности. Противодействие международному терроризму и идеологическому экстремизму.	Содержание Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Основные виды национальной безопасности. Экологические аспекты национальной, региональной и глобальной безопасности. Военная безопасность и проблемы обороноспособности государств. Деятельность РФ по укреплению мира и созданию устойчивой системы международной безопасности. Международный терроризм как социально-политическое явление. Проблема терроризма в России и основные цели и задачи по предотвращению и искоренению международного терроризма.	2	ОК 01 ОК 09
Тема 15. Российская Федерация – проблемы социально – экономического и культурного развития.	Содержание Россия и СНГ в укреплении безопасности на постсоветском пространстве. Проблемы социально-экономического и культурного развития страны в условиях открытого общества. Многосторонние и двусторонние финансово-экономические связи России. Международные культурные связи России.	2	ОК 08 ОК 09
Всего:		42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины «СГ.01 История России» предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- задания для контрольных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы экзамена.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

1.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Артемов, В.В. История. В 2 ч. Ч.1: учебник: для использования в учебном процессе образовательных организаций среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков – Москва: Академия, 2018 – 352 с. – Профессиональное образование

2. Артемов, В.В. История. В 2 ч. Ч.2: учебник: для использования в учебном процессе образовательных организаций среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков – Москва: Академия, 2018 – 397 с. – Профессиональное образование

3. Сахаров, А.Н. История. Конец XIX - начало XX века : учеб. для 10-11 классов общеобразовательных организаций. Базовый и углубленный уровни: в 2 ч. Ч. 1 / А. Н. Сахаров, Н.В. Загладин, Ю.А. Петров. - 2-е изд. - М. : ООО "Русское слово - учебник",

4. Сороко-Цюпа, О.С. История. Всеобщая история. Новейшая история, 1946 г. – начало XXI в. : 11-й класс : базовый уровень : учебник / О. С. Сороко-Цюпа, А.О. Сороко-Цюпа. - 2-е изд. - М. : Просвещение, 2022. - 256 с., карт020. - 448 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Зуев, М. Н. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 706 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15483-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/507946>.

2. История новейшего времени: учебник и практикум для среднего профессионального образования / под редакцией В. Л. Хейфеца. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 345 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09887-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495045>.

3. Пряхин, В. Ф. История: Россия в глобальной политике : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Ф. Пряхин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 479 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14147-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495187>.

4. Сафонов, А. А. История (конец XX — начало XXI века) : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 261 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15461-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/507489>.

5. История России XX - начала XXI века : учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.] ; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 311 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13853-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470182>.

1.2.3. Дополнительные источники

1. www.hrono.ru – интернет-проект «Хронос».
2. www.uniros.ru – всеобщая история; история России.
3. www.urokiistorii.ru – проект «Уроки истории».
4. www.firstwar.info – Первая мировая война.
5. www.rulers.narod.ru – всемирная история в лицах.
6. www.worldwarii.ru – Вторая мировая война.
7. www.coldwar.ru – «Холодная война: великое противостояние сверхдержав».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
<p>Обучающийся знает сущность, свойства, виды и источники информации, методы поиска и критического анализа информации.</p> <p>Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации; обобщает результаты анализа для решения поставленных задач</p>	<p>Знание специфики сущности, свойств, видов и источников информации, методов поиска и критического анализа информации.</p>	<p>Обучающийся выделяет сущность, свойства, виды и источники информации, методы поиска и критического анализа информации.</p>
<p>Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;</p> <p>основные процессы политического и экономического развития ведущих регионов мира;</p> <p>Назначение и деятельность международных организаций;</p> <p>Роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p>Содержание и назначение основных правовых и законодательных актов мирового и регионального значения</p>	<p>Демонстрирует знание исторических событий и процессов;</p> <p>Оценивает исторические факты, процессы и явления;</p> <p>Имеет гражданскую позицию;</p> <p>Выполняет задания на творческом уровне;</p> <p>Осуществляет осознанный выбор;</p> <p>Кратко и четко формулирует свои мысли, излагает их доступным для понимания способом</p>	<p>Тестирование;</p> <p>оценка индивидуальных заданий, результатов самостоятельной работы;</p> <p>оценка результатов выполнения практических работ;</p> <p>устный опрос;</p> <p>письменный опрос</p>
<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
<p>Ориентироваться в современной экономической, политической и культурной жизни в России и мире;</p> <p>Выявлять взаимосвязь политических, социально-экономических, и культурных проблем.</p>	<p>Демонстрирует знание исторических событий и процессов;</p> <p>Оценивает исторические факты, процессы и явления;</p> <p>Имеет гражданскую позицию;</p> <p>Выполняет задания на творческом уровне;</p> <p>Осуществляет осознанный выбор;</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>

	Кратко и четко формулирует свои мысли, излагает их доступным для понимания способом	
--	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.02 Иностраный язык в профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ.02 Иностраный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.05	Составлять план действия.	Зо 01.05	Структуру плана для решения задач.
ОК 02	Уо 02.04	Выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.02	Приемы структурирования информации
	Уо 02.08	Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	Зо 02.04	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Уо 03.02	Применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	Современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.05	Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	Зо 03.06	Порядок выстраивания презентации
ОК 04	Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности

ОК 07	Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК 09	Уо 09.01	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 09.01	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 09.02	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 09.02	Основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 09.03	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 09.03	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 09.04	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 09.04	Особенности произношения
	Уо 09.05	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 09.05	Правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	98
в т.ч. в форме практической подготовки	98
в т. ч.:	
практические занятия (если предусмотрено)	98
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация (экзамен)	

1.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел I. Иностранный язык в профессиональной деятельности		98/98	
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание В том числе практических занятий и лабораторных работ	<i>12</i>	
	<p>1. Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки.</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> – местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every; – простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); – простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; – предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; – безличные предложения; – понятие глагола-связки 	<i>12</i>	<p>ОК 02</p> <p>ОК 03</p> <p>ОК 07</p> <p>ОК 09</p>

Тема 2. Типы организаций питания и работа персонала	Содержание В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	ОК 01
	1. Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала». Грамматический материал: – имя существительное: его основные функции в предложении; – имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения	12	ОК 02 ОК 07 ОК 09
Тема 3. Составление меню. Названия блюد	Содержание В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	ОК 04
	1. Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: – артикль: определенный, неопределенный, нулевой; – основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;	12	ОК 07 ОК 09

	– употребление существительных без артикля		
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание В том числе практических занятий и лабораторных работ	<i>12</i>	ОК 04
	1. Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Грамматический материал: – имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения	<i>12</i>	ОК 07 ОК 09
Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда	Содержание В том числе практических занятий и лабораторных работ	<i>10</i>	ОК 09
	1. Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола» Грамматический материал : – образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	<i>10</i>	

Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание В том числе практических занятий и лабораторных работ	<i>10</i>	ОК 09
	1. Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». Грамматический материал: – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little	<i>10</i>	
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание В том числе практических занятий и лабораторных работ	<i>8</i>	ОК 09
	1. Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: времена группы Continuous	<i>8</i>	
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Содержание В том числе практических занятий и лабораторных работ	<i>10</i>	ОК 04 ОК 07 ОК 09
	1. Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every	<i>10</i>	
Тема 9. Кухни народов мира	Содержание В том числе практических занятий и лабораторных работ	<i>12</i>	ОК 04

и рецепты приготовления блюд	1. Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран» Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.	12	OK 07 OK 09
	Всего	98	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие / Т.А.Карпова. – Москва: КноРус, 2021. – 282 с.
2. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. СПО / Н.И.Щербакова, Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021. – 320с.
3. Голубев А. П. Английский язык: учеб. пособие для студ. СПО /А.П. Голубев – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

3.2.2. Электронные издания (ресурсы):

- 1 Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148964> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 2 Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148121> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 3 . Краснопёрова, Ю. В. Теоретическая грамматика английского языка : учебно-методическое пособие для СПО / Ю. В. Краснопёрова. — Саратов : Профобразование, 2019. — 75 с. — ISBN 978-5-4488-0334-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/86151>
- 4 . Кузнецова, Т. С. Английский язык. Устная речь. Практикум : учебное пособие для СПО / Т. С. Кузнецова. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 267 с. — ISBN 978-5-4488-0457-1, 978-5-7996-2846-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/87787>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и

доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492764> (дата обращения: 17.01.2022).

2. Голицынский М.Б. Грамматика: Сборник упражнений / Ю.Б.Голицынский. — Санкт-Петербург: Каро, 2017. — 544с. — (Серия «Английский язык для школьников»).

3. Мазурина О.Б. Переписка с деловым партнером на английском языке. Учебное пособие / О.Б.Мазурина. — Москва: Проспект, 2021. — 104 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	владеют актуальным, профессиональным и социальный контекстом, в котором приходится работать и жить;	пересказ индивидуальный опрос
методы работы в профессиональной и смежных сферах;	используют методы работы в профессиональной и смежных сферах;	самостоятельная работа деловая игра
структуру плана для решения задач;	применяют структуру плана для решения задач;	творческое задание текущий контроль
приемы структурирования информации;	оперируют приемами структурирования информации;	презентация пересказ
порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	знают порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	презентация сообщение
современная научная и профессиональная терминология;	владеют современной научной и профессиональной терминологией;	тест диктант
порядок выстраивания презентации;	умеют выстраивать презентации;	презентация
правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	соблюдают правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	комбинированный опрос собеседование
правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	составляют простые и сложные предложения на профессиональные темы по правилам;	сообщение сочинение
основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	применяют основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная	диктант тест

	лексика);	
лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	активно используют лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	диктант комбинированный опрос
особенности произношения;	соблюдают особенности произношения;	контрольное чтение пересказ
правила чтения текстов профессиональной направленности.	соблюдают правила чтения текстов профессиональной направленности.	контрольное чтение пересказ
<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	умеют распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	тест фронтальный опрос
составлять план действия;	составляют план действия;	диктант собеседование
выделять наиболее значимое в перечне информации;	выделяют наиболее значимое в перечне информации;	практическая работа беседа
использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	могут использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	сообщение устный опрос
применять современную научную профессиональную терминологию;	применяют современную научную профессиональную терминологию;	реферат тест
презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;	представляют идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформляют бизнес-план;	творческое задание презентация
организовывать работу коллектива и команды;	организовывать работу коллектива и команды;	диалог ролевая игра
соблюдать нормы экологической безопасности;	соблюдают нормы экологической безопасности;	кейс задача
понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на	понимают общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы	диктант

базовые профессиональные темы;		
участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	составляют , участвуют и драматизируют диалоги на знакомые общие и профессиональные темы;	индивидуальный опрос диалоги
строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	высказываются простыми предложениями о себе и о своей профессиональной деятельности;	собеседование рассказ
кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	кратко аргументируют и объясняют свои действия	реферат
писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	пишут простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	эссе аннотация

Приложение 3.3
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.03 Безопасность жизнедеятельности»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.03 Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ.03 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.06, ОК.07, ОК.8.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК.01	Уо 01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.03	Определять этапы решения задачи;	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо 01.05	Составлять план действия;		
	Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации;	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации;		
ОК.03	Уо 03.01	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01	Содержание актуальной нормативно-правовой документации;
ОК.04	Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды;	Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;

	Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		
ОК.06	Уо 06.01	Описывать значимость своей специальности;	Зо 06.01	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
ОК 07	Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
	Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
	Уо 07.03	Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения;
			Зо 07.04	Принципы бережливого производства;
			Зо 07.05	Основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Уо 08.01	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	Зо 08.01	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
	Уо 08.02	Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	Зо 08.02	Основы здорового образа жизни;

	Уо 08.03	Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Зо 08.03	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
--	----------	--	----------	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	68
в т.ч. в форме практической подготовки	48
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	48
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Чрезвычайные ситуации мирного времени	1. Общая характеристика чрезвычайных ситуаций. Причины возникновения чрезвычайных ситуаций. Термины и определения основных понятий чрезвычайных ситуаций. Классификация чрезвычайных ситуаций по признакам, масштабу распространения, числу пострадавших и материальному ущербу. Структура и развитие чрезвычайных ситуаций. Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного происхождения. Классификация ЧС природного происхождения. Общая характеристика чрезвычайных ситуаций техногенного происхождения. Классификация техногенных ЧС. Последствия ЧС для человека, производственной и бытовой среды. Защита и жизнеобеспечение населения в условиях чрезвычайной ситуации. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. Поражающие факторы пожара и взрыва.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ОК 07
	1. Изучение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	2	
	2. Изучение и отработка моделей поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного характера.	2	
	3. Изучение и отработка моделей поведения в условиях чрезвычайных ситуаций техногенного характера.	2	
4. Выполнение основных мероприятий по противодействию терроризму.	2		
Тема 1.3 Организация защиты от оружия массового поражения	Содержание	<i>10</i>	ОК 01
	1. Чрезвычайные ситуации военно-политического характера. Опасности военного характера: ядерное, химическое, бактериологическое оружие, современные средства поражения. Поражающие факторы ядерного оружия. Классификация ОВ по характеру воздействия на человека. Особенности применения и боевые свойства биологического оружия. Способы защиты в ЧС. Организация защиты и жизнеобеспечения населения в ЧС. Инженерные средства защиты. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Виды защитных сооружений. Правила поведения в защитных сооружениях. Индивидуальные средства защиты.	2	ОК 04 ОК 06

	(СИЗ) Средства защиты органов дыхания. Средства защиты кожи. Медицинские средства защиты. Гражданская оборона, ее структура, цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий. Действие производственного персонала и населения при оповещении о чрезвычайных ситуациях. Организация и выполнение эвакуационных мероприятий. Защита населения путём эвакуации. Содержание и организация мероприятий по локализации и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	1. Порядок и правила использования средств индивидуальной защиты	2	
	2. Порядок и правила использования средств коллективной защиты.	2	
	3. Планирование и основные мероприятия при эвакуации.	2	
	4. Порядок использования убежищ для защиты населения от ЧС.	2	
Тема 1.4 Устойчивость функционирования объектов экономики и технических систем	Содержание	8	ОК 01
	1. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики. Организация защиты и жизнеобеспечения населения. Факторы, определяющие стабильность функционирования технических систем и бытовых объектов. Профилактические меры по снижению уровня опасных факторов чрезвычайных ситуаций. Экологическая безопасность. Загрязняющие вещества, применяемые в животноводстве, растениеводстве.	2	ОК 07
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Мероприятия повышающие защищенность объекта. Перевод объекта на аварийный режим работы. Заблаговременная подготовка.	6	

Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		38/26	
Тема 2.1. Обеспечение здорового образа жизни	Содержание	8	ОК 01
	1. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества. Психологическая уравновешенность. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Взаимосвязь здоровья и питания. Влияние двигательной активности на здоровье человека. Гигиена и безопасность применения жиров (животные жиры, растительные масла, комбинированный жир). Здоровье человека и окружающая среда. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Социально-гигиенический мониторинг. Основные положения концепции государственной политики в области здорового питания, обеспечивающие безопасность пищевых продуктов. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье. Профилактика злоупотребления психоактивными веществами. Профилактика девиантного поведения. Вредные факторы производственной среды и их влияние на здоровье человека. Радиоактивные загрязнения. Профилактика радиационного заражения Мероприятия по профилактике загрязнения токсичными элементами сырья и пищевых продуктов. Влияние качества продуктов питания и продовольственного сырья на решение проблемы экологического выживания.	4	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1. Решение ситуационных задач и составление алгоритма действий при оказании первой медицинской помощи при травмах на производственном участке.	4	
Тема 2.2. Оказание первой (доврачебной) медицинской помощи при	Содержание	<i>10</i>	ОК 01
	1. Первичные меры оказания медицинской помощи. Структура и объём первой помощи. Ситуации, при которых человек нуждается в оказании первой медицинской помощи. Последовательность действий при оказании первой помощи пострадавшему. Признаки для определения состояния здоровья	2	

ликвидации чрезвычайных ситуаций	пострадавшего. Первая (доврачебная) помощь при поражении аварийно-химически опасными веществами. Первая помощь в условиях применения оружия массового поражения.		ОК 04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ОК 06 ОК 08
	1. Изучение и освоение основных мер оказания первой медицинской помощи при отравлениях СДЯВ	4	
	2. Отработка действий по обеспечению безопасности при эпидемии.	4	
Тема 2.3. Порядок и правила оказания первой медицинской помощи	Содержание	<i>12</i>	
	1. Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи. Профилактика осложнения ран. Первая медицинская помощь при кровотечениях. Кровотечения, их виды. Первая медицинская помощь при кровотечениях. Способы временной остановки кровотечений. Точки пальцевого прижатия артерий. Доврачебная помощь при клинической смерти. Виды пищевых отравлений. Классификация. Отравления ядовитыми растениями, сорными растениями злаковых культур с ядовитыми семенами. Отравления токсичными элементами. Отравление нитратами, пестицидами. Основные причины профилактики пищевых отравлений. Оказание первой медицинской помощи при острой сердечной недостаточности. Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания. Первая помощь при травматическом шоке Оказание первой помощи при переломах. Иммобилизация при травмах.	4	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	1. Отработка навыков оказания первой медицинской помощи: при кровотечениях.	2	
	2. Отработка навыков оказания первой при повреждениях и переломах костей.	2	
3. Оказание первой медицинской помощи при попадании ядов в организм.	2		

	4. Решение кейс заданий «Основы медицинских знаний»	2	
Тема 2.4. Оказание первой доврачебной помощи при термических повреждениях	Содержание	8	ОК 01
	1. Ожоги. Первая (доврачебная) помощь при ожогах, поражении электрическим током. Отморожения и обморожения. Профилактика переохлаждения и обморожений.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ОК 04
	1. Оказание первой медицинской помощи при поражении электрическим током.	2	
	2. Оказание первой медицинской помощи при обморожениях.	2	ОК 06
	3. Оказание первой медицинской помощи при ожогах.	2	ОК 08
Всего:		68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Оборудование учебного кабинета:

1. Посадочные места по количеству обучающихся;
2. Рабочее место преподавателя;
3. Комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;
4. Стеллажи для наглядных пособий;

Технические средства обучения:

1. Проектор и экран;
2. Комплект учебно-наглядных пособий;
3. Макеты стрелкового оружия;
4. Учебные средства индивидуальной защиты;
5. Комплект средств для оказания первой медицинской помощи;
6. Доска классная.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации примерной программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания и 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, 2022. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489702>

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 350 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9962-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472009>

3. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9964-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492045>

4. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489671>

5. Кадыков, В. А. Оказание доврачебной медицинской помощи при неотложных и экстренных состояниях: учебное пособие для среднего профессионального образования /

В. А. Кадыков, Е. М. Мохов, А. М. Морозов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14747-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496416>

6. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — 9-е изд., стер.- Москва: КНОРУС, 2019. — 192 с.- (Среднее профессиональное образование)

7. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13550-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495884>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Культура безопасности жизнедеятельности. [Электронный ресурс] / Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий: сайт // Режим доступа: <http://www.culture.mchs.gov.ru/testing/?SID=4&ID=5951>.

2. Портал МЧС России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru/>.

3. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. — URL: <http://bzhde.ru>.

4. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. — URL: <http://www.mchs.gov.ru>.

5. Безопасность в техносфере [Электронный ресурс]. — URL: <http://www.magbvt.ru>.

6. Ястребов Г.С. «Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф»: учеб. пособие / Г.С. Ястребов, под ред. Б.В. Кабарухиной. - 5 –е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2009.- 397 с. – (Среднее профессиональное образование)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
---------------------	-----------------	---------------

<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	Знает актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Знает алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	Проверка знаний в процессе учебных занятий. Тестирование Выполнение практической работы Решение кейс-задания
Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	Понимает номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	Наблюдение за поиском
Содержание актуальной нормативно-правовой документации;	Знает содержание актуальной нормативно-правовой документации;	Проверка знаний в процессе учебных занятий.
Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	Понимает психологические особенности личности и коллектива.	Тестирование
Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	Обладает гражданско-патриотической позицией, общечеловеческих ценностей;	Выполнение практической работы
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	Знает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Понимает о рациональном использовании ресурсов; Знает факторы, снижающие экологическую безопасность. принципы бережливого производства; Выбирает основные направления изменения климатических условий региона	Проверка знаний в процессе учебных занятий. Выполнение практической работы
Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	Понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Ведёт здоровый образ жизни; создаёт условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	Проверка знаний в процессе учебных занятий. Тестирование
<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Определять этапы решения задачи; Составлять план действия; Оценивать результат и	Распознаёт задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Определяет этапы решения задачи; Составляет план действия; Оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно)	Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка результатов решения кейс-задания

последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	или с помощью наставника)	
Определять задачи для поиска информации; Определять необходимые источники информации; Определять необходимые источники информации;	Определяет задачи для поиска информации; Определяет необходимые источники информации; Определяет необходимые источники информации;	Оценка результатов решения кейс-задания Решение алгоритма действий
Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Применяет нормативно-правовую документацию в профессиональной деятельности;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ.
Организовывать работу коллектива и команды; Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Организовывает совместную работу коллектива и команды; Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Оценка результатов выполнения практических работ.
Описывать значимость своей специальности;	Проявляет интерес к своей специальности;	Оценка результатов решения ситуационных задач
Соблюдать нормы экологической безопасности; Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Соблюдает экологическое законодательство предприятия; Улучшает среду вокруг себя, заботясь о своем здоровье и качестве жизни; Умеет действовать в чрезвычайных ситуациях. Определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; Организовывает профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Оценка результатов выполнения практических работ.
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	Использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; Пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Оценка результатов решения ситуационных задач Тестирование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.04 Физическая культура»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.04 Физическая культура»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ.04 Физическая культура» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 08, ОК 06, ОК 04.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Код умений	Умения	Крд знаний	Знания
ОК 04	Уо 04.01	организовать работу коллектива и команды.	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности.
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии (специальности).	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей.
			Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности.
ОК 08	Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. пользоваться средствами	Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.
	Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности.	Зо 08.02	основы здорового образа жизни
	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности.

		данной специальности.		
			Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	98
в т.ч. в форме практической подготовки	96
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	96
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация (зачет)	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код ОК
1	2	3	4	5
Раздел 1. Теоретические основы формирования физической культуры личности		2/0		
Тема 1.1. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни.	Содержание	2		ОК 08 ОК 06
	Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Влияние занятий физическими упражнениями на умственную и физическую работоспособность. Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Основы здорового образа жизни.			
Раздел 2. Легкая атлетика		36/36		
Тема 2.1. Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места	Содержание	12		ОК 08
	Техника безопасности по легкой атлетике. Техника выполнения специально беговых упражнений. Техника высокого и низкого старта. Стартовый разгон, бег по дистанции. Техника финиширования в беге на короткие дистанции. Техника прыжка в длину с места.			
	В том числе практических занятий и			

	лабораторных работ			
	1. Техника безопасности на занятиях по лёгкой атлетике. Техника беговых упражнений.	2		
	2. Совершенствование техники высокого старта, стартового разбега, финиширования. Повторный бег 200м.	2		
	3. Совершенствование техники низкого старта. Бег 100 м.	2		
	4. Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Контрольный тест 60 м.	2		
	5. Совершенствование техники бега на дистанции 100 м. Контрольный тест 100 м.	2		
	6. Совершенствование техники прыжка в длину с места. Контрольный тест.	2		
Тема 2.2. Бег на длинные дистанции	Содержание Техника бега на длинные дистанции. Техника высокого старта и стартового разгона, бег по дистанции и финиширование на длинные дистанции.			ОК 08
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	1. Совершенствование техники высокого старта, стартового разгона, финиширования. Равномерный бег 2000 м.	2		
	2. Разучивание комплексов специальных упражнений. Переменный бег 2000 м.	2		
	3. Техника бега по дистанции 3000 м.	2		
	4. Совершенствование техники высокого старта, стартовый разгон. Переменный бег 3000 м.	2		
	5. Техника бега на дистанции 2000м-д, 3000м-ю.	2		

	Контрольный тест 2000м-д, 3000м-ю.			
	6. Техника бега на дистанции 3000 м, без учета времени.	2		
Тема 2.3. Эстафетный бег	Содержание Техники эстафетного бега. Стартовый разгон, бег по дистанции, финиширование. Техника передачи эстафетной палочки.			ОК 08
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		ОК 04
	1. Совершенствование техники низкого старта, стартового разбега, финиширования. Эстафетный бег 4x100 м.	2		
	2. Совершенствование техники передачи эстафетной палочки. Эстафетный бег 4x400 м.	2		
	3. Эстафетный бег 4x100 м (зачет). Техника специально-беговых упражнений.	2		
Тема 2.4. Бег на средние дистанции	Содержание Техника бега на средние дистанции. Техника высокого старта и стартового разгона, бег по дистанции и финиширование на средние дистанции.			ОК 08
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	1. Совершенствование техники высокого старта, стартового разбега, финиширования. Техника бега на дистанциях 400 м., 800м.	2		
	2. Техника бега на дистанции 800 м. Контрольный тест 400м.	2		
	3. Техника бега на дистанции 400 м. Контрольный тест 800м.	2		
Раздел 3. Баскетбол		20/20		
Тема 3.1 Техника	Содержание			ОК 08

перемещений, стоек. Правила игры	Техника безопасности на уроках баскетбола; техники перемещений и стоек; прием и передача мяча после перемещений в стойке, правила игры.			OK 04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Совершенствование техники перемещений и стоек, прием и передача мяча после перемещений в стойке. Правила игры.	2		
	2. Совершенствование техники перемещений и стоек, прием и передача мяча после перемещений в стойке. Правила игры. Учебная игра.	2		
Тема 3.2 Ведение, прием и передача мяча	Содержание Ведение мяча с высоким и низким отскоком; со зрительным и без зрительного контроля; обводка соперника с изменением направления; с изменениями скорости; с поворотом и переводом мяча; 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.			OK 08
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		OK 04
	1. Совершенствование ведения мяча, приемов и передач мяча на месте и в движении, в парах и тройках.	2		
	2. Совершенствование техники передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола,	2		

	одной рукой от плеча, передача одной рукой «крючком»; передача одной рукой снизу; передача одной рукой сбоку; скрытая передача мяча за спиной.			
	3. Совершенствование техники ведения мяча-два шага, бросок в кольцо	2		
Тема 3.3 Броски мяча	Содержание совершенствование техники штрафных бросков: подготовка к броску; бросок (техника работы рук и ног).			ОК 08
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		ОК 04
	1. Совершенствование бросков по кольцу с места и в движении. Техника штрафного броска.	2		
	2. Совершенствование технических приемов игры. Подвижные игры с элементами баскетбола.	2		
	3. Контрольные тесты. (Штрафной бросок, атака кольца на два шага).	2		
Тема 3.4 Простые тактические комбинации	Содержание техники овладения мячом и противодействие (выбивание, отбивание, накрывание, перехват, вырывание, взятие отскока; тактики нападения: (индивидуальные действия игрока с мячом и без мяча), групповые (взаимодействие двух и трех игроков), командные действия (позиционное и стремительное нападение).			ОК 08
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		ОК 04
	1. Совершенствование техники овладения мячом и противодействие (выбивание, отбивание, накрывание, перехват, вырывание, взятие отскока).	2		

	2. Совершенствование тактики нападения: (индивидуальные действия игрока с мячом и без мяча), взаимодействие 2 или 3 игроков.	2		
Раздел 4. Волейбол		20/20		
Тема 4.1. Стойки, перемещения, прыжки. Правила игры	Содержание Техники перемещения и стойки игрока: передвижение, ходьба, прыжки (стойка игрока, работа рук и ног во время перемещений, остановок, основная стойка, перемещение вперед, назад, вправо, влево).			OK 08 OK 04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Совершенствование техники перемещений, стоек и прыжков.	2		
	2. Правила игры. Учебная игра.	2		
Тема 4.2 Прием и передачи мяча	Содержание Техники приемов мяча снизу и сверху двумя руками, передача мяча сверху на 2 передачу, передача мяча назад за голову.			OK 08
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Совершенствование техники приема и передачи мяча двумя руками сверху.	2		
	2. Совершенствование техники приема и передачи мяча двумя руками снизу.	2		
Тема 4.3 Подачи мяча	Содержание Техника выполнения нижней прямой и боковой подачи мяча (стойка во время подачи, работа рук и ног). Прием мяча после подачи (выход на мяч). Техника выполнения верхней прямой подачи.			OK 08 OK 04

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Совершенствования техники нижней прямой и боковой подач мяча.	2		
	2. Совершенствование техники верхней прямой подачи мяча. Прием мяча после подачи.	2		
Тема 4.4 Нападающий удар. Блокирование	Содержание Нападающий удар. Блокирование мяча: одиночное и групповое. Страховка игрока, выполняющего блокирование мяча.			ОК 08
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Совершенствование техники видов нападающего удара.	2		ОК 04
	2. Совершенствование техники видов блокирования	2		
Тема 4.5 Тактика нападения и защиты	Содержание Тактики игры в защите и нападении (подача в зону, нападающий удар, блокирование игрока с мячом); тактика игры в защите и нападении; правила судейства; выполнять приемы передачи мяча; страховка при блокировании мяча.			ОК 08
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		ОК 04
	1. Тактика игры в защите и нападении. Страховка при блокировании мяча	2		
	2. Совершенствование индивидуальных и групповых тактических действий в защите.	2		
Раздел 5. Лыжная подготовка		10/10		
5.1 Техника и тактика	Содержание Техника безопасности при занятиях на лыжах,			ОК 08

передвижения на лыжах	первая медицинская помощь. Техника передвижений на лыжах. Виды ходов. Виды подъемов и спусков. Повороты и торможение.			ОК 04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
	1. ТБ при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях. Техника передвижений на лыжах.	2		
	2. Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни.	2		
	3. Преодоление подъемов и препятствий. Передвижение по пересеченной местности.	2		
	4. Прохождение дистанции 3 км (девушки), 5 км (юноши).	2		
	5. Прохождение дистанции 3 км (девушки), 5 км (юноши).	2		
Раздел 6. Гимнастика		10/10		
Тема 6.1. Комплексы вольных общеразвивающих упражнений	Содержание Упражнения на перекладине, брусьях; упражнения для мышц спины; комплекс упражнений со скакалками для развития общей выносливости; комплекс упражнений с гимнастическими палками для профилактики нарушения осанки; комплекс упражнений у гимнастической стенки для развития гибкости.	10		ОК 08
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	1. Совершенствование техники упражнений с собственным весом на перекладине, брусьях.	2		
	2. Совершенствование техники упражнений: гиперэкстензия, приседания, поднятия на носки, отжимания; упражнения на пресс	2		

	3. Совершенствование техники упражнений с предметами: обручами, скакалками, гимнастическими палками	2		
	4. Совершенствование техники упражнений со свободными весами: гирями, гантелями, штангами.	2		
	5. Совершенствование техники упражнений для развития гибкости	2		
Всего:		98		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

спортивный зал со спортивным инвентарем, тренажерный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий спортивным оборудованием, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Игровой зал оснащен оборудованием:

щиты баскетбольные настенные с кольцами и сетками; стойки волейбольные универсальные, волейбольная сетка, антенны, волейбольная вышка, ворота для мини-футбола, сетка для ворот; табло, манишки с номерами, форма для участия в соревнованиях, сетки для переноса мячей, насос для накачивания мячей; столы для настольного тенниса, сетки для столов; скамейки гимнастические (жёсткие), комплект навесного оборудования (перекладина), стенки гимнастические.

Тренажерный зал оснащен оборудованием: беговая дорожка, многофункциональный тренажер, велотренажер, скамья для прессы, штанга для жима лежа, степ-тренажер.

Спортивный инвентарь: мячи баскетбольные, волейбольные, футбольные, для настольного тенниса; ракетки для настольного тенниса; набивные мячи (1-3кг.); гимнастические коврики, скакалки, обручи, гимнастические палки; набор гантелей (1-5кг.), утяжелители (0.5-2кг.); секундомеры, рулетка, эстафетные палочки, барьеры легкоатлетические, флажки разметочные, комплекты лыж.

Технические средства обучения: компьютер, диски, электронные носители с записями комплексов упражнений для демонстрации на экране.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1 Основные печатные и 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, 2020. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/448586>

2. Корнева К.В. Спортивные игры: правила, тактика, техника: учебное пособие для среднего профессионального образования / 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 322 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13046-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/448840>

3. Туревский, И. М. Физическая подготовка: сдача нормативов комплекса ГТО: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. М. Туревский, В. Н. Бородаенко, Л. В. Тарасенко. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 148 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11519-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456955>

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Бурухин, С. Ф. Методика обучения физической культуре-гимнастика: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ф. Бурухин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 173 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07538-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452949>
2. Германов, Г. Н. Методика обучения предмету «физическая культура». Легкая атлетика: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Н. Германов, В. Г. Никитушкин, Е. Г. Цуканова. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 461 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05784-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453962>
3. Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. «Физическая культура упражнения и игры с мячами» Методическое пособие – М: Издательство НЦ Энас 2016 г
4. Конеева Е.В «Спортивные игры: правила, тактика, техника» учебное пособие для СПО 2-е изд. Москва: Изд. Юрайт, 2020
5. Официальный сайт Олимпийского комитета России Web:www.olympic.ru
6. Петров В.К «Как стать сильным» - М: «физкультура и спорт» 2018 г
7. Рубанович, В. Б. Основы врачебного контроля при занятиях физической культурой: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Б. Рубанович. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 253 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11150-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456982>
8. Сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики <http://sport.minstm.gov.ru>
9. Эммерт М.С, О.О Фадина «Общая физическая подготовка в рамках самостоятельных занятий студентов» учебное пособие для ВУЗов 2-е изд. Москва: Изд. Юрайт, 2022

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
<ul style="list-style-type: none"> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; - правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности реализации. 	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрирует системные знания в области основ здорового образа жизни и роли физической культуры в гармоничном развитии личности человека; -владеет информацией о регулярных физических нагрузках в выбранной специальности и способах профилактики профзаболеваний 	<ul style="list-style-type: none"> - устный опрос - тестирование - результаты выполнения контрольных нормативов - экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью студента в процессе освоения учебной дисциплины
<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
<ul style="list-style-type: none"> - 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; - выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма. 	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрирует навыки владения, тактикой в спортивных играх; -владеет техниками выполнения двигательных действий; -выполняет тактико-технические действия в игре; выполняет требуемые элементы; -применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -использует средства профилактики перенапряжения характерными для данной специальности при гидрологических обследованиях водных объектов 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение комплекса упражнений - регулирование физической нагрузки - владение навыками контроля и оценки - подбор средств и методов занятий - результаты тестирования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«СГ.05 Основы бережливого производства»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.05 Основы бережливого производства»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ.05 Основы бережливого производства» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
ОК 02	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации;	Зо 02.02	Зо 02.02 приемы структурирования информации;
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
ОК 03	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план.	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации.
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности.
ОК 07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности.	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	12
<i>Самостоятельная работа</i>	12
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	-

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов ²³ , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Бережливое производство		20/4	
Тема 1.1. Введение в бережливое производство	Содержание	5	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07
	1. История развития производственных систем. Японский опыт разработки, внедрения, совершенствования систем управления качества. 2. Основные термины и понятия бережливого производства. Принципы и концепция системы бережливого производства. 3. Система ДАО Тойота: 14 принципов менеджмента компании.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. Основные понятия курса «Бережливое производство»		
Тема 1.2. Инструменты бережливого производства	Содержание	5	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07
	1. Системы Канбан, «Точно вовремя», ячеестое и поточное производство, визуализация, система 5С, стандартизация, уход за оборудованием, быстрая переналадка оборудования.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Анализ выполнения технологических операций по производству продуктов питания из растительного сырья с применением метода 5Ск организации рабочего места. 2. Стандартизация действий сотрудников организации.	2	

	Анализ наблюдений за действиями сотрудников организации. Заполнение бланков стандартизированной работы.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	1. Система 5С		
Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками		16/4	
Тема 2.1. Виды моделей управления материальными потоками	Содержание	5	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07
	1. Системы правления материальными потоками: основные принципы и способы повышения эффективности управления материальными потоками.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Деловая игра «Проектирование карты потока создания ценности».	2	
	2. Разработка концепции будущего, создание образа и ценностей.	2	
Тема 2.2. Затраты на качество и потери	Содержание	5	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07
	1. Виды затрат на качество. Модели и принципы качества. Затраты на процесс: конформные и неконформные затраты. Концепция всеобщего блага для общества.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	

	1. Эссе на тему: «Суть бережливого производства»		
Раздел 3. Статистические метода анализа		12/4	
Тема 3.1. Классические и новые статистические методы контроля качества	Содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07
	1. Цель, задачи, этапы, методы и виды контроля. Семь классических инструментов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма, метод расслоения (стратификация), гистограмма, диаграммы рассеяния, контрольные карты.		
	2. Новые методы: диаграмма сродства, древовидная диаграмма, системная диаграмма, диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, коррелятивная диаграмма, матричные диаграммы.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Анализ и выбор наиболее эффективных решений по устранению потерь с использованием диаграммы Исикавы, диаграммы Парето, метода «5 Почему», оценки сложности и эффективности предложенных мероприятий.	2	
	2. Разработка мероприятий по ресурсосбережению в организации.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. Подготовка к защите доклада-презентации на утвержденную тему	4	
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет			
Всего:		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Бережливое производство», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Вейдер, М.Т. Инструменты бережливого производства. Карманное руководство по практике применения Lean / М.Т. Вейдер. – Москва : Интеллектуальная литература, 2019. – 160 с. Текст : непосредственный.

2. Вумек, Д.П. Бережливое производство. Как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Д.П. Вумек, Д.Т. Джонс; пер. с англ. С. Турко. – Москва : Альпина Паблишер, 2021. – 472 с. – Текст : непосредственный.

3. Вумек, Дж., Джонс Д. Бережливое производство. – Москва: Альпина Бизнес Букс, 2021. – 472 с. – Текст : непосредственный.

4. Давыдова Н.С., Чуйкова С.Л. Основы бережливого производства: учеб. пособие для обучающихся СПО. Белгород, 2020.

5. Киселев А.А. Принятие управленческих решений. – Москва: Кнорус, 2021. – 170 с. – Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Вумек, Д. Бережливое производство: как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Джеймс Вумек, Дэниел Джонс ; пер. с англ. - 12-е изд. - Москва : Альпина Паблишер, 2018. - 472 с. - ISBN 978-5-9614-6829-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1815955> (дата обращения: 03.02.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Киселев, А.А., Принятие управленческих решений : учебник / А.А. Киселев. — Москва : КноРус, 2021. — 169 с. — ISBN 978-5-406-07898-3. — URL:<https://book.ru/book/938341> (дата обращения: 03.02.2022). — Текст : электронный.

3. Салдаева, Е. Ю. Управление качеством : учебное пособие / Е. Ю. Салдаева, Е. М. Цветкова. — Йошкар-Ола : ПГТУ, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-8158-1802-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93209> (дата обращения: 03.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Шмельёва, А. Н. Методы бережливого производства : учебно-методическое пособие / А. Н. Шмельёва. — Москва : РТУ МИРЭА, 2021. — 38 с. — Текст : электронный

// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171543> (дата обращения: 03.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Батурин В.К. Общая теория управления : учебное пособие для студентов

вузов, обучающихся по направлениям «Экономика» и «Менеджмент» / Батурин В.К.. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 487 с. — ISBN 978-5-238-02217-8. — Текст: электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/71030.html> (дата обращения: 03.02.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
<p>Основные принципы системы бережливого производства;</p> <p>Основные методы организации бережливого производства;</p> <p>Основные виды потерь, их источники и способы их устранения;</p> <p>Различные виды статистических методов контроля;</p> <p>Правила построения потоков создания ценности и их оптимизации</p>	<p>Знает принципы и методы организации системы бережливого производства;</p> <p>Знает виды потерь на производстве, их источники и способы их устранения;</p> <p>Знает классические и новые виды статистических методов контроля качества продукции;</p> <p>Знает правила построения потоков создания ценности и их оптимизации</p>	<p>Оценка выполнения практического задания, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов доходов.</p>
<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
<p>Определять основные виды деятельности на рабочем месте;</p> <p>Использовать теоретические знания системы бережливого производства в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>Систематизировать и анализировать первичные статистические данные;</p> <p>Планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</p> <p>Использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</p> <p>Определять социальную значимость в профессиональной сфере</p>	<p><u>Обучающийся:</u></p> <p>определяет основные виды деятельности на рабочем месте;</p> <p>использует теоретические знания системы бережливого производства в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>систематизирует планирует, организует и проводит картирование потоков создания ценности;</p> <p>использует эффективные методы для снижения различных видов потерь; определяет социальную значимость в профессиональной сфере</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«СГ.06 Основы финансовой грамотности»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«СГ.06 Основы финансовой грамотности»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ.06 Основы финансовой грамотности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины, обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК и ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.05	составить план действия	Зо 01.05	структуру плана для решения задач;
	Уо 01.06	определить необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08	реализовать составленный план		
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с		

		помощью наставника)		
ОК-02	Уо. 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия	Зо 03.05	правила разработки бизнес-

		собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план		планов
	Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	Зо 03.07	кредитные банковские продукты
	Уо 03.08	презентовать бизнес-идею		
	Уо 03.09	определять источники финансирования		
ОК-04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	66
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т.ч.	
теоретическое обучение	40
практические занятия	20
<i>Самостоятельная работа</i>	6
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	-

1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов ²³ , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 . Банки: чем они могут быть полезны?		14/4	
Тема 1.1. Банковская система России	Содержание	2	
	1. Основные понятия. История развития банковской системы РФ. Структура банковской системы Российской Федерации. Источники банковского законодательства РФ. Рейтинги банков.	2	ОК 01
Тема 1.2. Текущие счета и банковские карты	Содержание	4	
	1. Правила работы и соблюдение правил безопасности при работе с банковскими картами. Текущий счет и дебетовая карта. Использование своей банковской карты по всему миру. Кредитная карта. Пин-код и CVV-код. Использование банкомата. Действия при потере карты. Текущий счёт и сбережения. Личный финансовый план.	2	ОК 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Составление личного финансового плана.	2	
Тема 1.3. Сберегательные вклады	Содержание	2	
	1. Сберегательные вклады – как они работают и как сделать выбор. Виды вкладов и условия сбережения в зависимости от	2	ОК 03

	вида вклада. Страхование вкладов, предназначение и порядок страхового возмещения.		
Тема 1.4. Кредиты и прочие услуги банков	Содержание	6	
	1. Кредит и кредитная история, виды кредитов, условия и способы кредитования. Риски при использовании кредитов и других банковских услуг. Целесообразность обращения к банковским услугам в зависимости от жизненной и экономической ситуации в стране.	2	ОК 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Кредитные расчеты. Работа с онлайн – калькуляторами различных банков. Ознакомление с кредитным договором, правила заполнения.	2	
	Самостоятельная работа 1. Работа с интернет - приложениями для контроля финансов (AndroMoney, Ежедневные расходы, Money Manager, Кошелёк - Финансы и Бюджет, Мой бюджет - план)	2	
Раздел 2. Фондовый и валютный рынки: как их использовать для роста доходов		12/6	
Тема 2.1. Риск и доходность	Содержание	2	
	1. Понятие риска и доходности. Соотношение риска и доходности.	2	ОК 03
Тема 2.2. Облигации, акции	Содержание	2	
	1. Виды ценных бумаг, их характерные признаки. Операции с ценными бумагами. Доходность и риски при размещении сбережений в ценные бумаги. Доход по облигациям и другие права владельца. 2. Основные виды акций. Доход по акциям. Как формируется и меняется курс акций. Расчет доходности акций.	2	ОК 03
Тема 2.3.	Содержание	8	

Фондовая биржа. Инвестиционный портфель	1. Структура фондового рынка. Брокеры, регуляторы, эмитенты, инвесторы. Виды фондовых бирж. Фондовые биржи в России. 2. Понятие инвестиционного портфеля, его формирование. Типы инвестиционных портфелей. Плюсы и минусы инвестиционного портфеля. Трейдерство.	2	ОК 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Расчёт доходности по различным видам ценных бумаг	2	
	2. Деловая игра «Формируем инвестиционный портфель»	4	
Раздел 3. Страхование		8/2	
Тема 3.1. Страхование имущества	Содержание	2	
	1. Сущность и классификация имущественного страхования и страхования имущества. Особенности страхования имущества. Страхование имущества граждан. Страхование имущества юридических лиц (предприятий, организаций). Страхование автотранспортных средств.	2	ОК 03
Тема 3.2. Страхование здоровья и жизни	Содержание	2	
	1. Виды страхования жизни и здоровья, их характерные признаки. Добровольное и обязательное страхование. Алгоритм действий при наступлении страхового случая.	2	ОК 03
Тема 3.3. Страховая компания	Содержание	4	
	1. Функции, цели, деятельность страховой компании. Классификация страховых компаний. Выбор страховой компании. ТОП -10 СК в России. Схемы мошенничества страховых компаний.	2	ОК 01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 03
	1. Решение ситуационных задач по теме «Страхование».	2	

Раздел 4. Налоги		8/4	
Тема 4.1. Налоги и их виды. Подача налоговой декларации.	Содержание	2	
	1. Понятие налога. Основные функции налогов. Элементы налога – налогоплательщик, объект налогообложения, налоговая база, единица обложения, налоговые льготы, налоговая ставка, порядок исчисления, налоговый оклад, источник налога, налоговый период, порядок уплаты, срок уплаты налога. Виды налогов. Правила расчета налогов. ИНН. Уровень налогового бремени на физическое лицо и фирму с учетом экономических, политических и социальных условий в стране.	2	ОК 03
Тема 4.2. Налоговая служба	Содержание	6	ОК 01
	1. ФНС России - основные функции, структура. Руководство налоговых органов Российской Федерации	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ОК 03
	1. Заполнение налоговой декларации. Решение ситуационных задач.	2	
	2. Применения налоговых вычетов.	2	
Раздел 5. Обеспеченная старость. Возможности пенсионного накопления.		6/2	
Тема 5.1. Обязательное пенсионное страхование. Добровольное пенсионное страхование	Содержание	2	
	1. Пенсионное обеспечение в России. Система государственного пенсионного обеспечения. Государственное пенсионное обеспечение. Обязательное пенсионное страхование. Виды пенсий. Что такое добровольное пенсионное страхование — понятие, функции и цели. Разница между добровольным и обязательным ПС. Субъекты добровольного страхования.	2	ОК 03
Тема 5.2. Пенсионный фонд РФ	Содержание	4	
	1. Источники формирования средств пенсионного фонда РФ. Функции пенсионного фонда РФ. Личный кабинет и государственный пенсионный фонд России	2	ОК 03

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Работа с сайтом Госуслуги.	2	
Раздел 6. Финансовые механизмы работы фирмы		6/2	
Тема 6.1. Взаимоотношения работодателя и сотрудников	Содержание	2	
	1. Устройство фирмы. Факторы, влияющие на повышение прибыли фирмы, способы ее распределения, причины, приводящие к банкротству фирмы и его последствия для наемных работников. Использование законодательства при приеме на работу и увольнении. Правила составления резюме.	2	ОК 04 ПК 4.1 ПК 4.3.
Тема 6.2. Эффективность компании, банкротство и безработица	Содержание	4	
	1. Экономическая эффективность компании Способы защиты прав в случае банкротства фирмы. Типы безработицы. Работа с центром занятости.	2	ОК 04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Финансовые расчеты деятельности фирмы (издержки, доход, прибыль)	2	
Раздел 7. Собственный бизнес: как создать и не потерять		6/0	
Тема 7.1. Предпринимательск ая деятельность (ПД) и работа по найму (РН)	Содержание	2	
	1. Отличие ПД и РН. предпринимательская деятельность, преимущества и риски. Государственные программы поддержки предпринимателей.	2	ОК-2 ОК 03
Тема 7.2. Создание собственной компании.	Содержание	4	
	1. Основные этапы создания компании. Организационная структура компании. Вопросы безопасности компании. Алгоритм создания бизнес – плана.	2	ОК 03

Составление бизнес-плана	Самостоятельная работа 1. Составление бизнес-плана.	2	
Раздел 8 . Риски в мире денег.		6/0	
Тема 8.1. Финансовое мошенничество	Содержание 1. Интернет-мошенничество. Мошенничество с использованием банковских карт. Финансовые пирамиды. Мошенничество на рынке недвижимости («двойные продажи», продажи людям квартир в незаконно построенных домах и т.д.).	2	ОК 02 ОК 03
Тема 8.2. Оценка и контроль рисков своих сбережений	Содержание 1. Финансовые риски человека: потеря регулярного заработка, риски, связанные с накоплением сбережений. Игромания. Риск – менеджмент. Защита от финансовых рисков.	4	ОК 02 ОК 03
	Самостоятельная работа - подготовка к зачету	2	
	Итого:	66	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- аудиторная доска для письма фломастером с магнитной поверхностью;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации.
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- ноутбук;
- принтер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность: учебник /М.Р. Каджаева. – М.: Академия, 2019.- 420 с.Жданова А.О.
2. 1.Жданова, А.О. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся / А.О. Жданова, Е.В. Савицкая. - Москва : ВАКО, 2020. - 400 с. – (Учимся разумному финансовому поведению). - ISBN 978-5-408-04500-6. – Текст: непосредственный.
3. Фрицлер, А.В. Основы финансовой грамотности: учебное пособие для среднего профессионального образования/ А.В. Фрицлер, Е.А. Тарханова. – Москва: Юрайт, 2021. – 154 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13794-1. - Текст: непосредственный.
4. Чумаченко В.В. Основы финансовой грамотности: рабочая тетрадь /В.В. Чумаченко. – М.: Просвещение, 2018.- 56 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Пансков, В. Г. Налоги и налогообложение. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Г. Пансков, Т. А. Левочкина. – Москва : Юрайт, 2021. – 319 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-01097-8. – URL: <https://urait.ru/bcode/469486> (дата обращения: 01.08.2021). – Режим доступа : Электронно-библиотечная система Юрайт. – Текст : электронный.

2. Шимко, П. Д. Основы экономики : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Д. Шимко. – Москва : Юрайт, 2019. – 380 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-01368-9. – URL: <https://urait.ru/bcode/433776> (дата обращения: 27.07.2021). – Режим доступа : Электронно-библиотечная система Юрайт. – Текст : электронный.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Справочно-правовая система Консультант плюс : официальный сайт. – Москва, 2021 – URL: <http://www.consultant.ru> (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.

2. Федеральной службы государственной статистики (Росстат): официальный сайт. – Москва, 2021 – URL: <http://www.gks.ru> (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.
3. Рейтинговое агентство Эксперт : [сайт]. – Москва, 2021 – URL: <http://www.raexpert.ru> (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.
4. СПАРК – Система профессионального анализа рынков и компаний : [сайт]. – Москва, 2021 - URL: <http://www.spark-interfax.ru> (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.
5. Информационная система Bloomberg : официальный сайт. – Москва, 2021 -URL: <http://www.bloomberg.com> (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.
6. Московская биржа : официальный сайт. – Москва, 2021 - URL: moex.com (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.
7. Правительство Российской Федерации : официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <http://government.ru> (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.
8. Инвестиционный интернет-портал Investfunds : [сайт]. – Москва, 2021, URL: <https://investfunds.ru/> (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.
9. Азбука предпринимателя: учебное пособие для потенциальных и начинающих предпринимателей/АО «Корпорация «МСП» – Москва: АО «Корпорация «МСП», 2016. – 140 с. - Текст: электронный.
10. Центральный банк России: [сайт]. – 2021. - URL: <https://fincult.info/> (дата обращения: 27.07.2021). - Текст : электронный.
11. Сервис для проверки предприятий и работы с экономической статистикой: <https://fira.ru>
12. НПФ «Сбербанк»: <https://npfsberbanka.ru>
13. Финансовый портал (данные по финансовым рынкам России): <http://ru.investing.com>
14. Торгово-промышленная палата Российской Федерации: <http://tpprf.ru/ru>
15. Финансовый портал «РБК Quote».: <https://quote.rbc.ru>
16. Агентство по страхованию вкладов: www.asv.org.ru
17. Финансовый информационный портал: www.banki.ru
18. Центральный банк Российской Федерации: www.cbr.ru
19. Федеральный фонд ОМС: www.ffoms.ru
20. Федеральный методический центр по финансовой грамотности системы общего и среднего профессионального образования: www.fmc.hse.ru
21. Федерация независимых профсоюзов России: www.fnpr.ru
22. Федеральная служба государственной статистики: www.gks.ru
23. Сайт компании «ИнстаФорекс» – услуги на рынке Forex: www.instaforex.com/ru
24. Федеральная налоговая служба (ФНС России): www.nalog.ru/rn77
25. Журнал «Налоговая политика и практика»: www.nalogkodeks.ru
26. 21. Сайт «Всё о страховании»: www.o-strahovanie.ru
27. 22. Пенсионный фонд Российской Федерации: www.pfrf.ru
28. 23. Информационное агентство «РосБизнесКонсалтинг»: www.rbc.ru
29. 24. Российское агентство поддержки малого и среднего бизнеса: www.siora.ru
30. 25. НПФ «ВТБ Пенсионный фонд»: www.vtbnpf.ru
31. 26. Проект Минфина России «Дружи с финансами»: Вашифинансы.рф.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
<p>знать:</p> <p>основные понятия финансовой грамотности и основные законодательные акты, регламентирующие ее вопросы; виды принятия решений в условиях ограниченности ресурсов;</p> <p>основные виды планирования; устройство банковской системы, основные виды банков и их операций;</p> <p>сущность понятий «депозит» и «кредит», их виды и принципы; схемы кредитования физических лиц; устройство налоговой системы, виды налогообложения физических лиц;</p> <p>признаки финансового мошенничества;</p> <p>основные виды ценных бумаг и их доходность;</p> <p>формирование инвестиционного портфеля; классификацию инвестиций, основные разделы бизнес-плана; виды страхования; виды пенсий, способы увеличения пенсий</p>	<p>демонстрирует знания основных понятий финансовой грамотности; ориентируется в нормативно-правовой базе, регламентирующей вопросы финансовой грамотности; способен планировать личный и семейный бюджеты; владеет знаниями для обоснования и реализации бизнес-идеи; дает характеристику различным видам банковских операций, кредитов, схем кредитования, основным видам ценных бумаг и налогообложения физических лиц; владеет знаниями формирования инвестиционного портфеля физических лиц; умеет определять признаки финансового мошенничества; применяет знания при участии на страховом рынке; демонстрирует знания о видах пенсий и способах увеличения пенсионных накоплений</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка результатов тестирования. Оценка результатов выполнения домашних заданий. Оценка результатов дифференцированного зачета.</p>
<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
<p>уметь:</p> <p>применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;</p> <p>взаимодействовать в коллективе и работать в команде;</p> <p>рационально планировать свои доходы и расходы;</p> <p>грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;</p> <p>использовать приобретенные знания для выполнения</p>	<p>применяет теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;</p> <p>планирует свои доходы и расходы и грамотно применяет полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, страхователя, налогоплательщика, члена семьи и гражданина;</p> <p>выполняет практические задания, основанные на ситуациях, связанных с банковскими операциями,</p>	<p>Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка результатов дифференцированного зачета.</p>

<p>практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и валютной биржами; анализирует состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; определять назначение видов налогов и применять полученные знания для расчёта НДФЛ, налоговых вычетов, заполнения налоговой декларации; применять правовые нормы по защите прав потребителей финансовых услуг и выявлять признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц; планировать и анализировать семейный бюджет и личный финансовый план; составлять обоснование бизнес-идеи; применять полученные знания для увеличения пенсионных накоплений</p>	<p>рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и валютной биржами; проводит анализ состояния финансовых рынков, используя различные источники информации; определяет назначение видов налогов и рассчитывает НДФЛ, налоговый вычет; ориентируется в правовых нормах по защите прав потребителей финансовых услуг и выявляет признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц; планирует и анализирует семейный бюджет и личный финансовый план; составляет обоснование бизнес-идеи; применяет полученные знания для увеличения пенсионных накоплений</p>	
---	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 Процессы и аппараты пищевых производств »

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.01 Процессы и аппараты пищевых производств»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.01 Процессы и аппараты пищевых производств» является обязательной частью профессионального учебного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ПК 1.1.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания¹

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1	У 1.1.01	Эксплуатировать основные виды оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	З 1.1.01	Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 1.1.02	Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	З 1.1.02	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
ОК 01	Уо 01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	Определять этапы решения задачи	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях

	Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах
ОК 02	Уо 02.05	Оценивать практическую значимость результатов поиска	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.06	Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	82
в т.ч. в форме практической подготовки	24
в т. ч.:	
теоретическое обучение	54
практические занятия	24
<i>Самостоятельная работа</i>	4
Промежуточная аттестация (экзамен)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Процессы и аппараты пищевых производств		82 / 24	
Тема 1.1. Общие понятия и содержание дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств».	Содержание	8	ОК 02
	1. Содержание и задачи курса «Процессы и аппараты».	2	
	2. Возникновение и развитие науки о процессах и аппаратах.	2	
	3. Классификация основных процессов.	2	
	4. Основные понятия и законы науки о процессах и аппаратах.	2	
Тема 1.2. Свойство сырья, продуктов и полуфабрикатов. Основы рационального построения аппаратов.	Содержание	8	ОК 01, ОК 02
	1. Структурно-механические свойства материалов: плотность, удельный вес, вязкость.	2	
	2. Теплофизические свойства материалов. Физико-химические свойства материалов.	2	
	3. Требования, предъявляемые к аппаратам. Эргонометрические требования.	2	
	4. Требования, предъявляемые к материалам, идущим на изготовление аппаратов.	2	
Тема 1.3. Гидромеханические процессы	Содержание	14	ПК 1.1, ОК 01, ОК 02
	1. Основы гидравлики. Общие вопросы прикладной гидравлики в аппаратуре	2	
	2. Перемещение жидкостей (насосы)	2	
	3. Перемещение и сжатие газов (компрессорные машины)	2	

	4. Разделение неоднородных систем	2	
	5. Перемешивание в жидких средах	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Неоднородные системы и методы их разделения	2	
	2. Перемешивание в жидких средах	2	
Тема 1.4. Тепловые процессы	Содержание	14	ПК 1.1, ОК 01, ОК 02
	1. Основы теплопередачи в аппаратуре	2	
	2. Нагревание, охлаждение и конденсация	2	
	3. Выпаривание	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Нагревание, охлаждение и конденсация	2	
	2. Выпаривание	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
Тема 1.5. Массообменные процессы	Содержание	24	ПК 1.1, ОК 01, ОК 02
	1. Основы массопередачи	2	
	2. Абсорбция	2	
	3. Перегонка жидкостей	2	
	4. Экстракция	2	
	5. Адсорбция	2	

	6. Сушка	2	
	7. Кристаллизация	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	1. Абсорбционные установки	2	
	2. виды перегонки	2	
	3. Процессы экстракции в системах жидкость-жидкость и системах твёрдое тело-жидкость	2	
	4. Устройство адсорберов и схемы адсорбционных установок	2	
	5. Специальные виды сушки и типы сушилок	2	
Тема 1.6. Холодильные процессы	Содержание	4	ПК 1.1, ОК 01, ОК 02
	1. Искусственное охлаждение	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Умеренное и глубокое охлаждения	2	
Тема 1.7. Механические процессы	Содержание	10	ПК 1.1, ОК 01, ОК 02
	1. Измельчение твёрдых материалов	2	
	2. Классификация и сортировка материалов	2	
	3. Смешение твёрдых материалов	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Крупное измельчение	2	
	2. Среднее и мелкое измельчение	2	

Промежуточная аттестация		
Всего:	82	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Процессов и аппаратов пищевых производств», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Виртуальная лаборатория по виду работы «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные 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, 2021. – 270 с.

2. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.

3.2.2. 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: 21.11.2022). — 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: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Процессы и аппараты пищевой технологии : учебник для спо / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 544 с. — ISBN 978-5-507-45561-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276377> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Науменко, Т.В. Расчет технологического оборудования сахарных заводов. Курсовое и дипломное проектирование : учебно-методическое пособие / Т. В. Науменко. — 2-е изд.,

перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 36 с. — ISBN 978-5-8114-4049-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148196> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Науменко, Т. В. Тепловые схемы выпарной установки сахарного завода : учебное пособие для спо / Т. В. Науменко. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 68 с. — ISBN 978-5-8114-8446-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/193280> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи копильные : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-507-44266-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220457> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учебник для спо / А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 432 с. — ISBN 978-5-507-44583-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/238472> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Бурова, Т. Е. Технология изготовления замороженных готовых блюд : учебное пособие для спо / Т. Е. Бурова, И. А. Баженова, Т. С. Баженова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 148 с. — ISBN 978-5-507-46904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/323618> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / 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: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Науменко, Т. В. Технология получения свекловичного сахара. Современные технологии и оборудование фильтрования соков и сиропов свеклосахарного производства : учебно-методическое пособие для спо / Т. В. Науменко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 52 с. — ISBN 978-5-8114-7124-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155690> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Баранов Д.А. Процессы и аппараты химической технологии: учебное пособие для СПО / Д.А. Баранов. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 408 с.

2. Процессы и аппараты биотехнологических производств: учебное пособие для среднего профессионального образования / И.А. Евдокимов (и др.); под редакцией И.А. Евдокимова. - Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 206 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
<p>Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; 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; актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.</p>	<p>Уровень знаний и полнота ответов по: основам технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; правилам 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; актуальному профессиональному и социальному контексту, в котором приходится работать и жить; основным источникам информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмам выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методам работы в профессиональной и смежных сферах; номенклатуре информационных источников, применяемых в профессиональной</p>	<p>Анализ выполненных электронных презентаций и рефератов Текущий контроль по формированию и освоению теоретического материала Тестирование Опрос</p>

	<p>деятельности; формату оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.</p>	
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i></p>		
<p>Эксплуатировать основные виды оборудования 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; распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения</p>	<p>В полной мере умение эксплуатировать основные виды оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; В полной мере умение применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья; Быстро и точно уметь распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Адекватность, оптимальность определения этапов решения задачи; Быстро, своевременно выявлять и эффективно искать актуальную информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Адекватность и оптимальность определения необходимые</p>	<p>Опрос Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>

<p>профессиональных задач.</p>	<p>ресурсы; Правильность и полнота владения актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Умение адекватно и объективно оценивать практическую значимость результатов поиска; Правильность, полнота оформления результатов поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.</p>	
--------------------------------	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.02 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является обязательной частью профессионального учебного цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.1, ПК 3.2.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 3.1	У 3.1.01	Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания	З 3.1.01	Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	У 3.1.02	Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания	З 3.1.02	Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
	У 3.1.03	Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора	З 3.1.03	Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации в процессе производства продуктов питания из растительного

				сырья
	У 3.1.04	Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием	З 3.1.04	Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при анализах сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
ПК 3.2	У 3.2.01	Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	З 3.2.01	Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции
	У 3.2.02	Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	З 3.2.02	Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья
	У 3.2.03	Вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		
ОК 1	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах

		задачи и/или проблемы		
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 2	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения		

		профессиональных задач		
ОК 3	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
	Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности		
	Уо 03.08	презентовать бизнес-идею		
	Уо 03.09	определять источники финансирования		
ОК 4	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности

ОК 5	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 6	Уо 06.01	описывать значимость своей специальности	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
			Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 7	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
			Зо 07.04	принципы бережливого производства
			Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 8	Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления	Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и

		здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей		социальном развитии человека
	Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	Зо 08.02	основы здорового образа жизни
	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
			Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 9	Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 09.04	особенности произношения
	Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	92
в т.ч. в форме практической подготовки	52
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	52
<i>Самостоятельная работа</i>	4
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Раздел 1. Общие вопросы микробиологии и санитарной микробиологии		54/36	
Тема 1.1. История микробиологии, общая характеристика и разнообразие микроорганизмов	Содержание	34	ПК 3.1 ПК 3.2 ОК 01 ОК 03 ОК 06 ОК 08
	1. История развития и значение микробиологии	2	
	2. Морфология и классификация микроорганизмов	2	
	3. Физиология, биохимия и идентификация микроорганизмов	2	
	4. Микроорганизмы – возбудители инфекционных заболеваний	2	
	5. Микроорганизмы – возбудители токсикоинфекций	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	20	
	1. Техника безопасности при работе в микробиологической лаборатории	4	
	2. Изучение морфологии микроорганизмов	4	
	3. Техника микробиологического посева, выделения чистой культуры и инкубация микроорганизмов	4	
	4. Техника окраски микропрепаратов	4	
	5. Методы определения микроорганизмов: микроскопия препаратов	2	
	6. Методы определения микроорганизмов: биохимический, серологический	2	
Тема 1.2. Санитарно-показательные	Содержание	20	ПК 3.1 ПК 3.2 ОК 01
	1. Микроорганизмы Группы А.	2	
	2. Микроорганизмы Групп В и С.	2	

группы микроорганизмов	В том числе практических и лабораторных занятий	16	ОК 07 ОК 09
	1. Идентификация санитарно-показательных микроорганизмов группы А: смывы с поверхностей, контроль пищевой продукции, культивирование, идентификация	6	
	2. Идентификация санитарно-показательных микроорганизмов группы В: седиментационный и аспирационный методы отбора проб воздуха, культивирование, идентификация	6	
	3. Идентификация санитарно-показательных микроорганизмов группы С: отбор проб из объектов окружающей среды, культивирование, идентификация	4	
Раздел 2. Нормативно-правовая база, регламентирующая обеспечение санитарии и гигиены на пищевом предприятии		18/4	
Тема 2.1. Нормативная база РФ в области качества и пищевой безопасности	Содержание	18	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	1. Нормативные документы по гигиене питания	4	
	2. Санитарные нормы и правила для пищевого производства и предприятий общественного питания	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1. Изучение основных видов нормативных документов: ФЗ, МУ, СНИП, СанПин, ТУ, ТР и др., регламентирующих пищевую безопасность	2	
	2. Практическое применение НД: решение ситуационных задач	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
1. Сравнительный анализ нормативно-правовой базы, регламентирующей обеспечение санитарии и гигиены на пищевом предприятии, РФ и зарубежных стран.	4		
Раздел 3. Обеспечение санитарии и гигиены на предприятии		20/12	
Тема 3.1. Санитария на пищевом предприятии	Содержание	12	ПК 3.1 ПК 3.2 ОК 06 ОК 07
	1. Комплекс санитарно-гигиенических мероприятий по очистке и дезинфекции на всех этапах производства, включая технологические процессы изготовления и хранения продуктов питания, а так же соблюдению личной гигиены персонала	2	
	2. Мойка и дезинфекция внешних поверхностей технологического оборудования,	2	

	емкостей, резервуаров, танков трубопроводов, коммуникаций.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	1. Изучение бактерицидных свойств дезинфицирующих средств, виды дезинфекции	4	
	2. Контроль качества дезинфекции: отбор проб и постановка анализов	2	
	3. Контроль качества дезинфекции: учет результатов	2	
Тема 3.2. Гигиена на пищевом производстве	Содержание	8	ПК 3.1 ПК 3.2 ОК 06 ОК 07
	1. Личная гигиена.	2	
	2. Общие принципы гигиены пищевых продуктов. Подход на основе анализа рисков — ХАССП. Организация работ и контроль операций на пищевом производстве.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1. Контроль дезинфекции рук и одежды	2	
	2. Оценка соблюдения требований гигиены: решение ситуационных задач	2	
Всего:		92	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет Биологии, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности;

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены, оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Т.А. Лаушкина. 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.

3.2.2. Основные электронные издания

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, 2022. – 233 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494971>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Леонова, И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 298 с. - (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-05352-4. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492587>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
Структура плана для решения задач	Знает принципы построения плана и значение плана для выполнения задания	Опрос, беседа
Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	Знает виды информационных источников в сфере микробиологии, санитарии и гигиены	Опрос
Современная научная и профессиональная терминология	Знание микробиологической научной и профессиональной терминологии	Тестирование
Основы проектной деятельности	Знание основ проектирования с соблюдением правил санитарии и гигиены	Беседа
Правила оформления документов и построения устных сообщений	Знание видов документов и сообщений с сфере санитарии и гигиены и правил их составления	Опрос, тестирование
Значимость профессиональной деятельности по специальности	Знание важности микробиологической безопасности на пищевом производстве	Беседа
Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	Знание основ экологической безопасности при работе с микроорганизмами, использовании дезинфицирующих средств и гигиенических мероприятий	Опрос, беседа
Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности);	Знание микробиологических рисков для здоровья работников	Беседа
Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	Знание основ оформления документации и деловых писем в микробиологической практике	
Основные понятия и термины микробиологии; роль микроорганизмов в	Знание специальной терминологии и роли микроорганизмов,	Опрос, беседа, тестирование

<p>круговороте веществ в природе; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств</p>	<p>основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условий развития микроорганизмов; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств</p>	
<p>Классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; схему микробиологического контроля санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств</p>	<p>Знание классификации микроорганизмов; их морфологии и физиологии, основ наследственности и форм изменчивости микроорганизмов; характеристик микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов; методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции; схем микробиологического контроля, санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правил личной гигиены работников пищевых производств</p>	<p>Опрос, беседа, тестирование</p>
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i></p>		
<p>Составлять план действия</p>	<p>Умение составлять план микробиологического исследования</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы</p>
<p>Определять задачи для поиска информации</p>	<p>Умение выявлять приоритетные задачи</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы</p>
<p>Применять современную научную профессиональную терминологию</p>	<p>Умение применять микробиологическую терминологию</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы</p>
<p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>Умение взаимодействовать с окружающими в процессе выполнения практической работы</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>

Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Умение составить и оформить отчет по практической работе	Оценка результатов выполнения практической работы
Описывать значимость своей специальности	Умение сформулировать значение микробиологического исследования, проведения санитарных и гигиенических мероприятий	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
Соблюдать нормы экологической безопасности	Умение соблюдать правила безопасности при работе с микроорганизмами, химическими дезинфектантами	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Уметь осуществлять приемы профилактики органов зрения при микроскопии	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Умение обосновать выбор схемы микробиологического исследования	Оценка результатов выполнения практической работы
Работать с лабораторным оборудованием, соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства и производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Уметь работать на лабораторном оборудовании в условиях микробиологической лаборатории, проводить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
Определять основные группы микроорганизмов, проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам и осуществлять микробиологический контроль пищевого производства сырья.	Уметь определять основные группы микроорганизмов, осуществлять микробиологические исследования, проводить микробиологический контроль пищевого производства, оценивать полученные результаты	Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

Приложение 3.9
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.03 Автоматизация технологических процессов»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.03 Автоматизация технологических процессов»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.03 Автоматизация технологических процессов» является обязательной частью профессионального учебного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08 ОК 09, ПК 2.2.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	Уо 01.05	составлять план действия;	Зо 01.05	структуру плана для решения задач;
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы;	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо.01.08	реализовывать составленный план;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

		наставника)		
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации;	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации;	Зо 02.02	приемы структурирования информации;
	Уо 02.03	планировать процесс поиска;	Зо 02.02	приемы структурирования информации;
	Уо 02.04	структурировать получаемую информацию;	Зо 02.02	приемы структурирования информации;
	Уо 02.05	выделять наиболее значимое в перечне информации;	Зо 02.02	приемы структурирования информации;
	Уо 02.06	оценивать практическую значимость результатов поиска;	Зо 02.02	приемы структурирования информации;
	Уо 02.07	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.08	использовать современное программное обеспечение;	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо 03,02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования;
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;	Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности;
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации;

		деятельности;		
	Уо 03.06	оформлять бизнес-план;	Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов;
	Уо 03.07	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	Зо 03.07	кредитные банковские продукты
	Уо 03.08	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности;
	Уо 03.09	презентовать бизнес-идею;	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации;
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей специальности;	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
			Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности;
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности,	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
			Зо 07.03	пути обеспечения

		осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	Зо 07.04	ресурсосбережения; принципы бережливого производства;
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	Зо 08.01з	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
			Зо 08.02	основы здорового образа жизни;
	Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Зо 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
	Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	Зо 09.04	особенности произношения;
	Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

		профессиональные темы		
ПК 2.2	У 2.1.01	вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;	3.2.1.01	виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
	У 2.1.02	рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;	3 2.1.02	основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
	У 2.1.03	определять технологическую эффективность работы оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	3 2.1.03	причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	44
практические занятия	20
Самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация (экзамен)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Средства измерений		24/6	
Тема 1.1 Основные понятия и определения автоматизации технологических процессов.	Содержание	4	
	1. Содержание и задачи предмета, его связь с другими предметами. Особенности и перспективы автоматизации современного пищевого производства. Основные понятия и определения автоматизации технологических процессов. Методы измерений.	2	ПК 2.2 ОК 01
	2. Классификация и характеристика контрольно- измерительных приборов, их чувствительность и точность. Влияние точности показаний прибора на учет и качество вырабатываемой продукции.	2	
Тема 1.2. Государственная система промышленных приборов и средств автоматизации технологических процессов.	Содержание	2	
	1. Значение государственной системы промышленных приборов и средств автоматизации. Классификация изделий государственной системы. О промышленных приборах и средствах автоматизации. Система дистанционной передачи измерительной техники.	2	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
Тема 1.3. Типовые средства	Содержание	18	
	1. Классификация, устройство, принцип действия приборов для измерения температуры.	2	ПК 2.2 ОК 01

измерения и область их применения.	2. Термометры расширения, манометрические термометры, термопреобразователи сопротивления, термоэлектрические термопреобразователи, их устройство, принцип действия, особенности обслуживания.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	3. Монтаж и эксплуатация приборов для измерения температуры.	2	
	4. Роль контроля температурных режимов в производстве пищевой продукции.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Изучение работы термометров.	2	
	2. Изучение работы термоэлектрических преобразователей.	2	
	3. Исследование работы приборов для измерения плотности: поплавковые, массовые, мембранные плотномеры.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Номенклатурный перечень рабочих средств измерений, подлежащих обязательной государственной поверке.	4	
Раздел 2. Основы теории автоматического управления		36/12	
Тема 2.1. Основы понятия теории автоматического управления технологическими процессами	Содержание	6	
	1. Классификация автоматизированных систем и систем автоматического управления, их устройство и принцип действия. Принципы автоматического регулирования технологических процессов. Виды АСР.	2	ПК 2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	2. Объекты автоматизации и их основные свойства. Основные требования, предъявляемые к приборам и средствам автоматизации. Применение микропроцессоров, микропроцессорных систем и микро-ЭВМ для управления технологическими процессами.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
1. Условные обозначения схем автоматики	2		
Тема 2.2.	Содержание	20	

Проектирование систем автоматизации производственных процессов.	1. Задачи проектирования. Состав и содержание работ при создании систем автоматизации.	2	ПК 2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	2. Чтение схем автоматизации.	2	
	3. Структурная схема автоматизации. Виды структурных схем.	2	
	4. Проектирование структурных схем автоматизации.	2	
	5. Принципиальные схемы автоматизации.	2	
	6. Виды, правила чтения.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	1. Чтение схем автоматизации.	2	
	2. Структурные схемы автоматизации.	2	
	3. Функциональные схемы автоматизации.	2	
4. Принципиальные электрические схемы автоматизации.	2		
Тема 2.3. Типовые схемы контроля, регулирования, сигнализации, блокировки и защиты параметрами технологического контроля.	Содержание	4	
1. Схемы контроля, регулирования, сигнализации, блокировки и защиты.	2	ПК 2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	
В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
1. Схемы контроля и регулирования. Схемы сигнализации.	2		
Тема 2.4 Автоматизация вспомогательных процессов.	Содержание	6	
1. Общая характеристика вспомогательных процессов. Автоматизация производства пара. Автоматизация очистки сточных вод.	2	ПК 2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	
2. Автоматизация холодоснабжения. Автоматизация кондиционирования воздуха.	2		
Самостоятельная работа обучающихся 1. Принципы теории автоматического управления. Структура управления многомерных систем.	2		
Раздел 3. Автоматизация типовых технологических процессов в пищевой промышленности		12/2	

Тема 3.1. Приборы и технические средства автоматизации.	Содержание	4	
	1. Типовые объекты производственных процессов. Автоматизация типовых технологических, механических и тепловых процессов.	2	ПК 2.2 ОК 01
	2. Приборы и средства автоматизации.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
Тема 3.2. Автоматизация технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	Содержание	8	
	1. Системы автоматизации технологических процессов при производстве продуктов питания из различного растительного сырья.	4	ПК.2.2
	В том числе практических занятий	2	
	1. Автоматизация технологических процессов при производстве хлебобулочных изделий.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. Автоматизация технологических процессов при производстве кондитерских и макаронных изделий		
Промежуточная аттестация			
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Селевцов, Л.И. Автоматизация технологических процессов. Учебник для студ. учреждений среднего профессионального образования / Л.И. Селевцов, А.Л. Селевцов. - 2-е изд. испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 352 с.

2. Шишмарев, В.Ю. Автоматизация технологических процессов. Учебное пособие для студ. учреждений среднего профессионального образования / В.Ю. Шишмарев. – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 352 с.

3.2.2. Основные электронные издания:

1. Антипова, Л. В. Технология и оборудование полуфабрикатов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л. В. Антипова, И.Н. Толпыгина, А. А. Калачев. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2012 - 596 с. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4880#book_name.

2. Фурсенко, С. Н. Автоматизация технологических процессов. [Электронный ресурс]: учеб. пособие / С. Н. Фурсенко, Е. С. Якубовская, Е. С. Волкова. - Минск: Новое знание, 2014 - <http://e.lanbook.com/book/64774>.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Автоматизация технологических процессов: Учебник для вузов, Издательство «КолосС», 2007. – 344 с.

2. Бородин И. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления: Учебник для техникумов, Издательство «Колос», 2006. – 352 стр.

3. Курочкин А.А., Шабурова Г.В., Гордеев А.С. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств: Учебник для вузов, Издательство «КолосС», 2007. – 591 с.

4. Шандров Б.В. Технические средства автоматизации. Учебное пособие для вузов, Гриф Допущено Минобрнауки России, ИЦ Академия, 2007 г., 368 с.

5. Шишмарев В.Ю. Типовые элементы систем автоматического управления. Учебное пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразованием России, ИЦ Академия, 2009 г., 304 с.

6. Шишмарев В.Ю. Автоматизация технологических процессов. Учебное пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразованием России, ИЦ Академия, 2008 г., 352 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
<p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; знать номенклатуру 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 с использованием цифровых средств; содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности</p>	<p>студент знает о современных научных разработках в области будущей профессиональной деятельности; знает, как проводить информационный поиск; знает способы систематизации информации; знает основные алгоритмы в профессиональной деятельности; знаком с основными методами работы в профессиональной деятельности; знает, как составить план для решения профессиональной задачи; знает методы оценки своей профессиональной деятельности; знаком с порядком поиска информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, с приемами структурирования и оформления профессиональной информации; знаком с программным обеспечением, необходимым ему для профессиональной деятельности; знаком с основными нормативно-правовыми документами, обеспечивающими трудовую деятельность, владеет профессиональной терминологией; знает, как построить собственную траекторию профессионального роста</p>	<p>оценка выполнения практических работ, письменный и устный опрос, тестовый опрос; выполнение индивидуальных заданий, контрольная работа</p>

<p>личности; основы проектной деятельности; правила оформления документов и построения устных сообщений значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; правила чтения текстов профессиональной направленности понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи; принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса; основные понятия автоматизированной обработки информации; классификацию автоматических систем и средств измерений; общие сведения об автоматизированных системах управления (далее - АСУ) и системах автоматического управления (далее - САУ); классификацию технических средств автоматизации;</p>	<p>осознает персональной ответственности за результат выполнения заданий, прогнозирует последствия принятого решения; демонстрирует собственную деятельность в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями знает принципы и правила проектной деятельности знаком с основными правилами оформления документов осознает значимость своей профессии, ее роль в обществе знает основные правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; знаком с ресурсами, задействованными в профессиональной деятельности и с принципами ресурсосбережения знает правила сохранения своего здоровья при выполнении профессиональных обязанностей и средства профилактики от перенапряжения знаком основными лексическими терминами, характеризующими профессиональную деятельность владеет правилами чтения профессиональных текстов знает основные понятия механизации и автоматизации производства, знает их задачи; знает принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления технологическими</p>	
--	--	--

<p>основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы.</p>	<p>параметрами; знает основные понятия автоматизированной обработки информации; знает классификацию автоматизированных систем и систем автоматического управления, их устройство и принцип действия; принципы автоматического управления; автоматического регулирования технологических процессов знаком с основами теории автоматического управления, знает схемы АСУ и САУ, знает принципы их построения знает классификацию технических средств автоматизации; знает основные виды приборов и средств автоматизации и требования, предъявляемые к ним; знает область применения данных датчиков и механизмов.</p>	
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i></p>		
<p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий</p>	<p>знание специальной литературы, и современных научных разработок в области будущей профессиональной деятельности анализирует рабочую ситуацию в соответствии с заданными критериями, указывая на соответствие (несоответствие) эталонной ситуации; делает выводы и принимает решения в условиях неопределенности; решает профессиональные задачи в соответствии с поставленной целью планирует информационный поиск; владеет способами систематизации</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>

<p>(самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов</p>	<p>информации, интерпретирует полученную информацию в контексте своей деятельности осуществляет обмен информации с использованием современного оборудования и программного обеспечения, в том числе на основе сетевого взаимодействия; моделирует профессиональную деятельность с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией. умеет использовать нормативно-правовую документацию в профессиональной деятельности умеет использовать в профессиональной деятельности профессиональную терминологию самостоятельно организует собственные приемы обучения, в том числе в рамках исследовательской деятельности; дает оценку собственного продвижения, личностного развития проводит объективный анализ и указывает субъективное значение результатов деятельности умеет грамотно оформлять документацию в рамках своей профессиональной деятельности умеет выделить основные правила экологической безопасности, связанные с его профессиональной деятельностью; а также</p>	
--	---	--

<p>бережливого производства; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии (специальности) кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов; проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;</p>	<p>умеет выделить основные направления ресурсосбережения умеет рационально распределить свое рабочее время, учитывая особенности своего здоровья применяет различные приемы и методы профилактики перенапряжения на рабочем месте анализирует и информацию, полученную из профессиональной документации, умеет выделить главное и объяснить свой выбор умеет по назначению и безопасно использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов; умеет определять основные этапы проектирования, а также правильно выполняет сборку системы автоматизации.</p>	
--	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» является обязательной частью профессионального учебного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 01.08	реализовывать составленный план	Зо 01.05	структуру плана для решения задач

	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации		
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	56
в т.ч. в форме практической подготовки	40
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	40
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация (экзамен)	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Автоматизация обработки информации		10/6	
Тема 1.1. Программное обеспечение персонального компьютера	Содержание	6	ОК 01 ОК 02
	1. Понятие ПО. Классификация ПО. Назначение и структура системного, инструментального и прикладного ПО.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Выявление ключевых параметров конфигурации персонального компьютера.	2	
	2. Установка на ПК пакета прикладных программ по профилю	2	
Тема 1.2. Классификация пакетов прикладных программ	Содержание	4	ОК 01 ОК 02
	1. Применение прикладного ПО в профессиональной деятельности. Межпрограммный интерфейс.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Операционная система Windows. Установка и удаление программ	2	
Раздел 2. Базовые и прикладные информационные технологии		40 / 32	
Тема 2.1.	Содержание	12	ОК 01

Технология обработки текстовой информации. Текстовые процессоры.	1. Текстовый процессор. Основные инструменты. Нумерация страниц. Колонтитулы. Технология работы с большими документами.	2	OK 02 OK 04 OK 05
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	1. Сервис, автозамена, колонтитулы, нумерация страниц в текстовом документе MS Word.	2	
	2. Оформление текстовых документов, содержащих таблицы и списки в MSWord.	2	
	3. Создание формул в текстовом редакторе.	2	
	4. Построение диаграмм в текстовом редакторе.	2	
5. Оформление документов профессиональной направленности в соответствии с требованиями, предъявляемыми к ним.	2		
Тема 2.2. Технология обработки числовой информации. Электронные таблицы	Содержание	14	OK 01 OK 02
	1. Введение в электронные таблицы: назначение, типы данных, правила записи операций, встроенные функции, графическое представление данных.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	1. Автоматизация расчетов в электронных таблицах MS Excel с применением формул и встроенных функций.	2	
	2. Анализ и обработка данных, организованных в виде списка: фильтры, промежуточные итоги, сводные таблицы.	2	
	3. Деловая графика в MS Excel. Построение диаграмм в MS Excel.	2	
	4. Построение графиков в MS Excel	2	
	5. Логические выражения и функции в Excel.	2	
6. Совместная работа: слияние книг, взаимодействие MS Excel с MS Word.	2		
Тема 2.3.	Содержание	8	OK 01

Мультимедийные технологии. Системы компьютерной графики.	1. Понятие мультимедиа. Мультимедийные технологии. Основы и приёмы работы с CorelDraw.	2	OK 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	1. Программа создания презентаций PowerPoint: возможности, сферы применения, правила оформления, настройка.	2	
	2. Создание презентации в PowerPoint на профессиональную тему.	2	
	3. Графический редактор CorelDraw: рисование и преобразование объектов, основы работы с текстом.	2	
Тема 2.4. Системы управления базами данных	Содержание	6	OK 01 OK 02 OK 03 OK 04
	1. СУБД: классификация баз, основные понятия. Программа MS ACCESS. Объекты БД: таблицы, формы, отчеты. Виды SQL - запросов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1. Проектирование БД «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание таблиц, проектирование связей между таблицами. Создание форм для ввода данных, главной кнопочной формы. Работа с формами.	2	
	2. Разработка БД «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание запросов для расчетов, отчетов и других компонентов в соответствии с заданием.	2	
Раздел 3. Компьютерные сети и коммуникации		4 / 2	
Тема 3.1. Введение в сетевые технологии	Содержание	4	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05
	1. Технология подключения к локальной сети. Доступ к ресурсам. Корпоративные сети.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	1. Основы проектирования Web – страниц	2	
Раздел 4. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности		2 / 0	

Тема 4.1. Информационная безопасность	Содержание	2	
	1. Понятие информационной безопасности. Принципы защиты информации от несанкционированного доступа.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04
Промежуточная аттестация			
Всего:		56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Информатики», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник / Е.В. Филимонова. – Москва: КНОРУС, 2021. – 482 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978 – 5 – 406 – 03029-5

2. Информационные технологии: задачник: учебное пособие / С.В. Синаторов. – 2-е изд., перераб. – Москва: КНОРУС, 2020. – 254 с.: ил. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406 – 01329-8

3.2.2. Основные электронные издания

1. Официальный интернет-портал правовой информации (государственная система правовой информации) – <http://www.pravo.gov.ru>

2. Справочная правовая система «Гарант» – www.garant.ru

3. Справочная правовая система «Консультант Плюс» – www.consultant.ru

4. Справочная правовая система «Кодекс» – www.kodeks.ru

5. Информационный портал Министерства образования и науки Российской Федерации – <http://минобрнауки.рф/>

6. Информационный портал Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) – <http://obrnadzor.gov.ru/>

7. Информационный ресурс «Образование России» – <http://ru.education.mon.gov.ru/>

8. Портал ФГБУ Федерального центра образовательного законодательства – <http://www.lexed.ru/>

9. Портал профессионального союза работников образования и науки Российской Федерации – <http://www.ed-union.ru/>

10. Портал Федерального центра информационно-образовательных ресурсов – <http://fcior.edu.ru/>

11. Информационный ресурс «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов» – <http://school-collection.edu.ru/>

12. Научная электронная библиотека / Журнал «Право и экономика» – <https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=8992>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие / Е.В. Михеева. - М.: Проспект, 2014. - 448 с.

2. Михеева, Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное пособие / Е.В. Михеева. - М.: Проспект, 2015. - 280 с.

3. Софронова, Н. В. Теория и методика обучения информатике: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н.В.Софронова, А. А.Бельчусов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 401 с - (Профессиональное образование). — ISBN978-5-534-13244-1

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
<p>основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>назначение, состав, основные характеристики компьютера;</p> <p>основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия;</p> <p>назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения;</p> <p>технологии поиска информации в Интернет;</p> <p>принципы защиты информации от несанкционированного доступа;</p> <p>правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения;</p> <p>основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p>основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.</p>	<p>«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые</p>	<p>Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творчески-поисковых заданий.</p>

	ошибки.	
<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
<p>использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;</p> <p>обрабатывать текстовую и табличную информацию;</p> <p>использовать деловую графику и мультимедиа - информацию;</p> <p>создавать презентации;</p> <p>применять антивирусные средства защиты информации;</p> <p>читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией;</p> <p>применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями;</p> <p>пользоваться автоматизированными системами делопроизводства;</p> <p>применять методы и средства защиты информации.</p>	<p>«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составлением схемы конспекта, подготовки терминологического словаря.</p>

УТВЕРЖДЕНО

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

образовательной программы
среднего профессионального образования
ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»
наименование образовательного учреждения

по специальности среднего профессионального образования

19.02.11
код

Технология продуктов питания из растительного сырья

наименование профессии / специальности СПО

на период 2023-2026

Квалификация (ии): техник ↔ технолог
Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 2 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

*основного общего / среднего (полного)
общего*

Профиль получаемого профессионального
образования - естественно-научный

*при реализации программы среднего (полного)
общего образования*

Программа воспитания в ГПОУ ТО «ТКПТС» разработана на основании Федерального закона от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся, во исполнение Плана мероприятий по реализации в 2021-2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утв. Распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р), примерной программы воспитания (одобрено решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 02.06.2020 № 2/20)), примерной программой воспитания, разработанной Институтом изучения детства, семьи и воспитания РАО по заданию Министерства просвещения РФ, рекомендаций студенческого сообщества и родительского комитета ГПОУ ТО «ТКПТС».

Содержание

1. Особенности организуемого воспитательного процесса в ГПОУ ТО «ТКПТС»
 2. Цель и задачи воспитания
 3. Виды, формы, методы, технологии и содержание деятельности
 - 3.1. Модуль «Гражданское, патриотическое воспитание, формирование российской идентичности»
 - 3.2. Модуль «Духовное и нравственное воспитание, приобщение молодежи к культурному наследию»
 - 3.3. Модуль «Здоровый стиль жизни и физическое воспитание»
 - 3.4. Модуль «Экологическое воспитание и популяризация научных знаний»
 - 3.5. Модуль «Студенческое самоуправление и волонтерская деятельность»
 - 3.6. Модуль «Социально-ориентирующее воспитание (включая развитие карьеры)»
 - 3.7. Модуль «Профессионально - трудовое воспитание»
 - 3.8. Модуль «Развитие интеллектуального потенциала»
 - 3.9. Модуль «Социальное партнерство в воспитательной деятельности ГПОУ ТО «ТКПТС»
 4. Основные направления самоанализа воспитательной работы
- Приложение 1. Календарный план воспитательной работы
- Приложение 2. Авторская дифференцированная анкета «Самооценка социально-психологических особенностей»
- Приложение 3. Формирование личностных результатов обучения на дисциплинах общеобразовательного цикла образовательной программы
- Приложение 4. Формирование общих компетенций на дисциплинах, модулях образовательной программы
- Приложение 5. План-проект аналитического отчета по факту реализации рабочей программы воспитания
- Приложение 1 к календарному плану. Возможный комплект оценки педагогических наблюдений, как аналитического метода.
- Приложение 2 к календарному плану. Таблица основных зон доработок по каждой учебной группе.
- Приложение 6 к рабочей программе воспитания. Тематика занятий «Разговоры о важном».
- Приложение 7 к рабочей программе воспитания. Тематика занятий «Россия-Моя история».

1. Паспорт рабочей программы воспитания

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».
Основания для разработки программы	Программа воспитания в ГПОУ ТО «ТКПТС» разработана на основании Федерального закона от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся, во исполнение Плана мероприятий по реализации в 2021-2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утв. Распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р), примерной программы воспитания (одобрено решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 02.06.2020 № 2/20)), примерной программой воспитания, разработанной Институтом изучения детства, семьи и воспитания РАО по заданию Министерства просвещения РФ.
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств отношений к российским гражданским(базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств специалистов определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культуры).
Сроки реализации программы	на базе основного общего образования в очной форме – 2 года 10 месяцев
Исполнители программы	Директор, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, сотрудники учебной части, заведующие отделением, педагог-психолог, тьютор, педагог-организатор, педагог дополнительного образования, педагог организатор по безопасности жизнедеятельности, социальный педагог, члены студенческого совета, представители родительского комитета, представители

организаций – работодателей.

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.), примерной программой воспитания, разработанной Институтом изучения детства, семьи и воспитания РАО по заданию Министерства просвещения РФ.

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся 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».

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования 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, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на	ЛР 2

условия добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности¹	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному	ЛР 14

¹ Разрабатывается ФУМО СПО.

образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17

2. Особенности организуемого воспитательного процесса в ГПОУ ТО «ТКПТС»

Воспитательный процесс в Государственном профессиональном образовательном учреждении Тульской области «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса» (далее ГПОУ ТО «ТКПТС») организован на основе настоящей рабочей программы воспитания, сформированной на учебный год 2023 - 2024 гг., и направлен на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся 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.

Принципы, на которых базируется воспитательный процесс:

- 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;
- демократический государственно-общественный характер управления образованием.

Основными приоритетами воспитательной работы являются:

- формирование профессиональных компетенций будущего специалиста, общей культуры личности обучающихся, их успешную социализацию в обществе и адаптацию на рынке труда;

- воспитание гражданственности, духовности, инициативности и самостоятельности, уважения к правам и свободам человека, Родине, семье;
- формирование здорового образа жизни, бережного отношения к окружающей природе, навыков экологического поведения.

Задачи рабочей программы воспитания:

1. Реализация требований ФГОС СПО, в том числе в сфере освоения общих компетенций

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. Реализация требований ФГОС среднего общего образования, в том числе в сфере достижения личностных результатов обучения, включающих:

2.1 российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою

Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

2.2 гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

2.3 готовность к служению Отечеству, его защите;

2.4 сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

2.5 сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

2.6 толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

2.7 навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

2.8 нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

2.9 готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

2.10 эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

2.11 принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

2.12 бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

2.13 осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как

возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

2.14 сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

2.15 ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

3. Реализация комплексных задач воспитания личности обучающегося:

3.1 обеспечение эффективной подготовки конкурентоспособного специалиста, обладающего компетенциями, востребованными в условиях рынка; формирование профессиональной мотивированности;

3.2 изучение проблем студенчества, организация поддержки, консультативной помощи;

3.3 воспитание патриотов России, граждан, уважающих права и свободы личности, проявляющих национальную и религиозную толерантность;

3.4 развитие национальной культуры, воспитание бережного отношения к историческому и культурному наследию народов России, сохранение исторической преемственности поколений;

3.5 формирование духовно-нравственных качеств личности;

3.6 разностороннее развитие обучающихся: создание условий для самореализации через участие в научно-просветительских, физкультурно-спортивных и культурно - массовых мероприятиях, организацию досуга, создание и организацию работы творческих, спортивных и научных коллективов, объединений по интересам;

3.7 формирование экологического сознания, системы этических и эстетических идеалов и ценностей;

3.8 формирование здоровьесберегающей среды, пропаганда физкультуры и ЗОЖ;

3.9 профилактика правонарушений, наркомании и ВИЧ-инфекции;

3.10 формирование сознательного отношения к семейной жизни;

3.11 совершенствование системы воспитательной работы, поиск и внедрение новых технологий, форм и методов воспитательной деятельности;

3.12 создание системы морального стимулирования обучающихся, активно участвующих в организации воспитательной работы.

3. Виды, формы, методы, технологии и содержание деятельности

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы ГПОУ ТО «ТКПТС»:

- 1) гражданское, патриотическое воспитание, формирование российской идентичности;
- 2) духовное и нравственное воспитание, приобщение молодежи к культурному наследию;
- 3) здоровый стиль жизни, психологическое и физическое воспитание;
- 4) экологическое воспитание и популяризация научных знаний;
- 5) студенческое самоуправление и волонтерская деятельность;
- 6) социально-ориентирующее воспитание (включая развитие карьеры);
- 7) развитие социального партнерства в воспитательной деятельности образовательной организации;
- 8) профессионально - трудовое воспитание;
- 9) социальное партнерство в воспитательной деятельности образовательной организации.

Каждое направление воспитательной деятельности представлено в соответствующем модуле.

Реализация конкретных форм и методов воспитательной работы воплощается в календарном плане воспитательной работы (Приложение 1), утверждаемом ежегодно на предстоящий учебный год на основании направлений воспитательной работы, установленных в настоящей рабочей программе воспитания.

Некоторые воспитательные мероприятия (например, виртуальные экскурсии и т.п.) могут проводиться с применением дистанционных образовательных технологий, при этом обеспечивается свободный доступ каждого обучающегося к электронной информационно-образовательной среде образовательной организации и к электронным ресурсам. При проведении мероприятий в режиме онлайн может проводиться идентификация личности обучающегося, в том числе через личный кабинет обучающегося, а для родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся через портал госуслуг.

Для реализации рабочей программы воспитания инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные условия с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В воспитательной работе используются методы прямого и косвенного педагогического влияния на обучающихся.

Методы прямого педагогического влияния применяются в конкретных или искусственно создаваемых ситуациях, когда педагогический работник (куратор, педагог или мастер производственного обучения) сразу может скорректировать поведение обучающегося, или его отношение к происходящему. Например, повторение по образцу, приучение, требование, конструктивная критика, соревнование, поощрение и др. Наиболее стимулирующим мотивацию обучающихся методом педагогического влияния является поощрение – это одобрение, похвала, благодарность, предоставление почетных или особых прав, награждение. Использование метода соревнования способствует формированию качеств

конкурентоспособной личности, накопление опыта социально и профессионально-полезного поведения.

Методы косвенного педагогического влияния предполагают создание такой ситуации в организации деятельности (учебной и внеучебной), при которой у обучающегося формируется соответствующая установка на самосовершенствование, на выработку определенной позиции в системе его отношений с обществом, преподавателями, другими обучающимися. Например, методы убеждения, стимулирования, внушения, выражения доверия, осуждения.

При проведении воспитательных мероприятий используется сочетание методов прямого и косвенного педагогического влияния.

Для реализации задач воспитания используются разные технологии взаимодействия, например:

- сохранение и преумножение традиций,
- коллективные дела и «соревновательность»,
- взаимодействие между младшими и старшими;
- и др.

В ходе применения технологий взаимодействия и сотрудничества между субъектами осуществляется взаимопознание, взаимопонимание, взаимоотношение, взаимные действия, взаимовлияние.

Ведущим в воспитательной работе является эмоциональный компонент взаимодействия, при котором значительные эмоционально-энергетические затраты на взаимодействие субъектов должны всегда оставаться позитивными.

3.1 Модуль «Гражданское, патриотическое воспитание, формирование российской идентичности»

Цель модуля: формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку.

Формируемые компетенции: ОК 1, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.

Формируемые личностные результаты: ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 17.

Задачи модуля:

- воспитание у обучающихся готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите Родины;
- формирование у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству;

- развитие у обучающихся уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, историческим символам и памятникам Отечества;
- формирование знаний обучающихся о символике России;
- формирование российской гражданской идентичности, гражданской позиции активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- развитие правовой и политической культуры обучающихся, расширение конструктивного участия в принятии решений, затрагивающих их права и интересы, в том числе в различных формах общественной самоорганизации, самоуправления, общественно значимой деятельности; развитие в молодежной среде ответственности, принципов коллективизма и социальной солидарности;
- формирование приверженности идеям интернационализма, дружбы, равенства, взаимопомощи народов; воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям;
- формирование установок личности, позволяющих противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, коррупции, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;
- профилактика правонарушений среди обучающихся;
- формирование антикоррупционного мировоззрения;
- развитие у обучающихся способности рационального осмысления общечеловеческих и социальных ценностей мира, осознания личностной причастности к миру во всех его проявлениях.

3.2 Модуль «Духовное и нравственное воспитание, приобщение молодежи к культурному наследию»

Цель модуля: создание условий для самоопределения обучающихся 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 уважения к старшему поколению.

Формируемые компетенции: ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.

Формируемы личностные результаты: ЛР 2, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 14.

Задачи модуля:

- развитие у обучающихся нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);
- формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра;
- формирования толерантного отношения к лицам с ОВЗ;
- воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации;
- содействие формированию у обучающихся позитивных жизненных ориентиров и планов;
- оказание помощи обучающимся в выработке моделей поведения в различных трудных жизненных ситуациях, в том числе проблемных, стрессовых и конфликтных;
- развитие способности видеть прекрасное в природе, быту, труде, спорте и творчестве людей, общественной жизни;
- получение опыта эстетических переживаний, наблюдений эстетических объектов в природе и социуме, эстетического отношения к окружающему миру и самому себе;
- представление об искусстве народов России;
- опыт самореализации в различных видах творческой деятельности, умение выражать себя в доступных видах творчества.

3.3 Модуль «Здоровый стиль жизни, психологическое и физическое воспитание»

Цель модуля: формирование психического и физического здоровья личности обучающихся, профилактика асоциальных явлений, характерных для студенческой среды.

Формируемые компетенции: ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8.

Формируемы личностные результаты: ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12.

Задачи модуля:

- развитие культуры здоровья на основе воспитания психически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности;
- формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, занятиями спортом, развитие культуры здорового питания;
- развитие культуры безопасной жизнедеятельности, профилактика наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек.

3.4 Модуль «Экологическое воспитание и популяризация научных знаний»

Цель модуля: формирование у обучающихся чувства бережного отношения к живой природе и окружающей среде, культурному наследию и традициям многонационального народа России.

Формируемые компетенции: ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.

Формируемые личностные результаты: ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 10, ЛР 16.

Задачи модуля:

- развитие у обучающихся экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды;
- воспитание чувства ответственности за состояние природных ресурсов, формирование умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; приобретение опыта эколого-направленной деятельности.

3.5 Модуль «Студенческое самоуправление и волонтерская деятельность»

Цель модуля: создание условий, способствующих самореализации обучающихся в творческой и профессиональной сфере, формирование социальной активности и популяризация волонтерского движения.

Формируемые компетенции: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9.

Формируемые личностные результаты: ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15.

Задачи модуля:

- формирование активной гражданской позиции;
- развитие обучающихся в различных сферах общественной жизни;
- представление интересов студенчества на различных уровнях (внутри техникума, между ПОУ и др.)

3.6 Модуль «Социально-ориентирующее воспитание (включая развитие карьеры)»

Цель модуля: содействие развитию обучающегося как личности, реализация его способности и возможностей в обществе через накопление социального опыта и формирование социальной компетентности.

Формируемые компетенции: ОК 1, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8.

Формируемые личностные результаты: ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 15.

Задачи модуля:

- создание условий для достижения успешной социализированности и адаптации обучающихся;
- профилактика антивиталяного (суицидального) поведения в молодежной среде;
- ориентация подростков на обращение за помощью в сложных ситуациях;
- развитие у обучающихся навыков распознавания и предупреждения опасных для жизни и здоровья ситуаций;
- формирование у обучающихся умения делать осознанный выбор в различных ситуациях, навыков осознанного отношения к возможным последствиям собственных действий.

3.7 Модуль «Профессионально - трудовое воспитание»

Цель модуля: создание условий для удовлетворения потребностей обучающихся в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии в сфере трудовых и социально-экономических отношений посредством профессионального самоопределения.

Формируемые компетенции: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.

Формируемые личностные результаты: ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16.

Задачи модуля:

- формирование у обучающихся потребности трудиться, добросовестно, ответственно и творчески относиться к разным видам трудовой деятельности.
- формирование soft-skills-навыков и профессиональных компетенций;
- формирование осознания профессиональной идентичности (осознание своей принадлежности к определённой профессии и профессиональному сообществу);
- формирование чувства социально-профессиональной ответственности, усвоение профессионально-этических норм;
- осознанный выбор будущего профессионального развития и возможностей реализации собственных жизненных планов;
- формирование отношения к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.

3.8 Модуль «Развитие интеллектуального потенциала»

Цель модуля: формирование и развитие интеллектуального потенциала обучающихся в информационном обществе.

Формируемые компетенции: ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ОК 10.

Формируемые личностные результаты: ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 14.

Задачи модуля:

- создание условий для самореализации обучающихся в пространстве научного творчества;
- формирование ценностного отношения к научно-исследовательской и другой проектной деятельности;
- поддержка одаренных обучающихся и развитие их интеллектуального потенциала;
- воспитание творческого отношения к своей профессии через исследовательскую деятельность;

- реализация общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС по профессиям и специальностям среднего профессионального образования;
- повышение качества подготовки квалифицированных кадров, адаптированных к новым социально-экономическим тенденциям развития общества.

3.9 Модуль «Социальное партнерство в воспитательной деятельности техникума»

Цель модуля: усиление взаимодействия воспитательных структур ГПОУ ТО «ТКПТС» с организациями, созданными по инициативе обучающихся, с общественными движениями, органами власти и другими образовательными организациями.

Формируемые компетенции: ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Формируемые личностные результаты: ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 13.

Задачи модуля:

- расширение пространства социального партнерства, развитие различных форм взаимодействия его субъектов в сфере воспитательной деятельности;
- поддержка в ГПОУ ТО «ТКПТС» инициатив общественных молодежных организаций и объединений в области воспитания обучающейся молодежи;
- распространение опыта и совместное проведение конференций, семинаров и других учебно-воспитательных мероприятий;
- развитие сотрудничества с социальными партнёрами с целью повышения психолого-педагогического мастерства, уровня культуры педагогических работников и руководителей воспитательных структур колледжа;
- создание между образовательными организациями центров по развитию: гуманитарной художественной культуры, личностного роста, правовой помощи, клубов психологической помощи и клубов «доброй воли» (муниципальных, региональных);
- организация сотрудничества ГПОУ ТО «ТКПТС» с правоохранительными органами по предупреждению правонарушений среди обучающихся и по созданию Центра правовой помощи обучающимся;
- поддержка и продвижение социально значимых инициатив обучающихся и (или) их организаций/ объединений в техникуме, городе, регионе;

- формирование корпоративной культуры ГПОУ ТО «ТКПТС» (принадлежности к единому коллективу, формирование традиций, корпоративной этики);

- создание в ГПОУ ТО «ТКПТС» музеев, историко-патриотических клубов, литературно-творческих объединений, научных обществ с привлечением ветеранов труда, деятелей науки, культуры и искусства.

4. Основные направления самоанализа воспитательной работы

Самоанализ организуемой в ГПОУ ТО «ТКПТС» воспитательной работы осуществляется по направлениям воспитательной работы и проводится с целью выявления основных проблем воспитания обучающихся в техникуме и последующего их решения.

Основными принципами, на основе которых осуществляется самоанализ воспитательной работы в ГПОУ ТО «ТКПТС», являются:

- принцип гуманистической направленности осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на уважительное отношение как к воспитуемым обучающимся, так и к педагогическим работникам и руководителям воспитательных структур колледжа, реализующим воспитательный процесс в колледжа;
- принцип приоритета анализа сущностных сторон воспитания, ориентирующий экспертов на изучение не количественных его показателей, а качественных – таких как содержание и разнообразие деятельности, характер общения и отношений между обучающимися и педагогическими работниками и руководителями воспитательных структур колледжа;
- принцип развивающего характера осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на использование его результатов для совершенствования воспитательной деятельности в ГПОУ ТО «ТКПТС»: грамотной постановки педагогическими работниками и руководителями воспитательных структур техникума цели и задач воспитания, умелого планирования воспитательной работы, адекватного подбора видов, форм и содержания совместной деятельности с обучающимися;
- принцип разделенной ответственности за результаты личностного развития обучающихся, ориентирующий экспертов на понимание того, что личностное развитие обучающихся – это результат как социального воспитания (в котором колледж участвует наряду с другими социальными институтами), так и стихийной социализации, и саморазвития обучающихся.

Основными направлениями анализа, организуемого в ГПОУ ТО «ТКПТС» воспитательного процесса являются:

- результаты воспитания, социализации и саморазвития обучающихся;

– состояние организуемой в ГПОУ ТО «ТКПТС» совместной деятельности обучающихся, педагогических работников и руководителей воспитательных структур колледжа.

Направления анализа воспитательного процесса	Критерий анализа	Способ получения информации о результатах воспитания	Результат анализа
Результаты воспитания, социализации и саморазвития обучающихся	Динамика личностного развития обучающихся	Педагогическое наблюдение	Получение представления о том, какие прежде существовавшие проблемы личностного развития обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы решить не удалось и почему; какие новые проблемы появились, над чем далее предстоит работать педагогическим работникам и руководителям воспитательных структур техникума.
		Авторская дифференцированная анкета «Самооценки социально-психологических особенностей» (Приложение 2)	Анкета дает возможность изучить мотивацию на развитие профессиональных навыков и личностное развитие, оценку у обучающихся уровня организации и их интерес к общественной деятельности. Дополнительно анкета позволяет оценить результативность реализуемой воспитательной работы с точки зрения самоанализа обучающегося.
Состояние организуемой в ГПОУ ТО «ТКПТС» совместной деятельности обучающихся и педагогических работников и руководителей воспитательных структур колледжа	Наличие в техникуме интересной, событийно насыщенной и личностно развивающей совместной деятельности обучающихся и педагогических работников и руководителей воспитательных структур ГПОУ ТО «ТКПТС»	Беседы с обучающимися, педагогическими работниками и руководителями воспитательных структур техникума, лидерами общественных молодежных организаций, созданных обучающимися в техникуме, при необходимости – их анкетирование	Получение представления о качестве совместной деятельности обучающихся и педагогических работников и руководителей воспитательных структур ГПОУ ТО «ТКПТС» по направлениям: <ul style="list-style-type: none"> - духовное и нравственное воспитание, приобщение молодежи к культурному наследию; - гражданское, патриотическое воспитание, формирование российской идентичности; - здоровый стиль жизни и физическое воспитание; - экологическое воспитание и популяризация научных знаний; - социальное партнерство в воспитательной деятельности образовательной организации; - социально-ориентирующее воспитание (включая развитие карьеры); - профессионально - трудовое воспитание; - развитие интеллектуального потенциала; - студенческое самоуправление и волонтерская деятельность

Анализ организуемого в ГПОУ ТО «ТКПТС» воспитательного процесса осуществляется ежегодно классными руководителями учебных групп совместно с заместителем директора по учебно-воспитательной работе с последующим обсуждением его результатов на заседании цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин и на заседании цикловой комиссии профессионального цикла специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».

План-проект аналитического отчета анализа воспитательного процесса в группах представлен в Приложении 5.

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;

- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;

проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

5. Требования к ресурсному обеспечению воспитательной работы

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися необходимыми ресурсами в

профессиональной образовательной организации.

Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации программы воспитания образовательная организация должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора по учебно-воспитательной работе, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей, преподавателей, мастеров производственного обучения.

Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории и помещения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими профессиональную направленность образовательной программы, требования международных стандартов.

Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности, работодателей);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы;
- студенческое самоуправление, молодежные общественные объединения, цифровая среда.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и

др.).

Система воспитательной деятельности ГПОУ ТО «ТКПТС» представлена на сайте организации.

Приложение 1 к рабочей
программе воспитания

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

№ п/п	Наименование модулей / мероприятий	Дата проведения	Ответственный	Планируемый результат	Отметка о выполнении	Итоговый документ	Код ЛР	Примечания
Модуль 1. Гражданское, патриотическое воспитание, формирование российской идентичности								
Формируемые компетенции: выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. Формируемые личностные результаты: ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11								
1.1	Мероприятия по формированию патриотизма и гражданской позиции, формирование российской идентичности							
1.1.1	Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном»	(по отдельному плану) 34 ч.	Зам.дир. по УВР. кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-	Проведённые внеурочные занятия		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 11, ЛР 12	

			организатор					
1.1.2	Цикл внеурочных занятий «Россия –Моя история»		Зам.дир. по УВР. кураторы учебных групп, тьютор , педагог дополнительного образования, педагог-организатор	Проведённые внеурочные занятия		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 11, ЛР 12	Цикл внеурочных занятий «Россия –Моя история»»
1.1.3	Конкурс рисунков «Мир прекрасен без войны», посвященный окончанию Второй Мировой войне	Сентябрь	Зам.дир. по УВР. кураторы учебных групп, тьютор , педагог дополнительного образования, педагог-организатор	Наличие не менее 10 рисунков для конкурса		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 5	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык
1.1.4	Классные часы «210 лет со дня Бородинского сражения»	07.09.23	Зам.дир. по УВР ,кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.5	Классные часы «Урок памяти (30.10.2023 День памяти политических репрессий)»	30.10.23	Зам.дир. по УВР ,кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература

1.1.6	Классные часы «День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел России»	08.11.23	Зам.дир. по УВР ,кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.7	Классные часы «День неизвестного солдата»	3.12.23	Зам.дир. по УВР ,кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.8	«Вновь юность, май, весна и 45-й!» - конкурс патриотической песни, посвящённый 75 годовщине Победы в Великой Отечественной войне	04.05.23	Зам.дир. по УВР. кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, зав. отделением	Участие каждой группы первого и второго курса		Положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 12	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература

1.1.9	Мероприятие, посвящённое 23 февраля «Я честью этой дорожу»	19.02.23	Зам.дир. по УВР Педагог дополнительно го образования, кураторы учебных групп , тьютор, педагог-организатор	Участие каждой группы первого и второго курса		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 9	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.10	Тематический классный час «Гордимся славою героев», посвящённый Дню героя России	09.12.23	Зам.дир. по УВР Педагог дополнительно го образования, кураторы учебных групп , тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.11	Тематический классный час «День народного единства»	Ноябрь	Зам.дир. по УВР кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.12	Викторина, посвященная Дню народного единства	03.11.23	Зам.дир. по УР. Преподаватели общественных дисциплин	Проведение викторины в 20 учебных группах		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная

								литература
1.1.13	Международный день толерантности	16.11.23	Зам.дир. по УВР. Социально-психологическая служба	Проведённые классные часы		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 7, ЛР 8,	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.14	Тематический классный час «День государственного герба Российской Федерации»	30.11.2023	Зам.дир. по УВР кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.15	Тематические классные часы «День Конституции»	11.12.23	Зам. дир. по УР. Кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы			ЛР 2, ЛР 3, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.16	Викторина, посвященная Дню Конституции	Декабрь	Зам. дир. по УР. Преподаватели общественных дисциплин	Проведение викторины в 20 учебных группах		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.17	Классный час «День принятия Федеральных конституционных законов о Государственных символах Российской Федерации»	25.12.23	Зам.дир. по УВР кураторы учебных групп, тьютор, зав.	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература,

	Федерации»		отделением					русский язык, родная литература
1.1.18	Классный час «День полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады (1944 год)»	27.01.23	Зам.дир. по УВР кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.19	Классный час «80-лет со дня победы Вооруженных сил СССР над армией гитлеровской Германии в 1943 году в Сталинградской битве.	02.02.23	Зам.дир. по УВР кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.20	Классный час «День воссоединения Крыма с Россией»	18.03.23	Зам.дир. по УВР кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.21	Встреча с ветеранами ВОВ и тружениками тыла	Май 2023	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор	Встреча студентов с ветеранами ВОВ и тружениками тыла		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 6,	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература

1.1.22	День памяти о россиянах, исполняющих служебный долг за пределами Отечества	15.02.2023	Зам.дир. по УВР. Преподаватель ОБЖ	Проведенный Урок памяти		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 6,	Учебные дисциплины: история, ОБЖ, БЖД, литература
1.1.23	Всемирный день гражданской обороны	01.03.2023	Зам.дир. по УВР. Преподаватель ОБЖ	Проведенное мероприятие		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 6,	Учебные дисциплины: ОБЖ БЖД
1.1.24	Мероприятие «День России»	Июнь 2023	Зам. дир. по УР. Преподаватели общественных дисциплин, зав. отделением	Проведенное мероприятие		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.25	Участие в акции «Свеча памяти»	22.06.2023	кураторы учебных групп, тьютор, студенческий совет, педагог-организатор	Участие в акции		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5,	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.26	Проведение экскурсий в музей колледжа, работа по сбору и оформлению материалов по истории образовательного учреждения	В течение учебного года	Зам.дир. по УВР. Зав. библиотекой, библиотекарь, администрация	Повышение уровня знаний студентов о ГПОУ ТО «ТТПП»		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины – история, литература, русский язык, родная литература

1.1.27	Цикл классных часов, посвященных Дню толерантности «Толерантность и межнациональные отношения»	Ноябрь	Зам.дир. по УВР, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 7, ЛР 8	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.28	Участие в областном смотре-конкурсе «Арт - профи»	Февраль	Зам.дир. по УВР. Педагог дополнительного образования, педагог - организатор, преподаватели	Участие в областном смотре-конкурсе «Арт - профи»		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 11	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.29	Книжные выставки «Храним в сердцах Великую Победу», «Они писали о войне»	Март-май	Зав. библиотек ой. библиотекарь	Посещение выставки не менее 300 студентами		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.30	День космонавтики , 65 лет со дня запуска СССР первого искусственного спутника Земли.	12.04.2023	Зам.дир. по УВР, педагог-организатор, кураторы учебных групп, тьютор	Проведенное мероприятие		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 6	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.31	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны	19.04.23	Зам.дир. по УВР, педагог-организатор, кураторы учебных групп,	Проведенное мероприятие		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 6	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык,

			тьютор					родная литература
1.1.32	Подготовка и участие в Акции «Бессмертный полк России»: - беседы «Участник Великой Отечественной войны в моей семье»	Апрель-май	Зам.дир. по УВР. Преподаватель-организатор ОБЖ, преподаватель ОБЖ .кураторы учебных групп, тьютор, студенческий совет, педагог-организатор	Участие в Акции и проведенные беседы		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.33	Спортивная эстафета, посвященная Дню Победы	Май	Руководитель физ. воспитания, преподаватель физ. Воспитания. Преподаватель-организатор ОБЖ	Участие в эстафете не менее 15 человек		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 9	Физическая культура, история
1.1.34	Литературно-музыкальная композиция «Сохрани память навсегда!», посвященная 79 годовщине Победы	Май	Зам.дир. по УВР. Педагог дополнительно го образования, студенческий совет, педагог - организатор. Кураторы учебных групп, тьютор, зав.	Участие представителей от каждой группы 1 и 2 курса		фотоотчет, информация на сайт	ЛР5, ЛР 11	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература

			отделением					
1.1.35	Цикл классных часов «Уроки мужества»	Апрель-май	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.36	Участие в городской акции «Вахта памяти»	Май	Зам.дир. по УВР. Преподаватель-организатор ОБЖ, преподаватель ОБЖ	Участие в городской акции «Вахта памяти» волонтерского отряда и студенческого совета		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 8	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.37	Торжественная линейка, посвященная Дню Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941 - 1945 годов (9 мая)	07.05.2024	Зам.дир. по УВР. Педагог-организатор, кураторы учебных групп, тьютор	Участие в Торжественной линейке			ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.38	Участие в праздничных мероприятиях, посвященных Дню Победы	09.05.2024	Администрация колледжа, пед. коллектив, студ. совет	Участие студентов в праздничных мероприятиях		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература

1.1.39	Акция «Забота» - оказание помощи и поздравление ветеранов	Май	Зам.дир. по УВР. Педагог – организатор, студ. совет	Участие волонтерского отряда и студенческого совета в Акции		Положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.40	День Государственного флага Российской Федерации	22.08.23	Администрация колледжа, пед. коллектив, студ. совет	Участие студентов в праздничных мероприятиях		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.41	День Военно-морского флота	30.07.23	Администрация колледжа, пед. коллектив, студ. совет	Участие волонтерского отряда и студенческого совета		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература

1.1.42	80 лет со дня победы советских войск над немецкой армией под Курском в 1943 году	23.08.23	Администрация колледжа, пед. коллектив, студ. совет	Участие волонтерского отряда и студенческого совета		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.2	Правовое воспитание и профилактика правонарушений							
1.2.1	Координирование плана работы с органами и учреждениями системы профилактики	Сентябрь	Зам.дир. по УВР. Социальный педагог, педагог-психолог	Выполненный план работ с органами и учреждениями системы профилактики			ЛР 2, ЛР 3	
1.2.2	Мероприятия к 300-летию прокуратуры России	Сентябрь-декабрь	Зам.дир. по УВР, классные руководители, педагог-организатор, педагог-психолог, педагог-организатор ОБЖ	Реализованный план мероприятий		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3	Учебные дисциплины: история, обществознание, ОБЖ
1.2.3	Неделя безопасности	2 – 8 сентября 2023	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, зам.дир. по БиХР,	Проведение не менее 5 мероприятий по безопасности жизнедеятельно		Положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР2, ЛР 3, ЛР 7, ЛР 9	Учебные дисциплины: БЖ, ОБЖ, охрана труда

			преподаватель – организатор ОБЖ, зав. отделением	сти				
1.2.4	Классные часы, посвященные Дню солидарности в борьбе с терроризмом. «Меры по противодействию терроризму», «Правила поведения в случае террористического акта»	3 сентября 2023	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, зам.дир. по БиХР, преподаватель – организатор ОБЖ	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 8, ЛР 10	Учебные дисциплины: история, БЖ, ОБЖ
1.2.5	Организация встреч для обучающихся и педагогических работников со специалистами субъектов системы профилактики	В течение года	Зам.дир. по УВР. Социально-психологическая служба	Участие не менее 15 учебных групп во встречах со специалистами субъектов системы профилактики		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 10	
1.2.6	Своевременное выявление проблемных ситуаций в семьях с последующей постановкой семьи и подростка на внутриколледжный контроль	По мере необходимости	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор, социальный педагог, педагог-психолог	Отчёты классных руководителей и тьютора о проблемных ситуациях в семьях своих студентов		Протокол, информация на сайт	ЛР 3, ЛР 7, ЛР 12	

1.2.7	Круглый стол «Права ребенка с рождения до совершеннолетия»	Ноябрь	Зам.дир. по УВР. КДН и ЗП, Социально-психологическая служба, зав. отделением	Участие не менее 5 учебных групп в «круглом столе»		Протокол, фотоотчет информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, экономические и правовые основы профессиональной деятельности
1.2.8	Тематические классные часы и беседы, профилактические акции: - Права и обязанности обучающихся, соблюдение Правил внутреннего распорядка, традиции колледжа - Профилактика ДТП - Предупреждение правонарушений и преступлений среди обучающихся. Новое в законодательстве - Уголовная и административная ответственность несовершеннолетних. - Профилактика травматизма на объектах ж/д транспорта - Молодежный экстремизм: корни и проблемы - Терроризм – чума XXI века - Противодействие коррупции	В течение учебного года	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор. Социально-психологическая служба, зав. отделением	Проведённые классные часы в 31 учебной группе		Протокол, фотоотчет информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10	Учебные дисциплины: история, экономические и правовые основы профессиональной деятельности, БЖ, ОБЖ, охрана труда
1.2.9	Профилактическая работа со обучающимися, состоящими на всех видах учета	в течение учебного года	Зам.дир. по УВР. Социальный педагог, педагог-	Проведение профилактических мероприятий с обучающимися,		Протокол, информация на сайт	ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10	Учебные дисциплины: история, экономические и правовые основы

			психолог, кураторы учебных групп, тьютор	состоящими на всех видах учета				профессиональной деятельности, БЖ, ОБЖ, охрана труда
1.2.10	Заседания Совета профилактики в колледже (по плану)	в течение года ежемесячно	Члены Совета профилактики	Протоколы о проведении заседаний студенческого совета		Протокол, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 9	
1.2.11	Работа по оформлению и корректировке социального паспорта колледжа	в течение учебного года	Социальный педагог, педагог-психолог, кураторы учебных групп, тьютор	Наличие актуальной информации в социальных паспортах каждой учебной группы		План работы, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 7, ЛР 12	

1.2.12	Вовлечение «трудных» студентов в спортивные секции, в творческие объединения	в течение года	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор, социальный педагог, педагоги дополнительного образования, руководитель физ. воспитания	Организация деятельности «трудных» студентов во внеучебное время		План работы, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 9, ЛР 11	Учебные дисциплины: физическая культура
--------	--	----------------	--	--	--	---------------------------------	-------------------------------	---

1.2.13	Оформление в библиотеке методического уголка по правовому воспитанию для обучающихся и кураторов учебных групп	ноябрь	Зав. библиотекой, библиотекарь	Наличие в библиотеке методического уголка по правовому воспитанию для обучающихся и классных руководителей		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 11	
1.2.14	Организация работы волонтеров по профилактике употребления ПАВ	в течение года	Зам.дир. по УВР. Студ. Совет. Социально-психологическая служба	Организация не менее 3 акций в за учебный год по профилактике употребления ПАВ волонтерским отрядом			ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9	
1.2.15	Регулярное размещение информации профилактического характера на информационном стенде, сайте колледжа, социальных сетях, мониторах	в течение года	Зам.дир. по УВР. Социальный педагог, студ. Совет. Социально-психологическая служба	Наличие информации профилактического характера на информационном стенде, сайте техникума, социальных сетях, мониторах		План работы, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9	

1.2.16	Общеколледжная тематическая линейка по итогам месяца	на последней неделе месяца	Администрация, педагог-организатор, кураторы учебных групп, тьютор, преподаватели и мастера п/о	Ежемесячное подведение итогов обучения		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 7	
1.2.17	Областной конкурс «Молодежь против коррупции»	октябрь-ноябрь	Администрация, педагог-организатор, кураторы учебных групп, тьютор, преподаватели, студенческий совет техникума	Участие не менее 15 студентов в областном конкурсе «Молодежь против коррупции»		Положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 3, ЛР 2, ЛР 11	
1.2.18	Комплекс мероприятий, посвященных международному дню борьбы с коррупцией	декабрь	Педагог-организатор, кураторы учебных групп, тьютор, преподаватели, студенческий совет техникума, волонтерский отряд «Талисман»	Проведение не менее 3 акций и мероприятий, посвященных международному дню борьбы с коррупцией		План работы, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 11	Учебные дисциплины- история, экономические и правовые основы профессиональной деятельности
1.2.19	День пожарной охраны. Тематический урок ОБЖ	30.04.2023	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп,	Проведение тематического урока не менее,		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 9, ЛР	Учебные дисциплины- БЖ, ОБЖ, охрана

			преподаватель ОБЖ, зав. отделением	чем в 10 учебных группах			10	труда
1.2.20	Регулярное размещение информации профилактического характера на тему профилактики ДТП и детского травматизма на информационном стенде, сайте колледжа, социальных сетях, мониторах	В течение года	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, преподаватель ОБЖ	Наличие информации профилактического характера на тему профилактики ДТП и детского травматизма на информационном стенде, сайте техникума, социальных сетях, мониторах		План работы, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10	
Модуль 2. Духовное и нравственное воспитание, приобщение молодежи к культурному наследию Формируемые компетенции: осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;								

<p>проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения; работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Формируемы личностные результаты: ЛР 2, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 12.</p>							
2.1	<p>Тематические классные часы: - «Этика поведения в техникуме» - День солидарности в борьбе с терроризмом и др. (по плану)</p>	<p>В течение учебного года</p>	<p>Кураторы учебных групп, тьютор, социально-психологическая служба, зав. библиотекой, библиотекар, зав. отделением</p>	<p>Проведенные классные часы во всех учебных группах</p>	<p>Протокол, фотоотчет, информация на сайт</p>	<p>ЛР 2, ЛР 3, ЛР 8, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10</p>	<p>Учебные дисциплины - история, литература, родная литература</p>
2.2	<p>Психологическое тестирование в группах нового набора по выявлению обучающихся, склонных к девиантному поведению</p>	<p>Октябрь</p>	<p>Социально-психологическая служба, кураторы учебных групп, тьютор</p>	<p>Отчеты о проведении психологического тестирования в группах нового набора по выявлению обучающихся, склонных к девиантному поведению</p>	<p>Протокол</p>	<p>ЛР 3, ЛР 9</p>	
2.3	<p>Выставка фотографий «Самые домашние» в честь Всемирного дня защиты животных</p>	<p>5 – 30 октября 2023</p>	<p>Зам. дир. по УВР, педагог - организатор, педагог дополнительно образования,</p>	<p>Участие в выставке не менее 25 фоторабот</p>	<p>фотоотчет, информация на сайт</p>	<p>ЛР 11, ЛР 12</p>	<p>Учебные дисциплины - биология, химия</p>

			кураторы учебных групп, тьютор, студенческий совет					
2.4	<p>Литературные выставки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в честь 205-летия со дня рождения великого русского писателя Алексея Константиновича Толстого (05.09.22); --165 лет со дня рождения русского ученого, писателя Циолковского К.Э.(17.09.22); -180 лет со дня рождения Верещагина В.В.(26.10.22); -135 лет со дня рождения Маршака С.Я.(03.11.22); - 170лет со дня рождения писателя Мамина –Сибиряка Д.Н.(06.11.22); -190 лет со дня рождения основателя Третьяковской галереи Третьякова П.М.(27.12.22); -200 лет со дня рождения Ушинского К.Д.(03.03.23); -110 лет со дня рождения писателя и поэта , автора слов гимна Российской Федерации и СССР Мизалкова В.М.(13.03.23); - всемирный день театра (27.03.23); 	В течении учебного года	Зав. библиотекой, библиотекарь, кураторы учебных групп, тьютор	Организация выставки в честь 125-летия со дня рождения великого русского поэта Сергея Александровича Есенина		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины- литература, родная литература

	<p>- 155 лет со дня рождения писателя Горького М.(28.03.23);</p> <p>-150 лет со дня рождения композитора и пианиста Рахманинова С.В.(01.04.23);</p> <p>- 200 лет со дня рождения российского классика и драматурга Островского А.Н.(12.04.23);</p> <p>-240 лет основания Черноморского флота (13.05.23);</p> <p>-320 лет основания Балтийского флота (18.05.23);</p> <p>-в честь дня славянской письменности (24.05.23);</p> <p>- 120 лет со дня рождения композитора, педагога, дирижёра Хачатуряна А.(06.06.23);</p> <p>- 280 лет со дня рождения Державина Г.Р.(14.06.23);</p> <p>-130 лет со дня рождения поэта Маяковского В.В 19.06.23.</p>							
2.5	Литературная гостиная, посвященная творчеству поэтессы М.А.Цветаевой	01 – 08 октября 2023	Зам. дир. по УВР, педагог - организатор, педагог дополнительного образования, кураторы учебных групп, тьютор, студенческий	участие в литературной гостиной не менее, чем 15 студентов		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины- литература, родная литература

			совет					
2.6	Конкурс – фестиваль вокального творчества «Голос»	ноябрь 2023	Зам. дир. по УВР, педагог - организатор, педагог дополнительного образования, кураторы учебных групп, тьютор, студенческий совет	Участие в конкурсе по одному или более представителей от групп первого и второго курса		Положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11	
2.7	Фестиваль национальных культур, посвященный Дню народного единства	ноябрь	Администрация, педагог - организатор кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, зав. отделением	Участие в конкурсе по одному или более представителей от групп первого и второго курса		Положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8	Учебные дисциплины- история, литература, родная литература, экономические и правовые основы профессиональной деятельности
2.8	Литературно-музыкальная композиция «Загляните в мамины глаза», посвящённая празднованию Дню матери	26.11.2023	Зам. дир. по УВР, педагог дополнительного образования, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор	Участие не менее, чем 25 студентов в поздравлении ко Дню матери		Положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 6, ЛР 11, ЛР 12	Учебные дисциплины- история, литература, родная литература

2.9	Развлекательное мероприятие КВН	апрель	Зам. дир. по УВР, Педагог дополнительно го образования, педагог-организатор, кураторы учебных групп, тьютор, студенческий совет, зав. отделением	Организация не менее 2 команд для участия в КВН		Положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11	
2.10	Новогоднее поздравление обучающихся и преподавателей	декабрь	Зам. дир. по УВР, Педагог-организатор. педагог дополнительно го образования, студенческий совет, преподаватели, мастера п/о	Онлайн-поздравление не менее, чем от 15 студентов		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11	
2.11	Мероприятие, посвящённое Всероссийскому Дню студентов «От сессии до сессии живут студенты весело»	24.01.2024	Администрация, Педагог дополнительно го образования, педагог-организатор, кураторы учебных групп, тьютор	Участие не менее 2 представителей от групп первого и второго курса в мероприятии		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 11	
2.12	Литературно-научная выставка	8 – 28	Зам. дир. по	Наличие		фотоотчет,	ЛР 2, ЛР	Учебные

	«Учёные России»	февраля 2024	УВР, педагог-организатор, преподаватели, зав. отделением	литературно-научной выставки «Учёные России»		информация на сайт	5, ЛР 6, ЛР 11	дисциплины-история, литература, родная литература, химия, астрономия, информатика. математика
2.13	Музыкально - развлекательная композиция, посвящённая Международному женскому дню «Весенние улыбки!»	04.03.2024	Зам. дир. по УВР, Педагог дополнительного образования, педагог-организатор, кураторы учебных групп, тьютор	Участие не менее 1 человека от групп первого и второго курса		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11, ЛР 12	
2.14	Литературная выставка «Всероссийская неделя детской и юношеской книги»	23 – 29 марта 2024	Зам. дир. по УВР, Зав. библиотекой, библиотекарь	Наличие литературной «Всероссийская неделя детской и юношеской книги»		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины - литература, родная литература
2.15	Музыкально-развлекательная программа «Угадай мелодию», музыкальный батл	25.03.2024	Зам. дир. по УВР, педагог-организатор, педагог дополнительного образования, кураторы учебных групп, тьютор	Участие в программе не менее двух учебных групп		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11	
2.16	«Когда мы вместе сможем все»,	13.05.2024	Зам. дир. по	Участие не		фотоотчет,	ЛР 2, ЛР 5	Учебные

	мероприятие, посвящённое Международному Дню семьи.		УВР, Педагог дополнительно го образования, педагог-организатор, кураторы учебных групп, тьютор, преподаватели русского языка и литературы	менее 1 человека от групп первого и второго курса		информация на сайт	ЛР 11, ЛР12	дисциплины-история, литература, родная литература, физическая культура
2.17	Международный день родного языка	21.02.24	Зам.дир. по УВР, Преподаватели русского языка и литературы, Зав.библиотекой, библиотекарь, педагог-организатор	Участие в мероприятии не менее 20 человек		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины-русский язык, литература, родная литература
2.18	«Славянской азбуки начало» - мероприятие, посвящённое ко Дню славянской письменности и культуры	24.05.2024	Зам.дир. по УР, Преподаватели русского языка и литературы	Участие в мероприятии не менее 10 учебных групп		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины-история, литература, родная литература
2.19	День русского языка - Пушкинский день России	03.06.2024	Зам.2.1дир. по УВР, Преподаватели русского языка и литературы, Зав.библиотекой,	Участие в мероприятии не менее 20 человек		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины-русский язык, литература, родная литература

			библиотекарь, педагог- организатор					
2.20	350-летие со дня рождения Петра I	09.06.2024	Зам. дир. по УВР, Педагог дополнительно го образования, педагог-организатор, кураторы учебных групп, тьютор, преподаватели истории	Участие в мероприятии не менее 25 человек		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины: история, обществознание
2.21	Выпускной вечер: «Пришла пора нам расставаться!»	30.06.2024	Администрация, педагог-организатор, кураторы выпускных групп, педагог дополнительно го образования, мастера п/о	Организация праздничного мероприятия для выпускников		План мероприятия, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины: русский язык, литература, родная литература

Модуль 3. Здоровый стиль жизни и физическое воспитание Формируемые компетенции: <ul style="list-style-type: none"> – выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; – использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; – планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; – проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения; – содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; – работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Формируемые личностные результаты: ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12.								
3.1	«Береги здоровье смолоду» - спортивный праздник, посвященный Всероссийскому Дню здоровья.	06.04.2024	Зам.дир. по УВР. Руководитель физ. воспитания кураторы учебных групп, тьютор	Участие в мероприятии не менее 9 учебных групп		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 9, ЛР 10	Учебные дисциплины: физическая культура
3.2	Туристическо-спортивная игра, посвященная Дню российского туризма	25.09.2024	Зам.дир. по УВР. Руководитель	Участие в мероприятии сборной		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 9, ЛР 10	Учебные дисциплины: физическая

			физ. воспитания, кураторы учебных групп, тьютор	техникума по спортивному ориентированию и желающих студентов не менее 15 человек				культура
3.3	Организация спортивных секций. Вовлечение студентов в спортивные секции	Сентябрь, октябрь	Зам.дир. по УВР. Руководитель физ. воспитания, кураторы учебных групп, тьютор	Вовлечение не менее 10 человек в каждую спортивную секцию		План работы, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 9	Учебные дисциплины: физическая культура
3.4	Участие в спортивных состязаниях, посвященных Дню города и Дню области	сентябрь	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор, руководитель физ. воспитания, преподаватели физкультуры	Участие сборных команд техникума в спортивных состязаниях		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 9	Учебные дисциплины: физическая культура
3.5	Участие в спартакиаде среди обучающихся профессиональных образовательных организаций Тульской области (согласно календарю спартакиады)	в течение учебного года	Зам.дир. по УВР. Руководитель физ. воспитания, преподаватель физ. культуры	Участие сборных команд техникума		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 9	Учебные дисциплины: физическая культура

3.6	Профилактика вредных привычек и пропаганда здорового образа жизни (по отдельному плану)	в течение года	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор, студ. совет, социальный педагог, педагог-психолог	Выполнение плана		План работы, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 9, ЛР 10	Учебные дисциплины: физическая культура, обществознание
3.7	Подготовка и проведение сдачи норм физкультурного комплекса «Готов к труду и обороне»	в течение года	Зам.дир. по УВР. Руководитель физ. воспитания, преподаватель физ. культуры	Сдача норм «ГТО» не менее 145 студентов		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 9	Учебные дисциплины: физическая культура
3.8	Проведение спортивных соревнований среди групп колледжа (по графику)	в течение учебного года	Зам.дир. по УВР. Руководитель физ. воспитания, преподаватель физ. Культуры, зав. отделением	Участие не менее 10 учебных групп в соревнованиях		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 9	Учебные дисциплины: физическая культура
3.9	Тематические классные часы, лекции в рамках акции «Стоп ВИЧ/СПИД», волонтерская акция «Всемирный день борьбы со СПИДом» - «Молодежь против СПИДа» - Профилактика венерических заболеваний	декабрь	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор, социальный педагог, студенческий	Проведение классных часов во всех учебных группах		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12	

			совет, педагог-психолог, волонтерский отряд «Талисман», зав. отделением					
3.10	Акция «Всемирный день отказа от курения» Акция «Бросай курить!»	ноябрь май	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор, социальный педагог, студенческий совет, волонтерский отряд «Талисман»	Проведение не менее двух акций за учебный год		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10	Учебные дисциплины: физическая культура, русский язык, ОБЖ, БЖД
3.11	Конкурс на лучшую антинаркотическую листовку (1-2 курсы)	декабрь	Зам.дир. по УВР. Социальный педагог, педагог-организатор, студенческий совет	Наличие не менее 10 конкурсных работ		Положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9	Учебные дисциплины: литература, русский язык, обществознание
3.12	«День Здоровья»	апрель	Зам.дир. по УВР. Руководитель физ. воспитания, студенческий совет	Проведение не менее двух мероприятий		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 9	Учебные дисциплины: физическая культура
3.13	Классные часы «Здоровый образ	в	Зам.дир. по	Проведение		Протокол,	лр 9, лр 10	

	жизни – основа профессионального роста»	течение учебного года	УВР. Кураторы учебных групп, тьютор, преподаватели, студенческий совет, зав. отделением	классных часов во всех учебных группах		фотоотчет, информация на сайт		
3.14	Распространение информационного материала с целью профилактики табакокурения, алкоголизации, наркотизации	в течение учебного года	Зам.дир. по УВР. Студенческий совет, Социально-психологическая служба, волонтерский отряд «Талисман»	Наличие информационного материала в соц. сетях, на стендах		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 9, ЛР 10	
3.15	Книжные выставки по профилактике всех зависимостей	в течение учебного года	Зам.дир. по УВР. Зав. библиотекой, библиотекарь, студенческий совет	Наличие книжных выставок по профилактике зависимостей		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 9	Учебные дисциплины: литература, родная литература
3.16	Всероссийский урок безопасности в сети Интернет	28 – 30 октября 2023	Зам.дир. по УВР. Социально-психологическая служба	Участие не менее 10 учебных групп во Всероссийском уроке		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 9, ЛР 10	Учебные дисциплины: информатика

3.17	Уроки безопасности в сети Интернет	в течение учебного года	Социально-психологическая служба	Проведение уроков не менее, чем в 15 учебных группах		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 9, ЛР 10	Учебные дисциплины: информатика
3.18	Антинаркотический месячник «Вместе против наркотиков»	По графику проведения	Зам.дир. по УВР, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор, студенческий совет	Участие в антинаркотическом месячнике студ.совета, волонтерского отряда		План мероприятий, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9	Учебные дисциплины: физическая культура, обществознание
Модуль 4. Экологическое воспитание и популяризация научных знаний Формируемые компетенции: <ul style="list-style-type: none"> – планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; – содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; – осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; – проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения; – работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Формируемые личностные результаты: ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 10.								

4.1	Классные часы на тему "Экология и энергосбережение" в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения #ВместеЯрче	11 – 29 октября 2024	Зам.дир. по УВР , кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведение классных часов во всех учебных группах		информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 10	Учебные дисциплины: биология, природа и экология родного края
4.2	Всемирный день Земли	22.04.2024	Зам.дир. по УВР , кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор	Проведение не менее 3 мероприятий в часть Всемирного дня окружающей среды		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 10	Учебные дисциплины: биология, природа и экология родного края
4.3	Всемирный день окружающей среды	03.06.2024	Зам.дир. по УВР , кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор	Проведение не менее 3 мероприятий в часть Всемирного дня окружающей среды		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 10	Учебные дисциплины: биология, природа и экология родного края
4.4	Участие в эколого-просветительских акциях (всероссийского, регионального, муниципального, внутриколледжного уровня)	в течение года	Зам.дир. по УВР , кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор	Участие не менее 10 студентов в эколого-просветительских акциях разного уровня		положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 10	Учебные дисциплины: биология, природа и экология родного края
4.5	Участие в проектной, научно-исследовательской деятельности экологической направленности, рекомендованных Министерством образования Тульской области и Министерством просвещения РФ	в течение года	Зам.дир. по УВР , кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор	Участие не менее 5 студентов в проектной, научно-исследовательской		положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 10	Учебные дисциплины: биология, природа и экология родного края

				деятельности экологической направленности, рекомендованных Министерством образования Тульской области и Министерством просвещения РФ				
4.6	Реализация проектов экологической направленности	в течение года	Зам.дир. по УВР, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор, студенческий совет	Реализация не менее 1 проекта экологической направленности		положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 10	Учебные дисциплины: биология, природа и экология родного края
Модуль 5. Студенческое самоуправление и волонтерская деятельность Формируемые компетенции: <ul style="list-style-type: none"> – выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; – осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; – планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; 								

<ul style="list-style-type: none"> – работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; – осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; – использовать информационные технологии в профессиональной деятельности; – проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. <p>Формируемые личностные результаты: ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10.</p>								
5.1	Заседание студенческого совета и волонтерского отряда «Талисман», посвященное Международному дню добровольца в России	03.12.2023	Зам. дир. по УВР, педагог - организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет	Участие в заседании не менее 50 студентов-представителей студ.совета и волонтерского отряда		Протокол, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 7	
5.2	День добровольца (волонтера) в России	05.12.23	Зам. дир. по УВР, педагог - организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет					

5.3	Подготовка волонтеров для Регионального и национального чемпионатов «Молодые профессионалы («Профессионалы», «Абилимпикс»)	По графику проведения чемпионатов	Зам. дир. по УВР, педагог-организатор, кураторы учебных групп, мастера п/о	Подготовка не менее 7 студентов в качестве волонтеров для Регионального чемпионата «Молодые профессионалы (WorldSkills Russia)»		Фотоотчет, протокол, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7	
5.4	Участие в форумах, конкурсах, слётах волонтерской деятельности	По графику проведения	Зам. дир. по УВР, педагог-организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет	Участие не менее, чем в 5 форумах, конкурсах, слётах волонтерской деятельности		Фотоотчет, протокол, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 9, ЛР 10	Учебные дисциплины: обществознание
5.5	Заседание студенческого совета и волонтерского отряда «Талисман»	Ежемесячно	Зам. дир. по УВР, педагог-организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет	Наличие протоколов о проведении ежемесячных заседаний		Протокол, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 7	
5.6	Конкурс на лучшую студенческую группу	Апрель	Зам. дир. по УВР, педагог-организатор, педагог дополнительного образования,	Участие в конкурсе не менее 9 учебных групп		Фотоотчет, протокол, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 11	

			студенческий совет					
5.7	Награждение активных студентов техникума «Лидеры ТКПТС»	Июнь	Зам. дир. по УВР, педагог-организатор, педагог дополнительно го образования, кураторы учебных групп	Выявление и награждение не менее 25 активных студентов		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 11	
5.8	Областной слет лидеров органов студенческого самоуправления учреждений среднего профессионального образования Тульской области	ноябрь	Зам. дир. по УВР, педагог - организатор, педагог дополнительно го образования, студенческий совет	Участие не менее 10 представителей студ.совета техникума		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 7	
5.9	Областной конкурс волонтерских проектов «Хочу делать добро!»	январь	Педагог - организатор, педагог дополнительно го образования, студенческий совет	Участие волонтерского отряда техникума не менее, чем с 1 волонтерским проектом		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 7	
5.10	Областной слет лидеров органов студенческого самоуправления «Большая гонка студенческих советов»	июнь	Педагог-организатор	Участие не менее 10 представителей студ.совета техникума		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 7	
5.11	Выборы студенческих советов учебных групп и отделений	сентябрь	Педагог-организатор	Участие в выборах не		Протоколы заседаний	ЛР 2, ЛР 7	Учебные дисциплины:

				менее 50 представителей студ.совета		студенческих советов		обществознание
5.12	Отчетно-выборная студенческая конференция	октябрь	Педагог-организатор	Участие не менее 5 студентов-представителей студ.совета		План проведения, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 7	
5.13	Конкурс «Студент года – 2023»	сентябрь-июнь	Зам. дир. по УВР, педагог - организатор	Участие не менее 1 студента от техникума		Положение, сводный протокол, дипломы	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 11	
5.14	Волонтерские акции	по отдельном у плану	Педагог-организатор	Проведение не менее 25 волонтерских акций и мероприятий		Сценарий, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2	Учебные дисциплины: обществознание

<p>Модуль 6. Социально-ориентирующее воспитание (включая развитие карьеры)</p> <p>Формируемые компетенции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; – планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; – использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; – проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения; – содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; – осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. <p>Формируемые личностные результаты: ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12.</p>					<p>Подготовка не менее 7 студентов в качестве волонтеров для Регионального чемпионата «Абилимпикс»</p>		
<p>6.1</p>	<p>Мероприятия по адаптации студентов нового набора</p>						
<p>6.1.1</p>	<p>Единый классный час «ПБП – правила жизни»</p>	<p>сентябрь</p>	<p>Кураторы первых курсов, тьютор, зав. отделением</p>	<p>Проведение классных часов во всех учебных группах первого курса</p>	<p>Протокол, информация на сайт</p>	<p>ЛР 2, ЛР 3, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10</p>	<p>Учебные дисциплины: ОБЖ, БЖД</p>

6.1.2	Единый тематический классный час для первокурсников «Наш колледж: традиции и нормы»	сентябрь	Кураторы учебных групп первых курсов, тьютор, зав. отделением	Проведение классных часов во всех учебных группах первого курса		Протокол, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 10	
6.1.3	Психологическое тестирование студентов групп нового набора: диагностика эмоционально-волевой сферы, уровня социализации.	сентябрь, октябрь	Кураторы учебных групп, тьютор, педагог-психолог	Аналитические отчеты по психологическому тестированию студентов групп нового набора		Протокол	ЛР 2. ЛР 9	
6.1.4	Анкетирование студентов «Мои интересы», «Моя семья», «ЗОЖ» и др. сентябрь	сентябрь	Студенческий совет, кураторы учебных групп, тьютор	Наличие информации после анкетирования от студентов первого курса по темам «Мои интересы», «Моя семья», «ЗОЖ» и др.		Протокол	ЛР 2, ЛР 7, ЛР 9	
6.1.5	Классный час «Я – студент ГПОУ ТО «ТКПТС» (знакомство с Уставом колледжа, правилами внутреннего распорядка и др. локальными актами)	сентябрь	Кураторы учебных групп, тьютор, зам. директора по УПР, зав. отделением	Проведение классных часов во всех учебных группах первого курса		Протокол, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 7, ЛР 10	
6.1.6	Тематический классный час для групп нового набора «Готовимся к первой промежуточной	по плану проведения аттестаций	Кураторы учебных групп, тьютор, социально-	Проведение классных часов во всех учебных группах первого		Протокол, информация на сайт	ЛР 7, ЛР 9	

	аттестации»		психологическая служба, зав. отделением	курса				
6.1.7	Изучение личных дел студентов (набор 2023 год)	сентябрь	Кураторы учебных групп, тьютор, социально-психологическая служба	Выявление информации о студентах групп нового набора		Отчет		
6.1.8	Создание условий для социальной адаптации студентов I курса (знакомство с работой библиотеки, вовлечение в работу студенческого совета, кружков и секций)	сентябрь	Кураторы учебных групп, тьютор, социально-психологическая служба, педагог дополнительного образования, руководитель физического воспитания	Проведение ознакомительных классных часов и экскурсий по техникуму во всех учебных группах первого курса		План работы, отчет	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 11	
6.1.9	Организационные тренинги в группах нового набора, направленные на формирование коллектива, выявление актива, лидеров.	Сентябрь-ноябрь	Педагог-психолог	Отчет о проведении тренинга в группах нового набора		План работы, отчет	ЛР 2, Р 3, ЛР 9	
6.1.10	Составление социального паспорта групп первого года обучения	Сентябрь	Кураторы учебных групп, тьютор, социально-психологическая	Наличие социальных паспортов групп первых курсов у		Отчет	ЛР 7, ЛР 12	

			я служба	классных руководителей				
6.1.11	Осуществление психологической, психолого-педагогической поддержки детей-сирот и детей, оставшихся без попечения без попечения родителей	в течение учебного года	Кураторы учебных групп, тьютор, социально-психологическая служба	Проведение психологических консультаций по мере необходимости педагогом-психологом		План работы, отчет	ЛР 2, ЛР 7, ЛР 9	
6.1.12	День знаний «Здравствуй, колледж!»	01.09.2023	Зам. директора по УВР, педагог-организатор	Проведение ознакомительной встречи с группами нового набора		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 11	
6.1.13	Посвящение в студенты «Город будущих мастеров»	30.09.2023	Педагог - организатор, кураторы первых курсов Студенческий совет	Участие в мероприятии не менее 9 групп нового набора		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 11	
6.1.14	Индивидуально-психологическое консультирование участников образовательного процесса	в течение года	Педагог-психолог	Проведение психологических консультаций по мере необходимости педагогом-психологом		Протокол	ЛР 7, ЛР 9	
6.1.15	Профилактическая работа	в течение года	Педагог-психолог	ответственность о проведении профилактической работы по мере		Протокол	ЛР 3, ЛР 7, ЛР 9	

				необходимости				
6.1.16	Организация летней оздоровительной кампании для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей	Июль, август 2024	Зам. директора по УВР, социальный педагог	Составление плана мероприятий по организации летней оздоровительной кампании для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей		Отчет	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9	
6.2	Работа с родителями (законными представителями), поддержка семейного воспитания и общественных объединений в сфере воспитательной деятельности							
6.2.1	Родительские собрания: - Организационное собрание родителей студентов 1 курса для ознакомления с нормативно-правовыми локальными документами, регламентирующими учебный процесс, традициями техникума «Воспитание и обучение. Общая задача» - «Эффективное взаимодействие студентов, родителей и педагогов» - «Безопасные зимние	Сентябрь – октябрь – декабрь	Администрация колледжа, кураторы учебных групп, тьютор, педагог – психолог, социальный педагог, зав. отделением	Проведение родительских собраний во всех учебных группах		Протокол, информация на сайт	ЛР 3, ЛР 6, ЛР 10 ЛР 12	

	каникулы»							
6.2.2	Родительские собрания: «Интернет-безопасность» «Безопасные каникулы»	Апрель – май	Администрация колледжа, кураторы учебных групп, тьютор, педагог – психолог, социальный педагог, зав. отделением	Проведение родительских собраний во всех учебных группах		Протокол, информация на сайт	ЛР 3, ЛР 10	
6.2.3	Родительские собрания в учебных группах, посвященные анализу успеваемости и посещаемости студентов	1 раз в квартал	Администрация колледжа, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведение родительских собраний во всех учебных группах		Протокол, информация на сайт		
6.2.4	Привлечение родителей к организации внеклассной воспитательной работы со студентами	в течение учебного года	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор	Наличие родительского актива в каждой учебной группе для участия в организации внеклассной воспитательной работы со студентами		Протокол, информация на сайт		

6.2.5	Анкетирование родителей по различным вопросам	в течение учебного года	Администрация колледжа, кураторы учебных групп, тьютор. Социально-психологическая служба	Наличие необходимой информации от родителей по мере необходимости		Протокол		
6.2.6	Приглашение родителей на общеколледжные мероприятия	в течение учебного года	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор	Присутствие родителей студентов на общетехникумовских мероприятиях		информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 11, ЛР 12	
6.2.7	Индивидуальная работа с родителями студентов	в течение учебного года	Кураторы учебных групп, тьютор, мастера п/о, социальный педагог, педагог-психолог	Проведение бесед с родителями индивидуально-классным руководителем по мере необходимости		Протокол		
6.2.8	Выявление проблемных семей, постановка на внутриколледжный учет	в течение учебного года	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор, мастера п/о, социальный педагог, педагог-психолог	Наличие актуальной информации у классного руководителя и администрации техникума		Протокол	ЛР 12, ЛР 3, 12	

6.2.9	Консультирование родителей: - рекомендации психолога, как помочь подростку в период адаптации; - по проблемам индивидуального развития студентов, по проблемам общения с детьми.	в течение учебного года	Администрация колледжа. Кураторы учебных групп, тьютор, социальный педагог, педагог-психолог	Проведение встреч с родителями для консультации по актуальным темам по запросу		Протокол	ЛР 7, ЛР 9, ЛР 12	
6.2.10	Организация работы представителей родителей в Совете учреждения, родительском комитете	в течение учебного года	Социально-психологическая служба	Участие не менее 1 родителя в Совете учреждения, родительском комитете		Протокол	ЛР2, ЛР 12	

Модуль 7. Профессионально - трудовое воспитание

Формируемые компетенции:

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;
- осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
- работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;
- использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;
- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
- использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность.

Формируемые личностные результаты: ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 13

--	--	--	--	--	--

7.1	Серия мастер-классов "Готовлю просто, готовлю вкусно" Серия мастер-классов для детей-сирот и детей оставшихся без попечения родителей, от преподавателей и мастеров производственного обучения ГПОУ ТО "ТКПТС" по компетенциям ресторанный сервис, кондитерское дело, поварское дело. Возможен онлайн-формат проведения.	5 октября 2023 – 30	Зам.дир. по УВР, педагог-организатор Мастера п/о Кураторы учебных групп, тьютор	Проведение не менее 2 мастер-классов от студентов техникума		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 4, ЛР 11	
7.2	«Кулинарный поединок» Кулинарный поединок между командами студентов старших курсов и преподавателей, мастеров производственного обучения, в процессе которых необходимо успеть приготовить блюда по заданию за определенный период времени. Возможен онлайн-формат проведения.	15.12.2023	Зам.дир. по УПР, заведующий практикой, кураторы учебных групп, тьютор, мастера производственного обучения	Участие не менее 5 студентов		Положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 4, ЛР 1	
7.3	Введение в профессию и специальность, встречи с выпускниками, лучшими специалистами производственных предприятий города и района, экскурсии на производство	в течение учебного года	Зам.дир. по УПР, заведующий практикой, кураторы учебных групп, тьютор, мастера производственного обучения	Участие в мероприятиях не менее 350 студентов за учебный год		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7	

7.4	Уроки предпринимательства	в течение учебного года	Зам. дир. по УР, зав. отделением, кураторы учебных групп, тьютор, мастера п/о, преподаватели	Участие в Уроках не менее 15 учебных групп		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4	Учебные дисциплины: обществознание финансовая грамотность
7.5	Мероприятия в рамках Всероссийского Дня финансовой грамотности	в течение учебного года	Зам.дир. по УР, преподаватели, студенческий совет	Проведение не менее 3 мероприятий		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4	Учебные дисциплины: обществознание финансовая грамотность
7.6	Участие в городских, областных ярмарках рабочих мест	в течение учебного года	Администрация колледжа, преподаватели, мастера п/о, педагог организатор	Участие не менее 10 студентов		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 13	Учебные дисциплины: обществознание финансовая грамотность
7.7	Субботники по наведению порядка в аудиториях и других помещениях, благоустройству территории колледжа	в течение учебного года, ежедневно, генеральная уборка один раз в месяц	Администрация колледжа, кураторы учебных групп, тьютор, студенческий совет	Участие не менее 60 студентов в субботниках		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4	
7.8	Контроль за трудоустройством выпускников	По плану	Куртвторы учебных групп, заведующий практикой, мастера п/о	Наличие актуальной информации о трудоустройстве выпускников		Протокол		

7.9	Организация занятости и трудоустройства студентов в летний период	май-июнь	Зам. дир. по УВР, зам.дир. по УР, кураторы учебных групп, тьютор, социальный педагог	Сотрудничество, не менее, чем с 3 организациями, готовыми трудоустроить студентов на летний период времени		Протокол	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13	Учебные дисциплины: обществознание финансовая грамотность
7.10	Проведение тренингов «Формирование коммуникативных навыков при трудоустройстве» (выпускные группы)	По согласованию	Педагог-психолог	Наличие отчета о проведении тренинговых мероприятий в учебных группах			ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7	Учебные дисциплины: обществознание финансовая грамотность психология общения, эффективное поведение на рынке труда
7.11	Тематические классные часы «Самопрезентация - путь к успеху на рынке труда»	Март	Кураторы учебных групп, тьютор, зав. практикой, социально-психологическая служба, зав. отделением	Проведение классных часов во всех учебных группах		Протокол, Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 4, ЛР 11	Учебные дисциплины: обществознание финансовая грамотность психология общения, эффективное поведение на рынке труда
7.12	Предметные недели, посвященные профессии, специальности	в течение учебного года	Зам. дир. по Р и ИД, зам.дир.по УПР, зав. практикой,	Проведение не менее 5 предметных недель за		Протокол, Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 4, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 13	Учебные дисциплины: обществознание финансовая

			преподаватели, мастера п/о, зав. отделением	учебный год				грамотность, история
7.13	Региональный и национальный чемпионат «Профессионалы Тульской области, «Абилимпикс»	По графику проведения чемпионатов	Администрация, кураторы учебных групп, тьютор, социально-психологическая служба, преподаватели, мастера п/о	Участие не менее 3 студентов Чемпионате по компетенциям кондитер, поварское дело, ресторанный сервис		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 11, ЛР 13	Учебные дисциплины: обществознание
Модуль 8. Развитие интеллектуального потенциала Формируемые компетенции: <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; – планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; – работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; – пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке; – использовать информационные технологии в профессиональной деятельности; – осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. Формируемые личностные результаты: ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11.								
8.1	Предметные недели, посвященные различным научным областям	в течение учебного года	Зам. дир. по УВР, Зав.библиотекой, педагог-организатор,	Проведение не менее 5 предметных недель за		информация на сайт	ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11	Учебные дисциплины: история, обществознание ру

			преподаватели, зав. отделением	учебный год				ский, литература, иностраный язык, география, биология, химия,
8.2	Проведение научно-практических конференций студентов	В соответствии с графиком проведения	Зам. дир. по УВР, зам.дир. по УР, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор	Проведение не менее 3 научно-практических конференций среди студентов		Положение, фотоотчет, протокол, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8	Учебные дисциплины: история, обществознание русский, литература, иностраный язык, география, биология, химия,
8.3	Участие в научно-исследовательских конкурсах, акциях (всероссийского, регионального, муниципального, внутриколледжного уровня)	В соответствии с графиком проведения	Зам. дир. по УВР, зам.дир. по УР, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор	Участие не менее 4 студентов в научно-исследовательских конкурсах, акциях		Положение, фотоотчет, протокол, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8	Учебные дисциплины: история, обществознание русский, литература, иностраный язык, география, биология, химия,

8.4	Участие в мероприятиях научно-исследовательской направленности, рекомендованных Министерством образования Тульской области и Министерством просвещения РФ	В соответствии с графиком проведения	Зам. дир. по УВР, зам.дир. по УР, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор	Участие не менее 4 студентов научно-исследовательской направленности		Положение, фотоотчет, протокол, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8	Учебные дисциплины: история, обществознание русский, литература, иностранный язык, география, биология, химия,
Модуль 9. Социальное партнерство в воспитательной деятельности образовательной организации Формируемые компетенции: <ul style="list-style-type: none"> – планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; – работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; – проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей; – использовать информационные технологии в профессиональной деятельности; – содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; 								

	– осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. Формируемые личностные результаты: ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11.							
9.1	Участие в мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «Ресурсным центром по развитию добровольчества (волонтерства) в Тульской области»	В соответствии с графиком проведения	Зам. дир. по УВР, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор, зав. отделением	Участие не менее чем в 5 мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «Ресурсным центром по развитию добровольчества (волонтерства) в Тульской области»		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11	Учебные дисциплины: обществознание
9.2	Участие в мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «Молодежным многопрофильным центром «Родина»	В соответствии с графиком проведения	Зам. дир. по УВР, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор, зав. отделением	Участие не менее чем в 5 мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «Молодежным многопрофильным центром «Родина»		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11	Учебные дисциплины: обществознание
9.3	Совместная организация мероприятий и мастер-классов Государственным учреждением Тульской области «Региональный центр «Развитие»	В соответствии с графиком проведения	Зам. дир. по УВР, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор, зав.	Совместная организация не менее 4 мероприятий и мастер-классов		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11	Учебные дисциплины: обществознание

			отделением	с Государственным учреждением Тульской области «Региональный центр «Развитие»				
9.4	Участие в мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «Центром неформального образования и психологической помощи молодёжи «Шанс»	В соответствии с графиком проведения	Зам. дир. по УВР, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-психолог, зав. отделением	Участие не менее чем в 10 мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «Центром неформального образования и психологической помощи молодёжи «Шанс»		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11	Учебные дисциплины: обществознание
9.5	Участие в мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «Волонтерским центром «Культурная помощь»	В соответствии с графиком проведения	Зам. дир. по УВР, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-психолог, зав. отделением	Участие не менее чем в 3 мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «Волонтерским центром «Культурная помощь»		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11	Учебные дисциплины: обществознание
9.6	Участие в мероприятиях,	В	Зам. дир. по УВР,	Участие не		Фотоотчет,	ЛР 2, ЛР	Учебные

	конкурсах, форумах, организованных «МолодёжкаОНФ - Тульская область»	соответствии с графиком проведения	кураторы учебных групп, тьютор, педагог-психолог, зав. отделением	менее чем в 5 мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «МолодёжкаОНФ - Тульская область»		информация на сайт	4, ЛР 7, ЛР 11	дисциплины: обществознание
--	--	------------------------------------	---	--	--	--------------------	----------------	----------------------------

**Авторская дифференцированная анкета
«Самооценка социально-психологических особенностей»²**

Фамилия, имя, номер группы _____

Дата опроса _____

Блок 1 «Об организации»

- 1. Как вы оцените уровень организации культурных, творческих, информационных и спортивных мероприятий на уровне Колледжа на данный момент?**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

- 2. Как вы оцените степень отзывчивости со стороны преподавателей и специалистов (психолог, социальный педагог, медсестра) на Ваши вопросы (по учебе, практике, личным вопросам) на данный момент?**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

- 3. Насколько понятным было разъяснение правил поведения в Колледже, навигации по учреждению, работы отдельных специалистов (библиотеки, кабинета социального работника, психолога и т.д.)?**

- А) Понятно (мне все разъяснили и подробно ответили на интересующие вопросы)
Б) Не совсем понятно (некоторые мои вопросы остались без ответа)
В) Непонятно (я ничего не понял и не нашел человека, который смог бы мне помочь)

Блок 2 «Активность, общественная деятельность»

- 1. Хотели бы Вы стать участником волонтерского отряда при Колледже?**

- А) Да
Б) Нет

- 2. В каких видах конкурсов, соревнований вам хотелось бы поучаствовать на базе Колледжа?**

- А) Спортивные индивидуальные
Б) Творческие индивидуальные
В) Спортивные командные
Г) Творческие совместные (с группой)

² В рамках реализации Программы социализации и воспитания ТТПП. Выдается первично, в начале учебного года (для оценки исходных данных).

3. Готовы ли Вы стать активом группы или Колледжа?

- А) Готов/ва быть старостой
- Б) Готов/ва активно участвовать в общественной деятельности (конкурсы, выступления)
- В) Готов/ва помогать в организации мероприятий
- Г) Не готов/ва к активному участию

Блок 3 «Личностное развитие и профессиональные навыки»

1. По какой причине Вы пришли обучаться в «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»:

- А) По желанию (хочу развиваться в выбранной профессии).
- Б) По требованию родителей.
- В) Другое

(обучение рядом с домом, бесплатное обучение, отсутствие выбора в других учебных заведениях)

2. Какие навыки по профессии Вы хотели бы развивать у себя сейчас?

- А) Умение организовывать работу
- Б) Правильное взаимодействие с коллективом
- В) Узнать особенности успешной карьеры

3. Какое направление в обучение Вам кажется наиболее интересным?

- А) Теоретическое обучение (лекции, семинары)
- Б) Лабораторные работы (обучение основам профессии на базе Колледжа)
- В) Учебная, производственная практика (освоение профессии на предприятии)

4. Какие личные задачи у Вас есть на этот год?

- А) Развиваться как личность (чтение книг, развитие познавательной сферы, навыков эффективной личности)
- Б) Больше познавать профессию (освоить новые профессиональные навыки)
- В) Больше участвовать в общественной деятельности (на базе Колледжа, в волонтерских организациях и т.д.)
- Г) Найди больше друзей, больше общаться

5. Чего больше всего хочется в отношениях с окружающими?

- А) Найти одного настоящего друга
- Б) Общаться с большим количеством людей и не ограничивать круг контактов
- В) Научиться решать конфликты
- Г) Стать лидеров группы (команды)

Приложение 4 к рабочей
программе воспитания по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

Формирование общих компетенций на дисциплинах, модулях образовательной
программы

Наименование элементов образовательной программы	Планируемые результаты										
	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
БД.01 Русский язык	+	+	+	+	+	+			+	+	
БД.02 Литература	+	+	+	+	+	+			+	+	
БД.03 Иностранный язык	+	+	+	+	+	+				+	+
БД.04 Математика	+	+	+	+				+			
БД.05 История				+					+		
БД.06 Физическая культура	+	+	+	+		+			+		
БД.07 Основы безопасности жизнедеятельности	+	+		+	+	+		+		+	
БД.08 Астрономия	+	+	+	+	+			+			
ПД.02 Химия	+	+	+	+	+			+	+		
ПД.03 Биология											
ПД.04 Информатика	+	+	+	+				+		+	
ПОО.01 Обществознание (вкл. экономику и право)	+	+	+	+	+	+			+	+	
ПОО.02 Природа и экология родного края		+	+	+	+			+		+	+
ПОО.03 География		+	+	+	+			+		+	+
ПОО.04 Физика	+	+	+	+	+			+	+		
ПОО.05 Родная литература (русская)	+	+	+	+	+	+			+	+	
МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	+	+	+	+	+	+				+	
УП.02.01 Производство хлеба и хлебобулочных изделий	+	+	+	+	+	+			+	+	
ПП.02.01 Производство хлеба и хлебобулочных изделий	+	+	+	+	+	+			+	+	

ПМ.02.ЭК Квалификационный экзамен	+	+	+						+		
МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+			+	+	
МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+			+	+	
УП.03.01 Производство кондитерских изделий*	+	+	+	+	+	+			+	+	
ПП.03.01 Производство кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+		+	+	
ПМ.03.ЭК Квалификационный экзамен	+	+	+						+		
МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий	+	+	+	+	+	+			+	+	
ПП.04.01 Производство макаронных изделий	+	+	+	+	+	+			+	+	
ПМ.04.ЭК Квалификационный экзамен	+	+	+						+		
МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации	+	+	+	+	+	+			+	+	
ПП.05.01 Организации работы структурного подразделения	+	+	+	+	+	+			+	+	
МДК.06.01 Выполнение работ по профессии 16472 "Пекарь"	+	+	+	+	+	+			+	+	
УП.06.01 Выполнение работ по профессии 16472 "Пекарь"	+	+	+	+	+	+			+	+	

**План-проект аналитического отчета по факту реализации
рабочей программы воспитания за 20__ - 20__ учебный год.³**

Данный **аналитический отчет** по факту реализации рабочей программы (далее Программы) воспитания является **включенным компонентом формы аттестации Программы**.

Аналитический отчет рекомендовано выстраивать по следующей структуре:

1. Вводная часть отчета. Предполагает наличие описательной части с данными об учреждении и контингенте, основными модулями и сроками реализации Программы.

2. Аналитическая часть (основная), которая предполагает наличие следующих компонентов:

№ п/п	Структурный компонент аналитической части ⁴	Предполагаемый результат в описании
1.	Методы анализа	Педагогическое наблюдение.
2.	Методики для анализа	Авторская дифференцированная анкета «Самооценки социально-психологических особенностей».
3.	Критерии анализа	Динамика личностного развития обучающихся, наличие в образовательной организации интересной, событийно насыщенной и личностно развивающей совместной деятельности обучающихся и педагогических работников и руководителей воспитательных структур образовательной организации.

4. Итоговая часть. В данном разделе целесообразно представить рекомендации по формированию работы в рамках Программы на ближайший учебный год, исходя из основных зон доработок.

Критерии построения итоговой части:

³ В настоящий момент, в первый год реализации программы представлен план отчета, в рамках которого будут отражены формы аттестации и ее итоги.

⁴ Возможные шкалы и компоненты оценки представлены в Приложении 1 к плану

- наличие рекомендаций по каждому модулю Программы с определением перспективных оптимальных мероприятий, способствующих развитию конкретных компетенций;
- таблица основных зон доработок по каждой учебной группе (на основании отчета классного руководителя)⁵;
- выписка из аналитического отчета педагога-психолога по результатам реализации авторской дифференцированной анкеты «Самооценки социально-психологических особенностей», его рекомендательной части;
- краткие рекомендации преподавателям и специалистам ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса» в рамках реализации Программы;
- итоговый вывод.

Дополнительно каждая из частей аналитического отчета может содержать числовые таблицы, диаграммы, гистограммы и другие элементы, позволяющие провести сравнительный анализ.

⁵ Образец таблицы в Приложении 2 к плану

Возможные компоненты оценки педагогического наблюдения, как аналитического метода.

1. Оценка мотивации к деятельности у обучающегося (от 1 до 5 баллов)⁶:

Балл	Показатели
1, 2 б.	Сниженная мотивация (обучающийся отказывается выполнять задания по учебной программе, не выполняет дополнительные задания, отказывается отвечать на уроках (защищать выполненную им работу))
3 б.	Средний уровень развития мотивационной сферы (старается усваивать основной материал, может испытывать трудности при решении учебных задач, дополнительными заданиями не интересуется)
4 б.	Мотивационная сфера развита (обучающийся без затруднений выполняет задания по программе, готов к выполнению дополнительных заданий)
5 б.	Мотивационная сфера высоко развита (обучающийся без затруднений выполняет задания по программе, готов к выполнению дополнительных заданий, является инициатором в учебном процессе)

2. Шкалы для анализа персональных компонентов (в данном случае педагог может выбирать критерии оценки: успеваемость (в том числе оценка по предмету), креативность, участие в конкурсах, в организации дополнительных мероприятий для группы или колледжа.

⁶ Возможно оценка каждого обучающегося персонально, оценка мотивации группы в среднем. Сравнительный анализ нескольких преподавателей по одному обучающемуся и группе в целом.

Дополнительно! Данные критерии можно использовать не только в рамках анализа учебной деятельности (также творческой, спортивной, волонтерской, общественной).

Критерии оценки по авторской дифференцированной анкете «Самооценки социально-психологических особенностей»:

- оценка организации процесса обучения и досуговых мероприятий на базе техникума;
- уровень личного комфорта студентов от взаимодействия с преподавателями и специалистами техникума;
- потребность участия студентов в досуговой деятельности;
- мотивация к обучению;
- актуальные потребности профессионального обучения и личностно-социального развития.

Возможные компоненты оценки динамики личностного развития обучающихся, наличия в образовательной организации интересной, событийно насыщенной и личностно развивающей совместной деятельности обучающихся и педагогических работников и руководителей воспитательных структур образовательной организации.

№ п/п	Наименование мероприятий	Влиянию каких качеств у обучающихся поспособствовало	Возможные зоны доработки
	<i>В данном случае указывается перечень мероприятий из календарного плана Программы, которые возможно объединить по критерию «Влияние на формирование конкретных качеств»</i>	<i>В данном разделе целесообразно отметить (на основании рефлексии обучающихся⁷) те качества, которые получили качественное развитие в ходе или после реализации мероприятия</i>	<i>Здесь стоит указать (на основании рефлексии обучающихся⁸) те качества, которые обучающиеся отмечают развивать у себя в перспективе.</i>

⁷ Возможно проведение краткой рефлексии после каждого мероприятия

⁸ Возможно проведение краткой рефлексии после каждого мероприятия

Таблица основных зон доработок по каждой учебной группе⁹.

№ п/п	Направление для оценки группы	Кратко о развитии в данном направлении и перспективах дальнейшей работы
1.	Дисциплинарный аспект	<p><i>Возможно, провести анализ конфликтных ситуаций (ситуаций нарушения дисциплины) и ранжировать их, например:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <i>1. Со сверстниками</i> <i>2. С преподавателями</i> <i>3. С техническим персоналом</i> <p><i>Анализ основного компонента конфликта:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <i>1. Учебная деятельность</i> <i>2. Несоблюдение правил поведения в техникуме</i> <i>3. Социально-бытовые аспекты</i> <p><i>Краткие рекомендации по оптимизации.</i></p>
4.	Дополнительное образование (участие в кружковой деятельности)	<p><i>Процентное соотношение всей группы по участию в кружковой деятельности.</i></p> <p><i>Краткие рекомендации по оптимизации и вовлечению обучающихся в сферу дополнительного образования.</i></p>
5.	Спортивная, творческая, волонтерская активность	<p><i>Возможно отразить процентное соотношение участия в различных видах активности, провести анализ по гендерному принципу (участие юношей и девушек), причины указанных показателей.</i></p> <p><i>Краткие рекомендации по оптимизации.</i></p>
6.	Развитие практических профессиональных навыков (на базе данных от преподавателей, мастеров практики)	<p><i>Указать основные качества, по мнению преподавателей, мастеров практики, требующих дальнейшего развития.</i></p> <p><i>Краткие рекомендации по оптимизации.</i></p>

⁹ Формируется классным руководителем на основании бесед и включенного наблюдения в отношении обучающихся.

Дополнительно! Может формироваться специалистами (педагогом-психологом, социальным педагогом, педагогами дополнительного образования).

Приложение 6 к рабочей
программе воспитания

Тематика занятий «Разговоры о важном»

Дата	Тема занятия
05.09.2022	День знаний – Россия страна возможностей (презентация проектов, программ и акций платформы «Россия – страна возможностей»)
12.09.2022	Наша страна – Россия (работа с текстами, беседа, интерактивное задание)
19.09.2022	165-летие со дня рождения К.Э. Циолковского (разговор и викторина)
26.09.2022	День пожилого человека (работа с текстами, интеллектуальная игра, творческая мастерская)
03.10.2022	День учителя/Могу ли я научить других (наставничество)
10.10.2022	День отца/ Отчество – от слова отец
17.10.2022	День музыки/ Что мы музыкой зовем?
24.10.2022	Региональная тематика/ Счастлив тот,кто счастлив у себя дома
31.10.2022	День народного единства/ Мы едины. мы одна страна! (работа с интерактивной картой)
14.11.2022	Мы разные, мы вместе/ Многообразие языков и культур народов России (работа с интерактивной картой)
21.11.2022	День матери/ Материнский подвиг
28.11.2022	Символы России (Гимн, герб)/Государственные символы России: история и современность
05.12.2022	День добровольца/ Жить- значит действовать. по одиночке или вместе
12.12.2022	День Героев Отечества/ «Память – основа совести и нравственности» (Д. Лихачев)
19.12.2022	День Конституции/ «Позврослеть – это значит, чувствовать ответственность за других» (Г.Купер)
26.12.2022	Рождество/Светлый праздник Рождества (Всероссийский онлайн-урок с федеральными спикерами)
09.01.2023	Семейные праздники и мечты/ Полет мечты
16.01.2023	Цифровая безопасность/ Кибербезопасность: основы
23.01.2023	День снятия блокады Ленинграда/ «Ты выжил, город на Неве...»
30.01.2023	160 лет со дня рождения К.С. Станиславского (Великие люди России)/ С чего начинается театр? (федеральный урок)
06.02.2023	День российской науки/Ценность научного познания
13.02.2023	Россия и мир/ Россия в мире (видео-уроки от ИРИ)
20.02.2023	День защитника Отечества (День Армии)/ «Признательность доказывается делом» (О. Бальзак)
27.02.2023	Забота о каждом/ Нет ничего невозможного
06.03.2023	Международный день/ Букет от коллег
13.03.2023	110 лет советского писателя и поэта, автора слов гимнов РФ и СССР С.В. Михалкова/ Гимн России (работа с газетными публикациями,интернет-публикациями)
20.03.2023	День воссоединения Крыма с Россией/ Крым на карте России (работа с интерактивной картой)
27.03.2023	Всемирный день театра/ «Искусство – это не что, а как» (А. Солженицин)
03.04.2023	День космонавтики. Мы первые/Как войти в историю? (ко дню космонавтики)
10.04.2023	Память о геноциде советского народа нацистами и их пособниками/Есть такие вещи, которые нельзя простить?

17.04.2023	День земли/Экологично VS вредно
24.04.2023	День труда/ «Если ты не умеешь использовать минуту, ты зря проведешь и час, и день, и всю жизнь» (А. Солженицын)
04.05.2023	День Победы. Бессмертный полк/ «Словом можно убить, словом можно спасти, словом можно полки за собой повести..)
15.05.2023	День детских общественных организаций/ О важности социально-общественной активности
22.05.2023	Про счастье/ «Счастлив не тот, кто имеет все самое лучшее, а тот, кто извлекает все лучшее из того, что имеет» (Конфуций)

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

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	3
1.1. Код и наименование образовательной программы в соответствии с Перечнями профессий/специальностей СПО:	3
1.2. Нормативные правовые документы и локальные акты, регулирующие вопросы организации и проведения ГИА:	3
1.3. Разработка и утверждение ГИА	4
2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	4
2.1. Область применения	4
2.2. Требования к результатам освоения программы:	4
2.3. Цели и задачи ГИА	5
3. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И УСЛОВИЯ ДОПУСКА К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	5
3.1. Форма государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО	5
3.2. Объем времени, сроки подготовки и проведения ГИА	6
3.3. Описание условий допуска и подготовки выпускной квалификационной работы (описание структуры и требований к содержанию выпускной квалификационной работы)	6
3.4. Описание условий допуска и подготовки демонстрационного экзамена	7
4. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ...	8
4.1. Описание требований к минимальному материально-техническому, информационному обеспечению, организации и проведения защиты дипломной работы	8
4.2. Описание требований к минимальному материально-техническому, информационному обеспечению, организации и проведения ДЭ	9
Перечень оборудования.....	10
Перечень расходных материалов	11
5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ И КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ	12
5.1. Критерии оценки дипломной работы	12
5.2. Критерии оценки демонстрационного экзамена	15
6. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	16
7. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ	18
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.....	21
Приложение 1	21
Приложение 2	22
Приложение 3	23

1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Код и наименование образовательной программы в соответствии с Перечнями профессий/специальностей СПО:

программа подготовки специалистов среднего звена 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» (Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», приказ № 341 от 18.05.2022 г.)

1.2. Нормативные правовые документы и локальные акты, регулирующие вопросы организации и проведения ГИА:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

2. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 341 от 18.05.2022.

3. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования".

4. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 19 января 2023 г. N 37 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"

5. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 апреля 2023 года № 285 «Об операторе демонстрационного экзамена базового и профильного уровней по образовательным программам среднего профессионального образования»

6. Положение ГПОУ ТО «ТКПТС» О проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования № 264 от 01.09.2022.

7. Комплект оценочной документации по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».

8. Положение ГПОУ ТО «ТКПТС» О выпускной квалификационной работе выпускника, освоившего программу подготовки специалистов среднего звена в ГПОУ ТО «ТКПТС» № 217/1 от 01.12.2017.

1.3. Разработка и утверждение ГИА

Программа государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования (далее - Программа ГИА) разрабатывается ежегодно предметной цикловой комиссией спецдисциплин технологического профиля. Программа ГИА, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета колледжа с участием председателей государственных экзаменационных комиссий и утверждается директором колледжа

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Область применения

Программа ГИА определяет совокупность требований к организации и проведению государственной итоговой аттестации обучающихся по специальности **19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»**.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

2.2. Требования к результатам освоения программы:

Вид деятельности	Результат обучения	
	Код	Наименование
1	2	3
ВД 01. 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.
	ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
ВД 02. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.	ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
	ПК 2.2	ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

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.
	ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования 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.
	ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
	ПК 4.5.	Вести учетно-отчетную документацию.
ВД 05. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (12901 кондитер)	ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для 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.
ВД 06. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16472 Пекарь) ООО "ТД "Медовые традиции"	ПК 6.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования производства хлеба и хлебобулочных изделий.
	ПК 6.2	Осуществлять выполнение технологических операций производства хлеба и хлебобулочных изделий.
	ПК 6.3	Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности.

2.3. Цели и задачи ГИА

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;
- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

3. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И УСЛОВИЯ ДОПУСКА К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Форма государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО (для лиц, осваивающих программу подготовки специалистов среднего звена):

Выпускники, освоившие программу по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и

защиты дипломного проекта (работы).

3.2. Объем времени, сроки подготовки и проведения ГИА

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные колледжем, доводятся до сведения обучающихся, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Длительность проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования определяется ФГОС СПО. Часы учебного плана (календарного учебного графика), отводимые на государственную итоговую аттестацию, определяются применительно к нагрузке обучающегося. В структуре времени, отводимого ФГОС СПО по программе подготовки специалиста среднего звена на государственную итоговую аттестацию, колледж самостоятельно определяет график проведения демонстрационного экзамена наряду с подготовкой и защитой дипломной работой (дипломного проекта).

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации в соответствии с рабочим учебным планом составляет:

всего - 6 недель, в том числе:

выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели,

защита выпускной квалификационной работы – 2 недели.

3.3. Описание условий допуска и подготовки выпускной квалификационной работы

(описание структуры и требований к содержанию выпускной квалификационной работы)

К выпускной квалификационной работе допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Темы дипломного проекта (работы) определяются Колледжем и должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу СПО. Дипломный проект (работа) должен отражать экономическую эффективность вносимых выпускником предложений (разработанных продуктов, предложений по оптимизации технологического, производственного процессов и т.п.).

Дипломный проект (работа) должен иметь актуальность, новизну и практическую значимость и

выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий, организаций, инновационных компаний или образовательных организаций.

Выполненная дипломного проекта (работы) в целом должно:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- демонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

Дипломный проект (работа) выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы (проекта).

По завершении обучающимся подготовки дипломного проекта (работы) руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора по управлению образовательным процессом.

Требования к выпускной квалификационной работе отражаются в «Методических рекомендациях по подготовке, выполнению, оформлению и защите дипломного проекта (работы) для студентов», представленных в разделе «Студентам» – «Учебные материалы»

Содержание выпускной квалификационной работы включает в себя:

- Введение;
- Теоретическую часть;
- Практическую часть;
- Выводы и заключения, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов;
- список источников и литературы (25-30 источников);
- Приложения

В состав дипломного проекта (работы) могут входить изделия, изготовленные обучающимся в соответствии с заданием.

3.4. Описание условий допуска и подготовки демонстрационного экзамена

К демонстрационному экзамену допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена. Колледж самостоятельно определяет площадку для проведения демонстрационного экзамена, которая

может располагаться как в самой образовательной организации, так и в другой организации на основании договора о сетевом взаимодействии. Ответственность сторон, финансовые и иные обязательства определяются договором о сетевом взаимодействии.

Колледж обеспечивает реализацию процедур демонстрационного экзамена как части образовательной программы, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам.

Задание является частью комплекта оценочной документации по компетенции для демонстрационного экзамена. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов (при наличии) и с учетом оценочных материалов (при наличии).

Комплект оценочной документации включает требования к оборудованию и оснащению, застройке площадки проведения демонстрационного экзамена, к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий демонстрационного экзамена, а также инструкцию по технике безопасности.

На демонстрационный экзамен выносятся профессиональные задачи, которые могут отражать как один основной вид деятельности в соответствии с ФГОС СПО, так и несколько основных видов деятельности.

Обеспечение проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования осуществляется колледжем.

В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене в качестве наблюдателей.

Колледж обеспечивает проведение предварительного инструктажа обучающихся непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене в качестве наблюдателей.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1. Описание требований к минимальному материально-техническому, информационному обеспечению, организации и проведения защиты дипломного работы

Защита дипломных проектов (работ) (за исключением работ по закрытой тематике) проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве колледжа. В протоколе записываются: итоговая оценка дипломного проекта (работы), присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

Материально-техническое обеспечение для проведения защиты дипломного проекта (работы) включает в себя:

- посадочные места по количеству членов комиссии;
- доска учебная, доска магнитная;
- видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель);
- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

На защиту дипломного проекта (работы) отводится до 1 академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломного проекта (работы), а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения дипломного проекта (работы).

При определении оценки по защите дипломного проекта (работы) учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом дипломного проекта (работы), глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя и рецензия.

4.2. Описание требований к минимальному материально-техническому, информационному

обеспечению, организации и проведения ДЭ

Местом проведения демонстрационного экзамена является центр демонстрационного экзамена ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

Центр проведения демонстрационного экзамена имеет 5 рабочих мест, оснащенных по инфраструктурному листу.

Перечень оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Печь конвекционная	Количество уровней: от 4 шт. Установка: настольная. Наличие пароувлажнения. Вид нагрева: электрический. Тип управления: механическое/электронное. Мощность: от 3 кВт
2	Шкаф расстоечный: от 30 до 70 °С	Количество уровней: от 8 шт. Температурный режим: от 30 до 70 °С
3	Тестомес с фиксированной дежей, двухскоростной	Объем дежи: от 20 л., 2 скорости
4	Миксер планетарный	Тип: настольный. Насадки: крюк, лопатка, венчик
5	Стол производственный	Габаритные размеры: 1200×600×850 мм
6	Стол производственный для сырья	Габаритные размеры: 1200×600×850 мм
7	Ванна моечная однокорпусная с смесителем	Габаритные размеры: 1000×600×850 мм, Размер мойки: 500×400×400 мм
8	Смеситель для холодной и горячей воды	Тип корпуса: поворотный. Тип установки: на мойку
9	Стеллаж для хранения инвентаря	Габаритные размеры: 1200×600×200 мм
10	Холодильник	Объем общий : от 115 л
11	Весы для простого взвешивания	Наибольший предел взвешивания: 5 кг. Наименьший предел взвешивания: 0,02 кг
12	Вагонетка для листов	Количество уровней: от 1 2 шт

Перечень инструментов

№ п/п	Наименование инструментов	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Пластиковый контейнер с крышкой для сыпучих продуктов	Объем: 10 л
2	Листы для выпечки	Размер : 400×600 мм
3	Пластиковый контейнер для теста	Объем: 3,5 л
4	Миска глубокая из нержавеющей стали (набор – 3 штуки)	Объем: 0.5 л, 1 л, 3,5 л. Диаметр: 16 -26 см
5	Мусорная корзина	Объем: не менее 9 литров
6	Пластмассовый скребок	Твердая пластмасса «Трапеция»
7	Поднос столовый	Размер с ручками: 450 ×355 мм

№ п/п	Наименование инструментов	Минимальные характеристики
8	Варежка -прихватка	Термостойкая
9	Ложки столовые	Материал : нержавеющая сталь
10	Кружка мерная	Материал: пластик. Объем : 1,5 л
11	Насадка для отсадки печени	Материал: нержавеющая сталь
12	Совок для сыпучих продуктов	Материал : алюминий . Объем : 360 гр
13	Скалка	Цилиндрической формы . Материал : дерево или пластик
14	Выемки фигурные	Материал: металл или пластик
15	Кисть пекарская из натуральной щетины	Материал ручки: дерево. Натуральная щетина
16	Венчик	Размер: не менее 240 мм
17	Лопатка	Материал: пищевой силикон
18	Часы	Часы настенные, электронные/ механические
19	Кулер	Для питьевой воды

Перечень расходных материалов

№ п/п	Наименование расходных материалов	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Пергамент жиронепроницаемый	Температура выпечки: до 220 °С Размер листа: 60×40 см
2	Бумажные полотенца	В виде рулона, 2-хслойные
3	Губка для мытья посуды	Поролон чистящий слой (абразив)
4	Полотенце	Материал: х/б ткань
5	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	Объем: 300 мл
6	Стрейч-пленка для ручной упаковки	Размер: 29см ×20 м. Плотность: 10 мкм
7	Кондитерский мешок	Материал: полиэтилен
8	Ручки шариковые	Цвет чернил: синий .
9	Офисная бумага	Формат : А4

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности

1	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.12.2020 г. № 1331н «Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам»
2	Огнетушитель	Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ И КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5.1. Критерии оценки дипломной работы

Дипломный проект (работа) должен иметь актуальность, новизну и практическую значимость и в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике приобретенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Защита дипломных проектов (работ) проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации, определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

К защите дипломных проектов (работ) допускаются обучающийся:

- в полном объеме освоившие программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».

Обязательным условием допуска обучающихся к защите дипломной работы является:

- наличие дипломной работы, выполненной в соответствии с индивидуальным заданием, в сроки, установленные графиком.
- наличие отзыва руководителя;
- наличие рецензии специалиста отраслевой организации (предприятия) или другой образовательной организации;
- наличие производственной характеристики с места прохождения преддипломной практики.

Критерии оценки защиты дипломной работы

КРИТЕРИИ	ПОКАЗАТЕЛИ			
	Оценки			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Актуальность	Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель,	Актуальность либо вообще не сформулирована, либо сформулирована в самых общих чертах –	Автор обосновывает актуальность направления исследования в	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом

КРИТЕРИИ	ПОКАЗАТЕЛИ			
	Оценки			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
ть	задачи неточно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием).	проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе проблем.	целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).	состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы.
Оформление работы	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.	Представленная работа имеет отклонения и не во всем соответствует требованиям, предъявляемым к такого рода работам.	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила оформления работы.
Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания обучающимся работы, обучающийся отказывается показать черновики, конспекты.	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Обучающийся недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы. Обучающийся не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Обучающийся четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора со обучающимся руководитель делает вывод о

КРИТЕРИИ	ПОКАЗАТЕЛИ			
	Оценки			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
			аспектов содержания работы.	том, что обучающийся достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в работе
Источники	Обучающийся совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых источников информации. Изучено менее 5 источников.	Изучено менее десяти источников. Обучающийся слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых источников информации.	Изучено более десяти источников. Обучающийся ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых источников информации.	Количество источников более 20. Все источники, представленные в библиографии, использованы в работе. Обучающийся легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых источников информации.
Защита работы	Обучающийся совсем не ориентируется в терминологии работы.	Обучающийся, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Обучающийся показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.	Обучающийся достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).	Обучающийся уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).
Критерии формирования итоговой	Обучающийся обнаруживает непонимание содержательных основ	Обучающийся на низком уровне владеет методологическим аппаратом	Обучающийся на достаточно высоком уровне овладел	Обучающийся на высоком уровне владеет методологическим

КРИТЕРИИ	ПОКАЗАТЕЛИ			
	Оценки			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
оценки дипломной работы (дипломного проекта)	проведенного исследования и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть дипломного проекта (работы) не выполнена.	исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть дипломного проекта (работы) выполнена некачественно.	методологически м аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения.	аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть дипломного проекта (работы) выполнена качественно и на высоком уровне.

5.2. Критерии оценки демонстрационного экзамена

Выставление оценок на демонстрационном экзамене осуществляется двумя основными способами: измерение или начисление баллов и судейство. Для обоих типов выставления оценок гарантией качества и прозрачности является использование четких параметров оценивания каждого Критерия.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной экзаменационной комиссией с обязательным участием главного эксперта.

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы 1.

Таблица 1

Шкала перевода баллов демонстрационного экзамена в оценку

Оценка ГИА	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%
Баллы, полученные студентами на ДЭ	0,00 - 19,99	20,00 - 39,99	40,00 - 69,99	70,00 - 100,00

Колледж в праве разработать иную методику перевода или дополнить предложенную, в том числе на основе дифференцированной системы перевода результатов демонстрационного экзамена в оценки с учетом специфики компетенций и уровней сложности комплектов оценочной документации, разработанной союзом. Применяемая методика закрепляется локальными актами образовательной организации.

Условием учета результатов, полученных в конкурсных процедурах, является содержательное соответствие компетенции результатам освоения образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, а также отсутствие у обучающихся академической задолженности.

6. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается колледжем одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя образовательной организации. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей

государственной экзаменационной комиссии.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

– об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

– об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные колледжем.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой

аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

7. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

присутствие в аудитории тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

При проведении демонстрационного экзамена у обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных особенностей по согласованию с главным экспертом может быть предусмотрено:

- возможность увеличения времени, отведенного на выполнение задания;
- оборудование рабочих мест специальными приспособлениями;
- перечень оборудования может корректироваться, исходя из требований к условиям труда лиц с ОВЗ и инвалидов;
- привлечение ассистентов или волонтеров для сопровождения;
- наличие специального графика выполнения задания и др.

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей) письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным

государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка).

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в ГПОУ ТО «ТКПТС» письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

Приложение 1

Примерные темы дипломных проектов (работ)

<i>Темы дипломных проектов (работ)</i>
1. Организация технологического процесса производства диетических сортов хлеба в условиях минипекарни.
2. Организация технологического процесса производства ржаных хлебов (подового, формового)
3. Организация технологического процесса производства хлебобулочных изделий с добавлением злаковых культур в цехе мощностью 1 тонна изделий в смену.
4. Организация технологического процесса производства изделий из карамели в цехе мощностью 3 тонны изделий в смену.
5. Организация технологического процесса производства хлебов из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки в условиях минипекарни.
6. Организация технологического процесса производства хлебов из ржано-пшеничной муки в цехе мощностью 2 тонны изделий в смену.
7. Организация технологического процесса производства лечебных и диетических сортов хлеба и хлебных изделий в цехе мощностью 5 тонн изделий в смену.
8. Организация технологического процесса производства изделий из слоённого теста в условиях минипекарни.
9. Организация технологического процесса производства сдобных булочных изделий из пшеничной муки в цехе мощностью 5 тонн изделий в смену.
10. Организация технологического процесса производства булочных изделий из пшеничной муки в условиях минипекарни.
11. Организация технологического процесса производства любительских изделия из пшеничной муки в цехе мощностью 2 тонны изделий в смену.
12. Организация технологического процесса производства булочных изделий из пшеничной муки в цехе мощностью 3 тонны изделий в смену.
13. Организация технологического процесса производства мелкоштучных изделий из дрожжевого теста в цехе мощностью 2 тонны изделий в смену.
14. Организация технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий «зефир, пастила» в цехе мощностью 4 тонны изделий в смену.
15. Организация технологического процесса производства булочных изделий из пшеничного и соленого теста в условиях минипекарни.
16. Организация технологического процесса производства булочных изделий из дрожжевого теста в условиях минипекарни.
17. Организация технологического процесса производства бараночных изделий в цехе мощностью 4 тонн изделий в смену.
18. Организация технологического процесса производства сдобных пшеничных сухарей в цехе мощностью 3 тонны изделий в смену.
19. Организация технологического процесса производства конфет ручной работы в условиях минипекарни.
20. Организация технологического процесса производства сдобных булочных изделий в условиях минипекарни.

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

КОД 19.02.12- демонстрационного экзамена

Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица 2)

Таблица 2

Продолжительность ДЭ в зависимости от вида аттестации

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)	Продолжительность ДЭ
ПА	-	Инвариантная часть	1ч. 30 мин.
ГИА	базовый	Инвариантная часть	3 ч. 00 мин.
ГИА	профильный	Инвариантная часть	3 ч. 30 мин.
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	не более 4 ч. 30 мин.

Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты или убрать лишние, он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Участник ДЭ предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели до начала экзамена.

Инструкция по технике безопасности

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Инструкция:

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

- прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;
- имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования;
- не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник обязан четко соблюдать:

- инструкцию по технике безопасности;

- перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом. Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы;

Подготовить рабочее место:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;

- разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструменты, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами; наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, влияющих на их показания; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента;

- обеспечить наличие свободных проходов;

- проверить оборудование на холостом ходу;

- включать и выключать оборудование, приборы, аппараты, работающие от электрической сети сухими руками.

Требования охраны труда в аварийных ситуациях:

- необходимо быть внимательным к выполнению своих прямых обязанностей, не отвлекаться и не отвлекать других;

- соблюдать настоящую инструкцию;

- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;

- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;

- необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;

- при внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;

- выполнять задания только исправным инструментом, при неисправности инструмента и оборудования прекратить выполнение задания и сообщить об этом Эксперту;

- не допускается при работе с ножом производить резкие движения, нарезать или резать продукты и материалы на весу, проверять остроту лезвия рукой, оставлять нож при перерывах в работе в обрабатываемом сырье или с открытым лезвием на месте производства работ;

- в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

Во время работы с ножом не допускается:

Использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения; нарезать сырье и продукты на весу; проверять остроту лезвия рукой; оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра; опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

После окончания работ каждый участник обязан:

- привести в порядок рабочее место;
- отключить инструмент и оборудование от сети;
- инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место.

Приложение 6

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

Дополнительный профессиональный блок

по запросу работодателя

ООО «ТД Медовые традиции»

наименование организации-работодателя

**Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области
«Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»**

наименование образовательной организации

2023 г.

Содержание

Раздел 1. Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций), формируемых по запросу работодателя

Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока

Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока

3.1. Учебный план

3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

3.3. Рабочая программа профессионального модуля

3.4. Рабочая программа учебной дисциплины

РАЗДЕЛ 1. МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКА (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И КОРПОРАТИВНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ), ФОРМИРУЕМЫХ ПО ЗАПРОСУ РАБОТОДАТЕЛЯ

1. Матрица компетенций выпускника (далее – МК) с учетом единого подхода подготовки рабочих кадров представляет собой совокупность взаимосвязанных между собой общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее – ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения ОПОП-П.

2. МК разработана для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья как результат освоения ОПОП-П, соответствующий требованиям запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

4. Профессиональная часть МК представляет собой матрицу профессиональных компетенций выпускника, формируемых при освоении видов деятельности по запросу работодателя, и трудовых функций действующих профессиональных стандартов или иных документов.

5. Надпрофессиональная часть МК представляет собой интеграцию ОК, заявленных ФГОС СПО, и заявляемых организацией-работодателем обобщенных поведенческих моделей специалиста на рабочем месте (корпоративная культура).

6. Краткое описание и характеристика показателей сформированности корпоративных компетенций приведены в приложении к модели компетенций.

7. МК позволяет конструировать при помощи цифрового конструктора компетенций образовательные программы подготовки квалифицированных специалистов, рабочих и служащих, наиболее востребованных на региональном рынке труда в конкретном секторе экономики под запрос конкретных предприятий.

**Профессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя**

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя ООО «ТД Медовые традиции»
		Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (16472 «Пекарь»)
ПС 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья		
ОТФ А4 Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	А/01.4	ПК 6.1 ПК 6.3
	А/03.4	ПК 6.2 ПК 6.3

Обозначения: ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая функция.

**Надпрофессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя ООО «ТД «Медовые традиции»**

Корпоративные компетенции	Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции (выделить желаемый уровень , согласно требованиям предприятия-работодателя)			Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО
	Уровень ограниченной компетенции	Уровень базовый	Уровень мастерства	
Системное мышление/Анализ информации и выработка решений КК 01	–	+	–	ОК 2, ОК 7, ОК 9
Планирование и организация профессиональной деятельности КК 02	–	–	+	ОК 1, ОК 3
Ориентация на результат КК 03	–	–	+	ОК 2
Построение отношений/эффективная коммуникация КК 04	–	+	–	ОК 4, ОК 5, ОК 6
Инициативность к изучению новых профессиональных знаний, открытий и достижений КК 05	–	–	+	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9
Владение основами цифровых технологий КК 06	–	+	–	ОК 2
Проявление экологического мышления КК 07	–	–	+	ОК 7

Обозначения: – определяется работодателем;

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

Характеристика корпоративных компетенций

Корпоративные компетенции	Характеристика
КК 01. Системное мышление/Анализ информации и выработка решений	Эффективно работает с разноплановой информацией: выделяет главное, отсекает второстепенное, систематизирует и анализирует данные, делает верные логичные выводы. Самостоятельно использует современные и достоверные источники получения информации для поиска оптимального решения. Формирует умозаключения на основании целостного представления о ситуации, принимая во внимание комплекс значимых факторов, в том числе неочевидных. Находит и использует возможности, заложенные в ситуации, оценивает риски, продумывает способы их минимизации.
КК 02. Планирование и организация профессиональной деятельности	Эффективно планирует свою деятельность: декомпозирует задачи на подзадачи, планирует этапы выполнения (по SMART), расставляет приоритеты по принципу важно/срочно, самостоятельно рассчитывает и использует необходимые ресурсы, самостоятельно ориентируется в соотношении (процент) резервов и затрат.
КК 03. Ориентация на результат	Ставит перед собой сложные цели (SMART****), определяет количественные и качественные критерии успеха, формирует четкий образ результата (ключевой показатель эффективности). Сталкиваясь со сложностями и препятствиями, предлагает свои варианты решения и осуществляет их. Выполняет принятые на себя обязательства в срок и в полном объеме. Самостоятельно оценивает результат своей работы, видит достоинства и недостатки (предлагает способы их устранения в будущем), берет на себя ответственность за достигнутые показатели. Находит возможности улучшить полученный результат в дальнейшем.
КК 04. Построение отношений/эффективная коммуникация	Инициативен в установлении новых контактов, выстраивает честные и открытые взаимоотношения. Придерживается установленных правил, поддерживает атмосферу сотрудничества, внимателен к другим, располагает к себе. В трудных ситуациях общения, при возникновении разногласий, сохраняет спокойствие и выдержку, стремится контролировать собственные эмоциональные проявления. Четко и ясно формулирует свое мнение. Логично выстраивает последовательность изложения, обосновывает свою позицию.
КК. 05. Инициативность к изучению новых профессиональных знаний, открытий и достижений	Открыт к новым знаниям, позитивно относится к изменениям, быстро адаптируется в незнакомой ситуации. С интересом относится к сложным задачам, стремится получить новый опыт в разных областях, легко обучается. Эффективен в ситуации изменений, быстро переключается с одного вида деятельности на другой, корректирует свои действия с учетом новых обстоятельств. Способен быстро схватывать суть,

Корпоративные компетенции	Характеристика
	перенимать успешный опыт других, обогащать свое видение за счет альтернативных точек зрения.
КК 06. Владение основами цифровых технологий	Эффективно работает с цифровыми и информационными технологиями. Быстро адаптируется к изменениям в цифровой среде. Владеет практическими навыками настраивания программ под выбранные человеком задачи.
КК 07. Проявление экологического мышления	Бережливо относится к природным ресурсам, эффективно применяет технологии энергосбережения (зелёные технологии).

Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции

Критерии выраженности	Уровень
Все обязанности выполнены в полной мере. Многие результаты превосходят запланированные, достижения выходят за рамки непосредственных обязанностей. Все ключевые компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для конкретной должности, развиты в достаточной степени или на уровне выше требуемого. Работник справился с внештатными ситуациями и достиг результатов, даже несмотря на возникшие незапланированные трудности. Проявляет необходимое поведение в нестандартных ситуациях повышенной сложности, передает знания другим.	Уровень мастерства
Выполнены основные обязанности. Результаты в основном соответствуют запланированным. Некоторые задачи выполнены не в полном объеме. Отдельные компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые на занимаемой работником должности, требуют развития. Поведение соответствует требованиям должности.	Уровень базовый
Работник выполняет свои ключевые обязанности лишь частично. Некоторые задачи не выполнены. Компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для данной должности, развиты слабо. Есть конкретные промахи, которые можно четко сформулировать. В поведении слабо выражены корпоративные компетенции.	Уровень ограниченной компетентности

РАЗДЕЛ 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

2.1. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (16472 «Пекарь»)	ПК 6.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования производства хлеба и хлебобулочных изделий		Навыки:
		Н 6.1.01	Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией.
		Н 6.1.02	Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству хлеба и хлебобулочных изделий согласно графикам профилактической обработки.
		Н 6.1.03	Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях.
			Умения:
		У 6.1.01	Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях.
У 6.1.02	Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству		

			хлеба и хлебобулочных изделий согласно графикам профилактической обработки.
		У 6.1.03	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 хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией.
		У 6.1.04	Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства хлеба и хлебобулочных изделий.
			Знания:
		З 6.1.01	Основы технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий.
		З 6.1.02	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба и хлебобулочных изделий.
		З 6.1.03	Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба и хлебобулочных изделий.

		З 6.1.04	Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба и хлебобулочных изделий.
		З 6.1.05	Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба и хлебобулочных изделий.
		З 6.1.06	Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба и хлебобулочных изделий.
	ПК 6.2 Осуществлять выполнение технологических операций производства хлеба и хлебобулочных изделий		Навыки:
		Н 6.2.01	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба и хлебобулочных и изделий.
		Н 6.2.02	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях.

		Н 6.2.03	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях.
		Н 6.2.04	Упаковка готовой продукции (хлеба, и хлебобулочных изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании.
			Умения:
		У 6.2.01	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба и хлебобулочных изделий.
		У 6.2.02	Эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.
		У 6.2.03	Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (хлеба и хлебобулочных изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании.
		У 6.2.04	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях.
		У 6.2.05	Контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры.

		У 6.2.06	Приготавливать тесто различными способами с применением тестоприготовительного оборудования в соответствии с производственными рецептурами и технологическими инструкциями.
		У 6.2.07	Определять готовность изделий при выпечке, оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям, определять выход готовой продукции.
			Знания:
		З 6.2.01	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.
		З 6.2.02	Основы технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях.
		З 6.2.03	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях.
		З 6.2.04	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству хлеба и хлебобулочных изделий.
		З 6.2.05	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.
		З 6.2.06	Методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке.
	ПК 6.3. Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности		Навыки:
		Н 6.3.01	Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий.
			Умения:
		У 6.3.01	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства хлеба и хлебобулочных изделий.
		У 6.3.02	Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства хлеба и хлебобулочных изделий.
			Знания:
		З 6.3.01	Специализированного программного обеспечения и средств автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству хлеба и хлебобулочных изделий.

**РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА**

3.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Индекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	Рекомендуемый курс изучения
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок ООО «ТД Медовые традиции»	376	236	2
ПМ.00	Профессиональный цикл	376	236	2
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Дополнительный профессиональный блок (ООО "ТД "Медовые традиции")	376	236	2
МДКд.06.01	Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»	152	38	2
МДКд.06.02	Цифровые технологии в профессиональной деятельности (Цифровой модуль)	36	18	2
ППд.06	Производственная практика	180	180	2
ПА	Промежуточная аттестация	8		2
Итого:		376	276	2

3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

План обучения на предприятии заполнен исходя из 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	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	Ознакомление с предприятием хлебопекарного производства, правилами внутреннего распорядка. Ознакомление с правилами обслуживания и эксплуатации оборудования и автоматизированных линий, применяемых на предприятии.	ПМ. 06	Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (16472 «Пекарь»)	180	3,4	Учебная пекарня	Мастер участка
2.	Вводный инструктаж по технике безопасности на предприятиях хлебопекарного производства. Ознакомление с правилами санитарии. Правила личной гигиены работников.						
3.	Организация работ, рабочих мест, подготовка инструмента, инвентаря. Нормы и правила безопасных условий труда. Подготовка сырья к производству.						
4.	Разделка теста для формового хлеба.						
5.	Разделка теста для подового						

	хлеба.					
6.	Разделка теста для батонировочную и на автоматизированных линиях.					
7.	Разделка теста для булочных изделий вручную и на автоматизированных линиях.					
8.	Разделка теста для плетеных изделий.					
9.	Разделка теста для сдобных изделий.					
10.	Разделка теста для пирожков с различными начинками вручную и на автоматизированных линиях.					
11.	Разделка теста для различных видов пирогов.					
12.	Разделка теста для пиццы.					
13.	Разделка песочного, пряничного и сдобного пресного теста.					
14.	Охрана труда и правила эксплуатации хлебопекарных печей.					
15.	Выпекание хлеба формового и подового, режимы выпечки.					
16.	Выпекание булочных изделий, режимы выпечки.					
17.	Выпекание сдобных изделий, режимы выпечки.					
18.	Выпекание бараночных изделий, режимы выпечки.					
19.	Выпекание сухарных плит и сушка сухарных изделий,					

	режимы выпечки.						
20.	Выпекание полуфабрикатов из замороженного теста, режимы выпечки.						
21.	Определение качества, упека и усушки хлеба и хлебобулочных изделий.						
22.	Отделка поверхности готовой продукции с использованием отделочных полуфабрикатов.						
23.	Упаковка готовой продукции вручную с использованием упаковочных материалов и на автоматизированных линиях.						
24.	Контроль качества по органолептическим показателям.						
25.	Маркировка готовой продукции.						
26.	Укладка готовой продукции в лотки, контейнеры, вагонетки.						
27.	Санитарные требования и обработка тары для укладки хлебобулочных изделий.						
28.	Выкладка и презентация хлебобулочной продукции.						
29.	Проведение отбраковки готовой продукции.						
30.	Оформление нормативной документации.						

3.3. Рабочая программа профессионального модуля

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 06. Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (16472 «Пекарь»)»

Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 06. Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих(16472 «Пекарь»)»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля (в том числе цифрового)

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить дополнительный вид деятельности «Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (16472 «Пекарь»)» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции, в том числе для цифровой экономики:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 10	Креативное мышление в цифровой среде.
ОК 11	Управление информацией и данными.
ОК 12	Саморазвитие в условиях неопределенности.
ОК 13	Коммуникация и кооперация в цифровой среде.

Сопоставление общих компетенций с базовыми компетенциями для цифровой экономики

Код ОК	Базовые компетенции для цифровой экономики	Показатели цифровых компетенций
ОК 10	Креативное мышление в цифровой среде	умение генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, абстрагироваться от стандартных моделей: перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов
		навыки анализа и систематизации информации, получаемой в том числе в цифровой образовательной среде
		умение критически относиться к информации, получаемой из цифровой среды
		навыки генерировать новые нетиповые идеи
		умение мыслить нестандартно, обосновывать принимаемые инновационные решения
ОК 11	Управление информацией и данными	навыки общей цифровой грамотности; навыки безопасного поведения в цифровой среде, защита личных данных и конфиденциальности, анализ и оценка угрозы и рисков информационной безопасности, осуществление мер противодействия нарушениям информационной безопасности
ОК 12	Саморазвитие в условиях неопределенности	способность к саморазвитию в информационной среде
		способность человека ставить себе образовательные цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития (в том числе с использованием цифровых средств) других необходимых компетенций
ОК 13	Коммуникация и кооперация в цифровой среде	взаимодействие посредством цифровых технологий (управление виртуальнойсамопрезентацией)
		умение соблюдать правила информационной безопасности
		навыки межличностной и деловой коммуникации в цифровой среде
		участие в социальной жизни с помощью цифровых технологий
		умение поддерживать публичный дискурс, осуществлять сотрудничество через цифровые технологии

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя
ВД 06	Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (16472 «Пекарь»)
ПК 6.1.	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования производства хлеба и хлебобулочных изделий.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя
ПК 6.2.	Осуществлять выполнение технологических операций производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 6.3	Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 6.1.01	Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией.
	Н 6.1.02	Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству хлеба и хлебобулочных изделий согласно графикам профилактической обработки.
	Н 6.1.03	Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях.
	Н 6.2.01	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба и хлебобулочных и изделий.
	Н 6.2.02	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях.
	Н 6.2.03	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях.
	Н 6.2.04	Упаковка готовой продукции (хлеба, и хлебобулочных изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании.
	Н 6.3.01	Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий.
Уметь	У 6.1.01	Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях.
	У 6.1.02	Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству хлеба и хлебобулочных изделий согласно графикам профилактической обработки.

	У 6.1.03	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 хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией.
	У 6.1.04	Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства хлеба и хлебобулочных изделий.
	У 6.2.01	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба и хлебобулочных изделий.
	У 6.2.02	Эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.
	У 6.2.03	Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (хлеба и хлебобулочных изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании.
	У 6.2.04	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях.
	У 6.2.05	Контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры.
	У 6.2.06	Приготавливать тесто различными способами с применением тестоприготовительного оборудования в соответствии с производственными рецептурами и технологическими инструкциями.
	У 6.2.07	Определять готовность изделий при выпечке, оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям, определять выход готовой продукции.
	У3.1.06	Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора.
	У 6.3.01	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства хлеба и хлебобулочных изделий.
	У 6.3.02	Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства хлеба и хлебобулочных изделий.
Знать	З 6.1.01	Основы технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий.

3 6.1.02	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба и хлебобулочных изделий.
3 6.1.03	Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба и хлебобулочных изделий.
3 6.1.04	Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба и хлебобулочных изделий.
3 6.1.05	Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба и хлебобулочных изделий.
3 6.1.06	Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба и хлебобулочных изделий.
3 6.2.01	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.
3 6.2.02	Основы технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях.
3 6.2.03	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях.
3 6.2.04	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству хлеба и хлебобулочных изделий.
3 6.2.05	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.
3 6.2.06	Методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке.
3 6.3.01	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству хлеба и хлебобулочных изделий.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 376,

в том числе в форме практической подготовки – 236.

Из них на освоение МДК 06.01 – 152,

МДК 06.02 - 36,

практики, в том числе производственная – 180.

Промежуточная аттестация - 8

КК 07										
	Промежуточная аттестация	8	<i>X</i>							
	Всего:	376	236	180	96	X	X	8	X	180

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
Раздел 1. Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»		152/78		
МДК 06.01 Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»		152/78		
Тема 1. Общие правила организации работы на предприятиях хлебопекарных и кондитерского производств	Содержание	8/0	ПК 6.1, ОК 09, КК 02	Н 6.1.01, Н 6.3.01, У 6.1.01, У 6.1.03, З 6.1.03, З 6.1.04, З 6.1.05, З 6.1.06
	1.Организация охраны труда и техники безопасности на предприятиях хлебопекарных и кондитерского производств.	2/0		
	2.Общие и специальные меры по безопасности труда при эксплуатации механического, теплового, оборудования на предприятиях, производственного инвентаря, инструмента.	2/0		
	3.Правила санитарии и гигиены в хлебопекарном и кондитерском цехах.	2/0		
	4.Оказание первой медицинской помощи при несчастных Оказание первой медицинской помощи при травмах, случаях.	2/0		
Тема 2. Приготовление теста	Содержание	8/4	ПК 6.1, ПК 6.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Н 6.1.01, Н 6.1.02, Н 6.1.03, Н 6.2.01, Н 6.2.02, Н 6.2.03, Н 6.2.04, Н 6.3.01, У 6.1.01, У 6.1.02, У 6.1.03, У 6.1.04
	1.Общие понятия о замесе и брожении теста.Виды полуфабрикатов хлебопекарного производства (опары, заварки, закваски, жидкие дрожжи и др.)	2/0		
	2.Краткая характеристика тестоприготовительного оборудования.	2/0		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
	Санитарные требования.		КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06, КК 07	У 6.2.01, У 6.2.02
	3.Методы определения готовности полуфабрикатов.	2/0		У 6.2.03, У 6.2.04
	4.Дефекты хлеба от неправильного приготовления теста.	2/0		У 6.2.05, У 6.2.06
	В том числе практических занятий	0/4		У 6.2.07, У3.1.06
	Практическое занятие № 1. Оценка качества полуфабрикатов по органолептическим показателям	0/2		У 6.3.01, У 6.3.02
	Практическое занятие № 2. Изучение полуфабрикатов, хлебопекарной продукции на базовом предприятии.	0/2		3 6.1.01, 3 6.1.02 3 6.1.03, 3 6.1.04 3 6.1.05, 3 6.1.06 3 6.2.01, 3 6.2.02 3 6.2.03, 3 6.2.04 3 6.2.05, 3 6.2.06 3 6.3.01
Тема 3. Приготовление теста из пшеничной муки	Содержание	4/12	ПК 6.1, ПК 6.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06, КК 07	Н 6.1.01, Н 6.1.02
	1.Классификация способов приготовления пшеничного теста.	2/0		Н 6.1.03, Н 6.2.01
	2.Приготовление теста опарным способом: на большой густой и густой опарах, жидких опарах	2/0		Н 6.2.02, Н 6.2.03 Н 6.2.04, Н 6.3.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	0/12		У 6.1.01, У 6.1.02 У 6.1.03, У 6.1.04 У 6.2.01, У 6.2.02
	Практическое занятие № 3. Изучение нормативно-технической документации. Виды и особенности рецептов.	0/2		У 6.2.03, У 6.2.04 У 6.2.05, У 6.2.06 У 6.2.07, У3.1.06
	Практическое занятие № 4. Расчет производственной рецептуры для пшеничного теста, приготовленного безопасным способом, периодически.	0/2		У 6.3.01, У 6.3.02 3 6.1.01, 3 6.1.02 3 6.1.03, 3 6.1.04

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
	Лабораторная работа № 1. Приготовление теста из пшеничной муки опарными способами	0/2		3 6.1.05, 3 6.1.06 3 6.2.01, 3 6.2.02 3 6.2.03, 3 6.2.04 3 6.2.05, 3 6.2.06 3 6.3.01
	Лабораторная работа № 2. Приготовление теста из пшеничной муки безопасным способом.	0/2		
	Лабораторная работа № 3. Приготовление теста из пшеничной муки ускоренным способом.	0/2		
	Лабораторная работа № 4. Определение готовности полуфабрикатов в процессе созревания.	0/2		
Тема 4. Приготовление теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки	Содержание	4/12	ПК 6.1, ПК 6.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06, КК 07	Н 6.1.01, Н 6.1.02 Н 6.1.03, Н 6.2.01 Н 6.2.02, Н 6.2.03 Н 6.2.04, Н 6.3.01 У 6.1.01, У 6.1.02 У 6.1.03, У 6.1.04 У 6.2.01, У 6.2.02 У 6.2.03, У 6.2.04 У 6.2.05, У 6.2.06 У 6.2.07, У3.1.06 У 6.3.01, У 6.3.02 3 6.1.01, 3 6.1.02 3 6.1.03, 3 6.1.04 3 6.1.05, 3 6.1.06 3 6.2.01, 3 6.2.02
	1. Приготовление ржаного и ржано-пшеничного теста многофазным способом на густых и жидких заквасках.	2/0		
	2. Микрофлора ржаных заквасок и теста. Приготовление ржаного теста однофазным способом.	2/0		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	0/12		
	Практическое занятие № 5. Составление аппаратурно-технологической схемы приготовления и ржано-пшеничного теста на жидкой закваске с завариванием муки	0/2		
	Лабораторная работа № 5. Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки на заквасках.	0/4		
	Лабораторная работа № 6. Приготовление теста из смеси ржаной	0/4		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
	и пшеничной муки однофазным способом на подкислителях Лабораторная работа № 7. Определение готовности ржано-пшеничного теста в процессе созревания.	0/2		3 6.2.03, 3 6.2.04 3 6.2.05, 3 6.2.06 3 6.3.01
Тема 5. Разделка теста	<p>Содержание</p> <p>1.Разделка теста. Общие понятия. Виды тесторазделочного оборудования. Краткая характеристика.</p> <p>2.Особенности и технологическое значение операций деления теста на куски, округления, предварительной расстойки</p> <p>В том числе практических занятий</p> <p>Практическое занятие № 6. Составление аппаратурно-технологической схемы разделки теста для булочных и сдобных изделий.</p> <p>Практическое занятие № 7. Разбор причин дефектов хлебобулочной продукции от неправильной разделки.</p> <p>3.Формование тестовых заготовок, окончательная расстойка. Факторы, влияющие на продолжительность расстойки.</p> <p>4.Санитарные требования к содержанию тесторазделочного отделения</p> <p>В том числе лабораторных работ</p>	<p>8/10</p> <p>2/0</p> <p>2/0</p> <p>0/4</p> <p>0/2</p> <p>0/2</p> <p>2/0</p> <p>2/0</p> <p>0/6</p>	<p>ПК 6.1, ПК 6.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09</p> <p>КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06, КК 07</p>	<p>Н 6.1.01, Н 6.1.02 Н 6.1.03, Н 6.2.01 Н 6.2.02, Н 6.2.03 Н 6.2.04, Н 6.3.01 У 6.1.01, У 6.1.02 У 6.1.03, У 6.1.04 У 6.2.01, У 6.2.02 У 6.2.03, У 6.2.04 У 6.2.05, У 6.2.06 У 6.2.07, У3.1.06 У 6.3.01, У 6.3.02 3 6.1.01, 3 6.1.02 3 6.1.03, 3 6.1.04 3 6.1.05, 3 6.1.06 3 6.2.01, 3 6.2.02 3 6.2.03, 3 6.2.04 3 6.2.05, 3 6.2.06 3 6.3.01</p>

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
	Лабораторная работа № 9. Способы разделки теста для булочных изделий.	0/2		
	Лабораторная работа № 10. Способы разделки теста для сдобных изделий.	0/2		
	Лабораторная работа № 11. Приготовление отделочных полуфабрикатов	0/2		
Тема 6. Приготовление теста и разделка для мучных кондитерских изделий	Содержание	12/8	ПК 6.1, ПК 6.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06, КК 07	Н 6.1.01, Н 6.1.02 Н 6.1.03, Н 6.2.01 Н 6.2.02, Н 6.2.03 Н 6.2.04, Н 6.3.01 У 6.1.01, У 6.1.02 У 6.1.03, У 6.1.04 У 6.2.01, У 6.2.02 У 6.2.03, У 6.2.04 У 6.2.05, У 6.2.06 У 6.2.07, У3.1.06 У 6.3.01, У 6.3.02 З 6.1.01, З 6.1.02 З 6.1.03, З 6.1.04 З 6.1.05, З 6.1.06 З 6.2.01, З 6.2.02 З 6.2.03, З 6.2.04 З 6.2.05, З 6.2.06
	1.Способы разрыхления теста. Виды теста для мучных кондитерских изделий.	2/0		
	2.Бисквитное и песочное тесто: характеристика, рецептура, технология приготовления, признаки готовности теста, требования к его качеству.	2/0		
	3.Слоеное тесто: характеристика, рецептура, особенности технологии приготовления.	2/0		
	4.Способы разделки песочного, слоеного и бисквитного полуфабрикатов	2/0		
	5.Технология приготовления теста для различного вида печенья, пряников.	2/0		
	6.Способы формования печенья, пряников.	2/0		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	0/8		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
	Практическое занятие № 8. Изучение правил и приемов разделки слоеного теста вручную и на тестораскаточной машине	0/4		3 6.3.01
	Лабораторная работа № 12. Разделка слоеного теста	0/2		
	Лабораторная работа № 13. Разделка различных видов мучных кондитерских полуфабрикатов.	0/2		
Тема 7. Выпечка хлеба и мучных кондитерских изделий	Содержание	18/22	ПК 6.1, ПК 6.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06, КК 07	Н 6.1.01, Н 6.1.02 Н 6.1.03, Н 6.2.01 Н 6.2.02, Н 6.2.03 Н 6.2.04, Н 6.3.01 У 6.1.01, У 6.1.02 У 6.1.03, У 6.1.04 У 6.2.01, У 6.2.02 У 6.2.03, У 6.2.04 У 6.2.05, У 6.2.06 У 6.2.07, У 3.1.06 У 6.3.01, У 6.3.02 3 6.1.01, 3 6.1.02 3 6.1.03, 3 6.1.04 3 6.1.05, 3 6.1.06 3 6.2.01, 3 6.2.02 3 6.2.03, 3 6.2.04 3 6.2.05, 3 6.2.06 3 6.3.01
	1. Должностная инструкция пекаря.	2/0		
	2. Процессы происходящие в тестовой заготовке при выпечке.	2/0		
	3. Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных изделий.	2/0		
	4. Режимы выпечки мучных полуфабрикатов и мучных кондитерских изделий.	2/0		
	5. Классификация оборудования для выпечки, их техническая характеристика.	2/0		
	6. Правила техники безопасности при их эксплуатации.	2/0		
	7. Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, технология отложенной выпечки.	2/0		
	8. Приготовление отделочных полуфабрикатов, фаршей.	2/0		
	9. Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой,	2/0		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
	крошкой, помадой.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	0/22		
	Практическое занятие № 9. Расчет величины упека и величины технологических затрат при выпечке.	0/4		
	Практическое занятие № 10. Разбор дефектов изделий, вызванных нарушением режима выпечки.	0/4		
	Практическое занятие № 11. Расчёт ассортимента изделий из замороженного теста.	0/2		
	Лабораторная работа № 14. Выпечка хлебобулочных изделий.	0/4		
	Лабораторная работа № 15. Органолептическая оценка качества выпеченных изделий.	0/4		
	Лабораторная работа № 16. Выпечка мучных кондитерских изделий. Оценка качества выпеченных изделий.	0/4		
Тема 8. Упаковка и хранение готовой продукции	Содержание	4/10	ПК 6.1, ПК 6.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09 КК 01, КК	Н 6.1.01, Н 6.1.02 Н 6.1.03, Н 6.2.01 Н 6.2.02, Н 6.2.03 Н 6.2.04, Н 6.3.01 У 6.1.01, У 6.1.02 У 6.1.03, У 6.1.04 У 6.2.01, У 6.2.02
	1.Правила укладки хлебобулочных изделий в лотки, контейнеры, вагонетки, витрины. Расфасовка, упаковка мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке и маркировке изделий.	2/0		
	2.Хранение хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие при хранении. Усушка.	2/0		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
	В том числе практических занятий	0/10	02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06, КК 07	У 6.2.03, У 6.2.04 У 6.2.05, У 6.2.06 У 6.2.07, У3.1.06 У 6.3.01, У 6.3.02 З 6.1.01, З 6.1.02 З 6.1.03, З 6.1.04 З 6.1.05, З 6.1.06 З 6.2.01, З 6.2.02 З 6.2.03, З 6.2.04 З 6.2.05, З 6.2.06 З 6.3.01
	Практическое занятие № 12. Изучение дефектов изделий, вызванных нарушением правил укладки и хранения	0/4		
	Практическое занятие № 13. Расчёт потребного сырья и материалов для производства хлебобулочных изделий.	0/4		
	Практическое занятие № 13. Составление маркировки для хлебобулочных изделий	0/2		
	Промежуточная аттестация - экзамен	8		
	<p>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление таблицы «Классификация способов тестоприготовления с указанием основных технологических параметров». 2. Составление таблицы «Порядок безопасной эксплуатации тестомесильного оборудования (перед началом работы, во время работы, по окончании работ, в аварийных ситуациях)». 3. Составление таблицы «Органолептические показатели пшеничного и ржаного теста». 4. Изучение нормативных документов; «Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях». 5. Выполнение реферата: «Технологический процесс приготовления теста из пшеничной муки», «Процессы протекающие при замесе теста». 6. Составление презентации «Современные способы приготовления пшеничного теста и изделия из него». 	*		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
	<p>7. Проработка конспекта лекции: микрофлора ржаного теста, реологические свойства ржаного теста.</p> <p>8. Выполнение реферата: современные способы приготовления теста для ржаных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки.</p> <p>9. Выполнение реферата «Современные способы формовки изделий».</p> <p>10. Составление презентации «Тесторазделочное оборудование».</p> <p>11. Выполнение реферата «Современные технологии приготовления мучных кондитерских изделий» «Современные виды сырья для производства мучных кондитерских изделий».</p> <p>12. Составление презентаций: «Праздничные изделия», «Новые виды печенья», «Новые виды пирожных и тортов».</p> <p>13. Составление презентации: Оборудование для формовки печенья и пряников.</p> <p>14. Составление таблицы «Анализ преимуществ и недостатков печей тупикового и туннельного типа, подовых и роторных печей».</p> <p>15. Составление презентации «Современные виды и способы отделки изделий до выпечки».</p> <p>16. Подготовка реферата «Современное технологическое оборудование для выпечки на малых предприятиях».</p> <p>17. Изучение нормативных документов: должностные инструкции пекаря 2-4 разрядов, Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>18. Составление презентации «Правила витринной выкладки готовой продукции».</p>			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
Раздел 2. Цифровые технологии в профессиональной деятельности		36/18		
МДК 05.02 Цифровые технологии в профессиональной деятельности (Цифровой модуль)		36/ 18		
Тема 1. Цифровая трансформация при производстве продукции из растительного сырья как новый уровень инновационного развития отрасли	Содержание	6/0	ПК 6.3 ОК 02,ОК 10, ОК 11, ОК 12, ОК 13 КК 06	Н 6.3.01 У 6.3.01, У 6.3.02 З 6.3.01
	1.Нормативно-правовое регулирование цифровой экономики в РФ.	2/0		
	2.Экономические и социальные преимущества цифровой трансформации перерабатывающей отрасли	2/0		
	3.Индикаторы цифровой трансформации хлебопекарной отрасли	2/0		
Тема 2.	Содержание	6/2		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
Цифровые технологии сбора, размещения, хранения, накопления данных	1.Виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства хлеба, хлебобулочных изделий.	2/0	ПК 6.3 ОК 02,ОК 10, ОК 11, ОК 12, ОК 13 КК 06	Н 6.3.01 У 6.3.01, У 6.3.02 З 6.3.01
	2.Креативное применение цифровых технологий в профессиональной деятельности.	2/0		
	3.Цифровые технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства хлеба, хлебобулочных изделий.	2/0		
	В том числе практических занятий	2/2		
	Практическое занятие №1. Разработка, представление и продвижение проекта с помощью цифровых инструментов.	2/2		
Тема 3. Применение цифровых технологий при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	Содержание	24/16	ПК 6.3 ОК 02,ОК 10, ОК 11, ОК 12, ОК 13 КК 06	Н 6.3.01 У 6.3.01, У 6.3.02 З 6.3.01
1.Характеристика цифровых технологий, применяемых при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	2/0			
2. Цифровое регулирование параметров технологической цепочки.	2/0			
3. Цифровое регулирование химических и биохимических процессов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	2/0			
4. Цифровое регулирование механических, гидромеханических и	2/0			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
	тепловых процессов			
	В том числе практических занятий	16/16		
	Практическое занятие №2. Цифровизация технологических процессов производства хлеба и хлебобулочных изделий	2/2	ПК 6.3 ОК 02, ОК 10, ОК 11, ОК 12, ОК 13 КК 06	Н 6.3.01 У 6.3.01, У 6.3.02 З 6.3.01
	Практическое занятие №3. Цифровизация составления производственной программы	2/2		
	Практическое занятие №4. Цифровизация расчета производственных рецептур	2/2		
	Практическое занятие №5. Цифровизация расчета загрузки основного и вспомогательного оборудования	2/2		
	Практическое занятие №6. Цифровизация расчета запасов сырья	2/2		
	Практическое занятие №7. Цифровизация расхода компонентов	2/2		
	Практическое занятие №8. Цифровизация контроля качества используемого сырья и качества получаемой продукции	2/2		
	Практическое занятие №9. Цифровизация формирования комплекта документов по технологическим процессам и на готовую продукцию	2/2		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 1. Необходимость цифровизации экономики. Значение цифровой трансформации экономики для развития современного общества. Психологические, социальные,		*		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
<p>экономические, правовые, кадровые, организационные и другие аспекты цифровой трансформации экономики. Цифровая трансформация современных предприятий хлебопекарной промышленности.</p> <p>2. Характеристика цифровых технологий: понятие, назначение, классификация. Роль цифровых технологий в развитии экономики. Большие данные. Искусственный интеллект и нейротехнологии. 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.</p> <p>3 Цифровизация основных процессов производства как новая бизнес-модель и блок-схема процессов производства для различных уровней объектов управления пищевыми производствами на основе цифровых технологий: цифровое регулирование параметров технологической цепочки, цифровое регулирование химических и биохимических процессов, механических, гидромеханических и тепловых процессов</p>				
<p>Производственная практика раздела 1</p> <p>Виды работ:</p>		180/180	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3,	Н 6.1.01, Н 6.1.02 Н 6.1.03, Н 6.2.01 Н 6.2.02, Н 6.2.03
<p>1.Ознакомление с предприятием хлебопекарного производства и правилами внутреннего распорядка. Ознакомление с правилами обслуживания и эксплуатации оборудования и автоматизированных линий, применяемых на предприятии.</p>		6/6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ОК 12, ОК 13,	Н 6.2.04, Н 6.3.01 У 6.1.01, У 6.1.02 У 6.1.03, У 6.1.04 У 6.2.01, У 6.2.02 У 6.2.03, У 6.2.04 У 6.2.05, У 6.2.06 У 6.2.07, У 3.1.06 У 6.3.01, У 6.3.02
<p>2.Вводный инструктаж по технике безопасности на предприятиях хлебопекарного производства. Ознакомление с правилами санитарии. Правила личной гигиены работников.</p>		6/6	ОК 11, ОК 12, ОК 13,	У 6.2.07, У 3.1.06 У 6.3.01, У 6.3.02
<p>3.Организация работ, рабочих мест, подготовка инструмента, инвентаря. Нормы и правила безопасных условий труда. Подготовка сырья к производству.</p>		6/6	КК 01, КК	3 6.1.01, 3 6.1.02
<p>4.Разделка теста для формового хлеба.</p>		6/6		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
5.Разделка теста для подового хлеба.		6/6	02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06, КК 07	3 6.1.03, 3 6.1.04 3 6.1.05, 3 6.1.06 3 6.2.01, 3 6.2.02 3 6.2.03, 3 6.2.04 3 6.2.05, 3 6.2.06 3 6.3.01
6.Разделка теста для батонов вручную и на автоматизированных линиях.		6/6		
7.Разделка теста для булочных изделий вручную и на автоматизированных линиях.		6/6		
8.Разделка теста для плетеных изделий.		6/6		
9.Разделка теста для сдобных изделий.		6/6		
10.Разделка теста для пирожков с различными начинками вручную и на автоматизированных линиях.		6/6		
11.Разделка теста для различных видов пирогов.		6/6		
12.Разделка теста для пиццы.		6/6		
13.Разделка песочного, пряничного и сдобного пресного теста.		6/6		
14.Охрана труда и правила эксплуатации хлебопекарных печей.		6/6		
15.Выпекание хлеба формового и подового, режимы выпечки.		6/6		
16.Выпекание булочных изделий, режимы выпечки.		6/6		
17.Выпекание сдобных изделий, режимы выпечки.		6/6		
18.Выпекание бараночных изделий, режимы выпечки.		6/6		
19.Выпекание сухарных плит и сушка сухарных изделий, режимы выпечки.		6/6		
20.Выпекание полуфабрикатов из замороженного теста, режимы выпечки.		6/6		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
21.Определение качества, упека и усушки хлеба и хлебобулочных изделий.		6/6		
22.Отделка поверхности готовой продукции с использованием отделочных полуфабрикатов.		6/6		
23.Упаковка готовой продукции вручную с использованием упаковочных материалов и на автоматизированных линиях.		6/6		
24.Контроль качества по органолептическим показателям.		6/6		
25.Маркировка готовой продукции.		6/6		
26.Укладка готовой продукции в лотки, контейнеры, вагонетки.		6/6		
27.Санитарные требования и обработка тары для укладки хлебобулочных изделий.		6/6		
28.Выкладка и презентация хлебобулочной продукции.		6/6		
29.Проведение отбраковки готовой продукции.		6/6		
30.Оформление нормативной документации.		6/6		
Промежуточная аттестация: экзамен по модулю		8		
Всего		376		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Информатики», оснащенный оборудованием:
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
техническими средствами обучения:
компьютерное и видеопроекционное оборудование для презентаций;
интерактивная доска;
лицензионное программное обеспечение MicrosoftOffice, AdobeReader;
Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome);
комплект учебно-методической документации.

Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы», оснащенный, оборудованием:
рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
техническими средствами:
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

Лаборатория «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», оснащенная оборудованием:

интерактивный комплекс (экран), цветной принтер (лазерный), МФУ, доска ученическая, стол ученический, стулья, ноутбук (для проф. ПО 1С, Master и др.), мышь для ноутбука, коврик для мыши, виртуальный учебный комплекс «Автоматизированная линия по производству макаронных изделий»

Учебно-производственная лаборатория «Учебная пекарня», оснащенная оборудованием:

Часы настенные
Машина для раскатки слоеного теста
Кондиционер настенный/допускается напольный
Стол производственный вспомогательный
Лёдогенератор
Печь ротационная
Плита индукционная (плита четырехконфорочная)
Стол производственный разделочный
Диэлектрические коврики
Противени алюминиевые
Планетарный миксер
Миксер планетарный
Взбивальная машина
Тележка-шпилька
Печь конвекционная

Противни для ротора
Профессиональная хлебопекарная подовая печь
Шкаф расстоечный
Весы для простого взвешивания
Плита индукционная одноконфорочная
Тестомес
Холодильный комбинированный шкаф
Стол с моечной ванной
Смеситель для холодной и горячей воды
Тележка-шпилька
Презентационный стол
Стеллаж сплошной разборный
Блендер погружной со стаканом
Пирометр
Лопата посадочная для подовой печи
Формы для хлеба
Формы для хлеба круглые
Форма для тостового хлеба
Формы для хлеба тройная
Формы для выпечки бриошей
Формы для расстойки из лозы (ротанга) для хлеба
Опрыскиватель для воды
Решетка для охлаждения выпечки

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1
2. 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.
3. Зубова, Е. Д. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие для спо / . — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 212 с. — ISBN 978-5-8114-9348-7.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Голубенко, О. А. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров : учебное пособие / О. А. Голубенко, Н. В. Коник. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2022. - 240 с. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-242-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1841686>. – Режим доступа: по подписке.

2. Лисин, П. А. Рецептурный расчет продуктов питания на основе цифровых технологий : учебное пособие для спо / П. А. Лисин. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-8935-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/208502> (дата обращения: 24.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Технология хлебобулочных изделий. Практикум : учебное пособие для спо / 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.

4. Экспертиза хлебобулочных изделий : учебное пособие для спо / А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-7503-2.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Оборудование пищевой промышленности : РЖ/ ВИНТИ. - М. : ВИНТИ, 1956 - Выходит ежемесячно. - ISSN 0034-2521. - - Текст : непосредственный.

2. Хлебопечение России. - Москва : Пищевая промышленность, 1996. - . - Выходит 6 раз в год. - ISSN 2073-3569. - Текст : непосредственный.

3. 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: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т. В. Рензяева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ.ред. В. М. Позняковского. — Москва :ИНФРА-М, 2021. — 274 с. — (Высшее образование:Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1149631> (дата обращения: 21.11.2022). - Режим доступа: по подписке.

5.Справочная правовая система КонсультантПлюс.

6.Электронно-библиотечная система издательства «Лань».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 6.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p>Знания в области технического обслуживания технологического оборудования производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p>Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; экспертное наблюдение за выполнением тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; прохождение производственной практики; экзамен</p>
<p>ПК 6.2 Осуществлять выполнение технологических операций производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p>Точность и грамотность выполнения технологических операций производства п хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	
<p>ПК 6.3 Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности.</p>	<p>Знания в области применения современных цифровых технологий для решения задач в профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p>Точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий и промежуточный контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе</p>

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ОК 2</p> <p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.</p>
<p>ОК 03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p>	<p>Актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 04</p> <p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p>	<p>Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)</p>	
<p>ОК 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Демонстрация способности находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>Понимание значимости своей профессии; планирование трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая мотивация к выполнению профессиональной деятельности;</p>	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	
<p>ОК 10 Креативное мышление в цифровой среде</p>	<p>Способность выдвигать одну или несколько идей, относящихся к разным категориям; демонстрация нестандартного мышления в условиях профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 11 Управление информацией и данными</p>	<p>Демонстрация грамотного управления информацией и данными в условиях профессиональной деятельности.</p>	<p>Различные виды устного и письменного опроса; тестирование; защита</p>

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 12 Саморазвитие в условиях неопределенности	Проявление стрессоустойчивости в условиях неопределённости; способность постановки целей и задач для саморазвития, дополнительного обучения и переквалификации.	рефератов, сообщений, презентаций.
ОК 13 Коммуникация и кооперация в цифровой среде	Демонстрация способности находить, воспринимать и использовать информацию в цифровой среде; адекватность и толерантность общения в цифровой среде.	