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

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация выпускника
техник-технолог

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол № 3 от 29.05.2025 г.

Утверждено Приказом ГПОУ ТО «ТКПТС» приказ №173 от 02.06.2025 г.

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

подпись

2025 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения **2**

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы *3*

1.2. Нормативные документы *3*

1.3. Перечень сокращений *4*

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы **5**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника **6**

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: *6*

3.2. Профессиональные стандарты *6*

3.3. Осваиваемые виды деятельности *8*

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы **10**

4.1. Общие компетенции *10*

4.2. Профессиональные компетенции *15*

4.3. Матрица компетенций выпускника *35*

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы **44**

5.1. Учебный план *45*

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы *47*

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) *48*

5.4. Календарный учебный график *67*

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей *70*

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы *70*

5.7. Практическая подготовка *70*

5.8. Государственная итоговая аттестация *71*

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы **71**

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы *71*

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий *72*

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы *72*

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы *220*

Перечень приложений к ОПОП-П:

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
Приложение 3. Материально-техническое оснащение
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

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

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» (Приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341);

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

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

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

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

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 № 932);

Постановление Правительства Российской Федерации от 13.10.2020 № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391

«Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

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

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 №914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь».

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694 н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья».	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Медицинская книжка; Инструктаж по технике безопасности	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 № 341 об утверждении ФГОС СПО	
Квалификация (-и) выпускника	Техник-технолог	
в т.ч. дополнительные квалификации	Кондитер 3-го разряда, Пекарь 3-го разряда	
Направленности (при наличии)	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Нормативный срок реализации на базе ООО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5940	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4428	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Общеобразовательные дисциплины	1476	
Обязательная часть образовательной программы	1906	
социально-гуманитарный цикл	368	296
общепрофессиональный цикл	292	156

профессиональный цикл	1246	1078
в т.ч. практика: - учебная - производственная - преддипломная	576 - 216 - 216 - 144	576 - 216 - 216 - 144
Вариативная часть образовательной программы	**830**	**714**
в т.ч. практика: - учебная - производственная	216 -36 -180	216 -36 -180
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	416	378
Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (16472 Пекарь)	416	378
ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)	**216**	
Всего	**4428**	**2244**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья.	Приказ Минтруда России от 28.10.2019 №694н	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
				ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства

				хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
			ОТФ B Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	ТФ B/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
				ТФ B/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
			ОТФ C Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	ТФ C/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
				ТФ C/03.5 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
			ОТФ D Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	ТФ D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья.

				ТФ D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
				ТФ D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья.
2	33.010 Кондитер	Приказ Минтруда России от 07.09.2015 №597н	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места.
				ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.
3	33.014 Пекарь	Приказ Минтруда России от 01.12.2015 №914н	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря.	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.
				ТФ А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование направленности: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	

ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Вид деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (12901 Кондитер)	ПМ 05 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (12901 Кондитер)
освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (16472 Пекарь)	ПМ 06 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (16472 Пекарь)

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

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

	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования

	финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05		**Умения:**

	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов
		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды,	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности

	ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня	**Умения:**
		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
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека

	физической подготовленности	основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции

Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	**Навыки:**
		проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования
		Умения:
		визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования
		Знания:
		назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования
	ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	**Навыки:**
		приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции, проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и

		кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства
		Умения:
		рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		Знания:
		нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов

		теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, 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, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, 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, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных,	ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	**Навыки:**
		расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов,

макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях		инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья
		Умения:
		анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Знания:

		технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	**Навыки:**
		обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		Умения:

		вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья
		Знания:
		виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных,

		макаронных и кондитерских изделий, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	**Навыки:**
		подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты
		Умения:
		пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья,

		полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов
		Знания:
		требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой	**Навыки:**
		отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья,

	продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации
		Умения:
		осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

		Знания:
		нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Навыки:

Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятия управленческих решений по организации производственного процесса
		Умения:
		рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения
		Знания:
		принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей
	ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	**Навыки:**
		планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
		Умения:
		планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме
		Знания:
		принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями
		Навыки:

	ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участие в планировании основных показателей производства
		Умения:
		применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве
		Знания:
		принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
	ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	**Навыки:**
		группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы

		прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств
		Умения:
		использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива
		Знания:
		способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива
	ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию	**Навыки:**
		ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
		Умения:
		оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени
		Знания:
		учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья,

		вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям
Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (12901 Кондитер)	ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	**Навыки:**
		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:
		Эксплуатировать основные виды оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Знания:
		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
	ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	**Навыки:**
		Регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

		Умения:
		Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		Знания:
		Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		Основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (16472 Пекарь)	ПК 6.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования производства хлеба и хлебобулочных изделий	**Навыки:**
		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.
		Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству хлеба и хлебобулочных изделий согласно графикам профилактической обработки.

		Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях.
		Умения:
		Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях.
		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.
		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.
		Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства хлеба и хлебобулочных изделий.
		Знания:
		Основы технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий.
		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.
		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.
		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.
		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.
		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**:
		Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба и хлебобулочных и изделий.
		Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях.
		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.
		Упаковка готовой продукции (хлеба, и хлебобулочных изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании.
		Умения:
		Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба и хлебобулочных изделий.
		Эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.
		Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (хлеба и хлебобулочных изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании.
		Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях.
		Контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры.
		Приготавливать тесто различными способами с применением тестоприготовительного оборудования в соответствии с производственными рецептурами и технологическими инструкциями.
		Определять готовность изделий при выпечке, оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям, определять выход готовой продукции.

		Знания:
		Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.
		Основы технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях.
		Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях.
		Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству хлеба и хлебобулочных изделий.
		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.
		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**:
		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:
		Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства хлеба и хлебобулочных изделий.
		Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства хлеба и хлебобулочных изделий.
		Знания:
		Специализированного программного обеспечения и средств автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству хлеба и хлебобулочных изделий.

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
обязательная	ВД 01. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на	ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства	22.003	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства

	автоматизированных технологических линиях	продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.		сырья на автоматизированных технологических линиях.	продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
		ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	22.003	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства 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.	22.003	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
		ПК 2.2. Осуществлять технологическое	22.003	ОТФ С Организационно-	ТФ С/03.5 Технологическое

		обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.		технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	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.	22.003	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	ТФ В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
		ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в	22.003	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и	ТФ В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья,

		процессе производства продуктов питания из растительного сырья.		готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
	ВД 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	22.003	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
		ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	22.003	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	ТФ С/03.5 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
		ПК 4.3. Организовывать работу	22.003	ОТФ D Оперативное	ТФ D/01.6 Организация ведения

		трудового коллектива.		управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья.
		ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	22.003	ОТФ D Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	ТФ D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
		ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.	22.003	ОТФ D Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	ТФ D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья.
	ВД 05. Освоение	ПК 1.1. Осуществлять	33.010	ОТФ A	ТФ A/01.3 Выполнение

	профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (12901 Кондитер)	техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.		Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.	инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места.
		ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.	ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.
вариативная	ВД 06. Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (16472 Пекарь)	ПК 6.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования производства хлеба и хлебобулочных изделий.	33.014	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря.	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.
		ПК 6.2	33.014	ОТФ А	ТФ А/02.3

		Осуществлять выполнение технологических операций производства хлеба и хлебобулочных изделий.		Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря.	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.
		ПК 6.3. Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности.	33.014	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря.	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места. ТФ А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по специальности:

Индекс	**Наименование**	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																							
		Общие компетенции (ОК)										Профессиональные компетенции (ПК)													
		01	02	03	04	05	06	07	08	09		1.1	1.2	2.1	2.2	3.1	3.2	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	6.1	6.2	6.3
Обязательная часть образовательной программы																									

УП.00	**Обязательные учебные предметы**																									
УП.01	Русский язык				О	О				О																
УП.02	Литература	О	О	О	О	О	О			О																
УП.03	Иностранный язык	О	О		О					О																
УП.04	Математика	О	О	О	О	О	О	О																		
УП.05	Информатика	О	О																							
УП.06	Физика	О	О	О	О	О		О																		
УПр.07	Химия	О	О		О			О																		
УПр.08	Биология	О	О		О			О																		
УП.09	История	О	О		О	О	О																			
УП.10	Обществознание	О	О	О	О	О	О	О		О																
УП.11	География	О	О	О	О	О	О	О		О																
УП.12	Физическая культура	О			О				О																	
УП.13	Основы безопасности и защиты Родины	О	О	О	О		О	О	О																	
	Индивидуальный проект																									
	Курсы по выбору																									
ЭК.01	Россия-моя история	О	О	О	О	О	О			О																
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**																									
СГ.01	История России				О	О	О																			
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности				О	О	О																			
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	О	О		О			О																		
СГ.04	Физическая культура				О				О																	
СГ.05	Основы финансовой грамотности	О	О	О	О																					
СГ.06	Основы бережливого производства							О																		
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																									
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	О										О														
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	О										О														
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	О										О														
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности.	О	О																							
ОПц.04	Основы цифровой экономики	О	О	О		О				О																
П.00	**Профессиональный цикл**																									
ПМн.01	**Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на**	О										О	О													

	автоматизированных технологических линиях																								
МДК.01.01	Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий																								
УП.01	Учебная практика																								
ПП.01	Производственная практика																								
	экзамен по модулю																								
ПМн.02	**Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях**	О												О	О										
МДК.02.01	Организация и обеспечение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий																								
УП.02	Учебная практика																								
ПП.02	Производственная практика																								
	экзамен по модулю																								
ПМ.03	**Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья**	О														О	О								
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль																								
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции																								
УП.03	Учебная практика																								
ПП.03	Производственная практика																								
	экзамен по модулю																								
ПМ.04	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	О																О	О	О	О	О			
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения																								
УП.04	Учебная практика																								
ПП.04	Производственная практика																								
	экзамен по модулю																								

ПМ.05	**Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (12901 кондитер)**	О	О	О	О	О	О	О		О		О	О													
ВД. МДК.05.01	Технология изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции																									
УП.05	Учебная практика																									
ПП.05	Производственная практика																									
	экзамен по модулю																									
ПМд.06	**Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (16472 Пекарь)**	О	О	О	О	О	О	О		О													О	О	О	
МДКд.06.01	Технология изготовления теста, полуфабрикатов, хлебопекарной продукции																									
МДКд.06.02	Система автоматизации предприятий по производству хлеба и хлебобулочных изделий с применением специализированного программного обеспечения																									
УПд.06	Учебная практика																									
ППд.06	Производственная практика																									
	экзамен по модулю																									

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13						
УП.00	**Обязательные учебные предметы**		**1476**		**1404**				**36**								
УП.01	Русский язык	Э	72		60				12			30	42				
УП.02	Литература	ДЗ	108		108							40	68				
УП.03	Иностранный язык	ДЗ	72		72							30	42				
УП.04	Математика	Э	232		220				12			100	132				
УП.05	Информатика	ДЗ	108		108							40	68				
УП.06	Физика	ДЗ	108		108							40	68				
УПр.07	Химия	Э	144		132				12			68	76				
УПр.08	Биология	ДЗ	144		144							68	76				
УП.09	История	ДЗ	136		136							60	76				
УП.10	Обществознание	ДЗ	72		72							32	40				
УП.11	География	ДЗ	72		72							30	42				
УП.12	Физическая культура	З, ДЗ	72		72							30	42				
УП.13	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	68		68							30	38				
	Индивидуальный проект		32		32							14	18				
	Курсы по выбору		**36**		**36**												
ЭК.01	Россия-моя история	ДЗ	36		36								36				
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**		**394**	**296**	**378**				**16**								
СГ.01	История России	Э	44	6	36				8	44						44	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Э	106	98	98				8	80	26			24	26	24	32
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	48	68					68				68			
СГ.04	Физическая культура	З,З,З,ДЗ	104	102	104					104				24	24	24	32
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ДЗ	36	30	36					36							36
СГ.06	Основы бережливого производства	ДЗ	36	12	36					36				36			
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**344**	**156**	**328**				**16**								
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	78	52	78					78				78			
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	Э	86	24	78				8	86				86			

ОП.03	Автоматизация технологических процессов	Э	72	20	64				8	72					72		
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности.	ДЗ	56	40	56					56						56	
ОПц.05	Основы цифровой экономики	ДЗ	52	20	52						52			52			
П.00	**Профессиональный цикл**		**1998**	**1792**	**1118**	**792**	**20**		**88**								
ПМн.01	**Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях**	Э	**318**	**286**	**230**	108	20		**16**								
МДК.01.01	Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Э	**238**	214	230		20		8	174	64			144	94		
УП.01	Учебная практика	ДЗ	**36**	36		36				36					36		
ПП.01	Производственная практика		**36**	36		36				36					36		
	экзамен по модулю		**8**						8	8							
ПМн.02	**Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях**	Э	**402**	**380**	**242**	**144**			**16**								
МДК.02.01	Организация и обеспечение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Э	**250**	236	242				8	162	88					146	104
УП.02	Учебная практика	ДЗ	**72**	72		72				72						36	36
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	**72**	72		72				72							72
	экзамен по модулю		**8**						8	8							
ПМ.03	**Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья**	Э	**252**	**230**	**172**	**36**			**8**								
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	ДЗ	**86**	78	172					52	34				86		
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		**86**	80						52	34				86		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	**36**	36		36				36					36		
ПП.03	Производственная практика		**36**	36		36				36					36		
	экзамен по модулю		**8**						8	8							
ПМ.04	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	Э	**188**	**162**	**100**				**16**								
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	Э	**108**	90	100				8	62	46					108	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	**36**	36		36				36						36	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	**36**	36		36				36						36	
	экзамен по модулю		**8**						8	8							
ПМ.05	**Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (12901 Кондитер)**		**278**	**212**	**190**	**72**			**16**								
ВД.МДК.05.01	Технология изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Э	**198**	170	190				8	128	70					94	104
УП.05	Учебная практика	ДЗ	**36**	36		36				36							36
ПП.05	Производственная практика		**36**	36		36				36							36
	экзамен по модулю		**8**						8	8							

ПМд.06*	**Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (16472 Пекарь)**		**416**	**378**	**184**	**216**			**16**								
МДКд.06.01	Технология изготовления теста, полуфабрикатов, хлебопекарной продукции	Э	**156**	130	148				8		156			82	74		
МДКд.06.02	Система автоматизации предприятий по производству хлеба и хлебобулочных изделий с применением специализированного программного обеспечения	З	**36**	32	36						36			18	18		
УПд.06	Учебная практика	ДЗ	**36**	36		36					36				36		
ППд.06	Производственная практика	ДЗ	**180**	180		180					180				180		
	экзамен по модулю		**8**						8		8						
ПДП	**Производственная практика по профилю специальности (преддипломная)**		**144**			144				144							
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**		**216**														
Итого:			**4428**	**2244**	**3264**	**792**	**20**	**0**	**156**	**1906**	**830**						

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/ работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	26	ПОП-П	Расширение и углубление умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника
2.	Основы цифровой экономики	52	ПОП-П	Расширение и углубление умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника
3.	МДК.01.01 Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	64	ПОП-П	Расширение и углубление умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника

4.	МДК.02.01 Организация и обеспечение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	88	ПОП-П	Расширение и углубление умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника
5.	МДК.03.01 Производственно-технологический контроль	34	ПОП-П	Расширение и углубление умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника
6.	МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	34	ПОП-П	Расширение и углубление умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника
7.	МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения	46	ПОП-П	Расширение и углубление умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника
8.	МДК.05.01 Технология изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	70	ПОП-П	Расширение и углубление умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника
9.	ПМд.06 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (16472 Пекарь)	416	работодатель	Дополнительный профессиональный блок, включая цифровой модуль по запросу работодателя ООО «ТД «Медовые традиции»
Итого		830		

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	**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	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	36 часов	4	Цех предприятия	

	сырья; – выполнение отдельных операций технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; – 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 автоматизированных технологических линиях; – 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;					

	– поддержание установленных технологией нормативов выхода и сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; – устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; – применение средств индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями.					
2	**Производственная 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	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	36 часов	4	Цех предприятия	

	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 процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; – 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 автоматизированных технологических линиях;					

	– 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; – поддержание установленных технологией нормативов выхода и сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; – устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; – применение средств индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями.					
3	**Учебная практика** **Виды работ:**	ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства	72 часа	5, 6	Цех предприятия	

	-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; – 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 автоматизированных технологических линиях;	хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях				

	– 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 безопасности и сигнализации, контрольно -измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; -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.					
4	**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 входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; -регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; -регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и	ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	72 часа	6	Цех предприятия	

	нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; -упаковка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании; -маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании; -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 производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде.					
5	**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.	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	36 часов	4	Цех предприятия	
6	**Производственная 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.	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	36 часов	4	Цех предприятия	

7	**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 часов	5	Цех предприятия	
8	**Производственная 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 часов	5		
9	**Учебная 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;	ПМ.05 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (12901 Кондитер)	36 часа	6	Цех предприятия	

	-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 десертов; -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, марципана; -украшения из карамели; -украшение из глазури.					
10	**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;	ПМ.05 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (12901 Кондитер)	36 часа	6	Цех предприятия	

	-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 десертов; -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, марципана; -украшения из карамели; -украшение из глазури.					
11	**Учебная практика** **Виды работ:** -подбор ассортимента хлебобулочной рецептуры хлебобулочной продукции. Оценка наличия и потребности в сырье для хлебобулочного производства. Оценка качества сырья.	ПМ.06 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (16472 Пекарь)	36 часов	4	Цех предприятия	

	-подбор сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочной продукции. - Подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; - замес теста вручную; -использование различных способов приготовления теста; -разделка теста вручную. Оценка качества формовки хлебобулочной продукции; - оформление изделий хлебобулочного производства; - презентация изделий хлебобулочного производства; -составление калькуляции продукции; -проведение расчетов потребителями за готовую хлебобулочную продукцию.					
12	**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;	ПМ.06 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (16472 Пекарь)	180 часов	4	Цех предприятия	

	-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 отделывать поверхность хлебобулочных изделий. Наладка и регулирование режима работы печи; -соблюдать правила техники безопасности и охраны труда, личной гигиены, санитарии при термической обработке теста и отделки поверхности изделий. Выпекать кексы, печенья; -соблюдать правила техники безопасности и охраны труда, личной гигиены, санитарии при термической обработке теста и отделки поверхности изделий. Выпекать пряники; -выпекать полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий на листах с соблюдением температурного режима и влажности; -определять готовность выпеченного полуфабриката; -наладка и регулирование режима работы печи. Определять выход готовой продукции, рассчитывать упек;					

	-охлаждать выпеченные полуфабрикаты. Вынимать из форм. оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; -оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; -производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой; -производить упаковку готовой продукции.					
13	**Производственная практика (Преддипломная)** **Виды работ:** -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	ПДП. Производственная практика (преддипломная)	144	6	Цеха предприятия	

	охраны труда и противопожарной защиты. -ознакомление с организацией работы производственно-технического отдела; -ознакомление с организацией контроля за соблюдением в 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; -ознакомление с порядком составления нормативной документации; -ознакомление с порядком организации контроля за соблюдением санитарного состояния на предприятии; -ознакомление с порядком разработки мероприятий по реконструкции, ремонту производственных объектов, механизации трудоёмких процессов и погрузочно-разгрузочных работ; -ознакомление с работой планово-экономического отдела; -ознакомление с порядком разработки бизнес-плана; -изучение расчёта экономической эффективности производства от внедрения организационно-технических мероприятий; -изучение расчёта цен на оказываемые услуги и различные виды работ; -изучение расчёта необходимого количества и стоимости сырья,					

	материалов, топлива, электроэнергии, норм и нормативов; -ознакомление с порядком планирования себестоимости, расчётом калькуляции и себестоимости продукции; -ознакомление с организацией труда и заработной платы рабочих, ИТР, служащих и других категорий работников; -изучение расчёта норм времени и норм выработки; -ознакомление с порядком нормирования всех видов работ на предприятии; -изучение расчёта производительности труда бригад и отдельных -работников, выписка нарядов и начисление зарплаты за проделанную работу; -ознакомление с организацией работы отдела снабжения и сбыта; -ознакомление с организацией работы по приёмке грузов, поступающих на предприятие; -участие в обеспечении предприятия и снабжение цехов сырьём, материалами; -изучение расчёта норм запаса сырья и материалов на предприятии; -ознакомление с порядком организации надлежащего хранения всех товарно - материальных ценностей, предотвращение их хищения; -участие в обеспечении предприятия тарой и упаковочными материалами;					

	-ознакомление с порядком заключения договоров на поставку сырья, материалов и транспорта. -ознакомление с работой заводской лаборатории по осуществлению технологического контроля за производством и выполнением химико-технологических анализов; -ознакомление с контролем качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по стадиям производства, вспомогательных и упаковочных материалов в соответствии с инструкциями и методиками; -осуществление контроля за правильностью отбора проб и точностью выполнения анализов; ведение ежедневного лабораторного журнала.					

5.4. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				ПН	Октябрь				ПН	Ноябрь				Декабрь					ПН	Январь				ПН	Февраль				ПН	Март					ПН	Апрель				ПН	Май				Июнь				ПН	Июль					Август				Всего, ак.ч.
	Порядковые номера недель учебного года																																																											
	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	
1	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*к*	*к*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*к*	*к*	*к*	*к*	*к*	*к*	*к*	*к*	*к*	1476
2	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*к*	*к*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*П*	*П*	*П*	*П*	*П*	*П*	*П*	*П*	*П*	*П*	*об*	*об*	*к*	*к*	*к*	*к*	*к*	*к*	*к*	*к*	*к*	1476
3	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*П*	*П*	*П*	*об*	*об*	*к*	*к*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*об*	*П*	*П*	*П*	*П*	*П*	*об*	*об*	*П*	*П*	*П*	*П*	*Г*	*Г*	*Г*	*Г*	*Г*	*Г*										1476

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Практики						ГИА		Каникулы	Всего
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	*41*	*1476*	*17*	*612*	*24*	*864*	--	-	-	-	-	-	-	-	*11*	*52*
2 курс	*31*	*1116*	*17*	*612*	*14*	*504*	*10*	*360*	-	-	*10*	*360*	-	-	*11*	*52*
3 курс	*23*	*828*	*14*	*504*	*9*	*324*	*12*	*432*	*3*	*108*	*9*	*324*	*6*	*216*	*2*	*43*
Всего	*95*	*3420*	*48*	*1728*	*47*	*1692*	*22*	*792*	*3*	*108*	*19*	*684*	*6*	*216*	*24*	*147*

Обозначения и сокращения:

36 – обучение по модулям и дисциплинам, включая промежуточную аттестацию;

П – практики (36 ак.ч. в неделю);

К – каникулы;

Г - государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

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

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- включает в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

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.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы).

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

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Кабинеты:

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 и зоны по видам работ:
Учебно-производственная мастерская по компетенции «Хлебопечение».

Спортивный комплекс:
Спортивный зал

Залы:
библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
актовый зал.

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки на рабочих местах предприятия работодателя (профильной организации), а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 07.05.2012 № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

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

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ПМн.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»....76

«ПМн.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»....98

«ПМ.03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ» 122

«ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»....140

«ПМ.05 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО (ОДНУ ИЛИ НЕСКОЛЬКО) (12901 КОНДИТЕР)»....155

«ПМд.06 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО (ОДНУ ИЛИ НЕСКОЛЬКО) (16472 ПЕКАРЬ)»....180

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)212

2025 г.

Приложение 1.1

к ОПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа профессионального модуля

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

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля 79

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 79

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 79

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П ***Error! Bookmark not defined.***

2. Структура и содержание профессионального модуля 81

2.1. Трудоемкость освоения модуля 82

2.2. Структура профессионального модуля 82

2.3. Содержание профессионального модуля 84

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)92

3. Условия реализации профессионального модуля 95

3.1. Материально-техническое обеспечение 95

3.2. Учебно-методическое обеспечение 95

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....96

1. Общая характеристикарабочей программы профессионального модуля

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

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

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать 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	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	-

	составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	профессиональной деятельности	
ПК 1.1	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	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	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 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
ПК 1.2.	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба,	Регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и

	кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциям Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях Основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Регулирования параметров и режимов технологических операций производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	230	214
Курсовая работа (проект)	20	20
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	36	36
учебная	36	36
производственная	-	-
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01. в форме экзамена УП 01 в форме дифференцированного зачёта ПМ 01 в форме квалификационного экзамена	16	
Всего	**318**	**286**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	В т.ч. практических занятий / лабораторных работ	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01	Раздел 1. Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	**230**	**214**	**230**	70	140	20	-	-	-
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01	Учебная практика	**36**	**36**						**36**	-

ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01	Производственная практика	**36**	**36**							**36**
	Промежуточная аттестация	**16**								
	Всего:	***318***	**286**	***230***		***140***	***20***	**-**	**36**	**36**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		**230/140**	
МДК 01.01 Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		**230/140**	
Тема 1.1. Технология хлеба и хлебобулочных изделий	**Содержание**	**90/60**	
	1. Технологическая схема приготовления хлеба пшеничной муки	30	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01
	2. Технологическая схема приготовления хлеба из ржаной муки		
	3. Сырьё хлебопекарного производства		
	4. Автолитическая способность пшеничной и ржаной муки		
	5. Приёмка, хранение сырья		
	6. Подготовка к пуску в производство		
	7. Приготовление теста		
	8. Сравнительная характеристика способов приготовления теста		
	9. Разделка теста		
	10. Выпечка хлеба		
	11. Хранение и транспортирование хлеба		
	12. Ассортимент хлебобулочных изделий		

	13. Пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий		
	14. Качество хлеба		
	15. Дефекты и болезни хлеба		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**60**	
	1. Практическое занятие. Контроль качества основного сырья	2	
	2. Практическое занятие. Контроль качества дополнительного сырья	2	
	3. Практическое занятие. Составление рецептуры для приготовления пшеничного теста. Решение задач.	2	
	4. Практическое занятие. Составление рецептуры для приготовления ржаного теста на закваске. Решение задач.	2	
	5. Практическое занятие. Составление рецептуры для приготовления ржаного теста многофазным способом. Решение задач.	2	
	6. Практическое занятие. Составление рецептур для выращивания ржаных и пшеничных заквасок. Схема.	2	
	7.Практическое занятие. Изучение техник плетения и формования хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	8.Практическое занятие. Расчёт пищевой и энергетической ценности	2	
	9.Практическое занятие. Влияние технологических факторов на свойства полуфабрикатов	2	
	1.Лабораторное занятие. Приготовление батона Нарезного из пшеничной муки.	6	
	2.Лабораторное занятие. Приготовление батонов сдобного теста с добавками	6	

	3. Лабораторное занятие. Приготовление хлебобулочных изделий из пшеничной муки	6	
	4. Лабораторное занятие. Приготовление хлеба ржаного теста с добавками	6	
	5. Лабораторное занятие. Приготовление хлеба формового	6	
	6. Лабораторное занятие. Приготовление багета из ржаного и пшеничного теста.	6	
	7. Лабораторное занятие. Приготовление сдобного изделия «Плетенка»	6	
Тема 1.2. Технология макаронных изделий	**Содержание**	**44/30**	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01
	16. Классификация макаронных изделий	14	
	17. Технологические схемы производства макаронных изделий		
	18. Приготовление теста		
	19. Формование макаронных изделий		
	20. Разделка сырых макаронных изделий		
	21. Сушка макаронных изделий		
	22. Охлаждение, упаковывание и хранение макаронных изделий		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**30**	
	10. Практическое занятие. Составление рецептуры макаронного теста 1-ым способом (мягким)	2	
	11. Практическое занятие. Составление рецептуры макаронного теста 2-ым способом (средним)	2	
	12. Практическое занятие. Составление рецептуры макаронного теста 3-им способом (твердым)	2	

	13. Практическое занятие. Составление рецептуры макаронного теста с применением различных добавок	2	
	14. Практическое занятие. Работа на виртуальном тренажёре по теме: «Прессование»	2	
	15. Практическое занятие. Работа на виртуальном тренажёре по теме: «Формование»	2	
	8. Лабораторное занятие . Определение реологических свойств	6	
	9. Лабораторное занятие. Приготовление теста из нетрадиционных видов сырья	6	
	10. Лабораторное занятие. Определение варочных свойств макаронных изделий	6	
Тема 1.3. Технология кондитерских изделий	**Содержание**	**76/50**	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01
	23. Характеристика основного сырья	26	
	24. Характеристика дополнительного сырья		
	25. Технология карамели		
	26. Требования к качеству. Виды брака		
	27. Технология шоколада		
	28. Технология производства белого и пористого шоколада		
	29. Технология мармелада и пастилы		
	30. Технология пастилы		
	31. Технология конфет		
	32. Особенности приготовления Птичьего молока и Маршмелоу		
	33. Технология халвы		

	34. Контроль качества халвы		
	35. Технология драже и ириса		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**50**	
	16.Практическое занятие. Условия и сроки хранения основного вида сырья.	2	
	17. Практическое занятие. Составление рецептур на мармеладные изделия.	2	
	18.Практическое занятие. Составление рецептур на пастильные изделия	2	
	19. Практическое занятие. Составление рецептур на карамельные изделия. Решение задач.	2	
	20. Практическое занятие. Составление рецептур шоколадных изделий. Решение задач.	4	
	21. Практическое занятие. Определение показателей качества студнеобразных веществ.	2	
	22. Практическое занятие. Составление многофазовых рецептур	2	
	23. Практическое занятие. Определение показателей качества начинок	2	
	24. Практическое занятие. Определение показателей качества готовых кондитерских изделий.	2	
	11.Лабораторное занятие. Изготовление и определение показателей качества карамели.	6	
	12. Лабораторное занятие. Изготовление и определение качеств пастильных изделий	6	
	13. Лабораторное занятие. Изготовление и определение качеств зефира	6	

	14.Лабораторное занятие. Изготовление и определение качеств мармеладных изделий	6	
	15. Лабораторное занятие. Изготовление и определение качеств мармеладных изделий	6	
	Экзамен	**8**	
Курсовая работа (проект)		**20**	
Учебная практика **Виды работ:** 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; 7. Выполнение отдельных операций технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;		**36**	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01

8. Эксплуатация оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; 9. Поддержание установленных технологией режимов и режимных параметров оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; 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; 11. Поддержание установленных технологией нормативов выхода и сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; 12. Устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; 13. Применение средств индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями.		
Произвлдственная практика **Виды работ:** 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;	**36**	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01

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

Промежуточная аттестация	**8**	
Всего	**318**	

2.4. Курсовой проект (работа)

Выполнение курсового проекта (работы) по модулю является обязательным согласно учебному плану образовательной программы.

Тематика курсовых проектов (работ)

1.. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки опарным способом

2. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки безопарным способом

3. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки по ускоренной технологии

4. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки на специальных полуфабрикатах

5. Производство хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием заквасок

6. Производство хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием специальных полуфабрикатов

7. Производство хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием улучшителей

8. Производство карамели

9. Производство шоколада

10. Производство мармеладных изделий

11. Производство пастильных изделий

12. Производство халвы

13. Производство печенья

14. Производство пряников

15. Производство вафель

16. Производство макаронных изделий

17. Производство макаронных изделий быстрого приготовления

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

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 приложением 3 ОПОП-П.

Учебная пекарня, виртуальная лаборатория «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / А.Т. Васюкова. – М.: Кнорус, 2020.- 248 с

2. Драгилев А.И. Технологическое оборудование: Хлебопекарное, макаронное, и кондитерское: учебник / А.И. Драгилев. – СПб: Лань, 2020.- 334 с.

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.

5.Скобельская З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие /З.Г. Скобельская. – Саб: Лань,2021. – 428 с.

6. 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.

7. 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.

3.2.2. 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

2. Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного производства. Практикум : учебное пособие / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 231 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - DOI 10.12737/1045703. - ISBN 978-5-16-015677-4. - Текст : электронный.

3. Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии : учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. - 5-е изд., испр. и доп. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. - 384 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0904-1. - Текст : электронный.

4. 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.

5. 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 ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1	Осуществляет технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену
ПК 1.2	Выполняет технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	
ОК 01	Умеет выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	

Приложение 1.2

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

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМн.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля 100

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 100

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 100

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П ***Error! Bookmark not defined.***

2. Структура и содержание профессионального модуля 102

2.1. Трудоемкость освоения модуля 102

2.2. Структура профессионального модуля 103

2.3. Содержание профессионального модуля 105

3. Условия реализации профессионального модуля 118

3.1. Материально-техническое обеспечение 118

3.2. Учебно-методическое обеспечение 118

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....118

1. Общая характеристикарабочей программы профессионального модуля

«ПМн 02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ (ПО ВЫБОРУ)»

код и наименование модуля

1.3. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях».

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

1.4. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать 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;	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	-

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ПК 2.1	Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированны х технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья Организации выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированны х технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 2.2	Вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных,	обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированны

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
	Рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	макаронных и кондитерских изделий Основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	х технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями Обеспечения технологических режимов производства макаронных изделий на автоматизированны х технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	242	236
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	*72*	*72*
производственная	*72*	*72*
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.01 форме экзамена	16	

УП 02.01 в форме дифференцированного зачёта ПП 02.01 в форме дифференцированного зачёта ПМ 05 в форме квалификационного экзамена		
Всего	**402**	**380**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	В т.ч. практических занятий / лабораторных работ	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10
ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.09 ПК 2.1, ПК 2.2	Раздел 1. Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	**250**	**236**	**250**	106	136	-	**-**		
ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.09 ПК 2.1, ПК 2.2	Учебная практика	**72**	**X**						**X**	
	Производственная практика	**72**	**X**							**X**
	Промежуточная аттестация	**16**								
	Всего:	***402***	**X**		***X***		***X***	***X***	**X**	**X**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		**250/136**	
МДК 02.01 Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			
Тема 1.1. Производственный процесс на предприятии и его организация	**Содержание**	**12/4**	ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.09 ПК 2.1, ПК 2.2
	1. Структура производственного процесса на предприятии	8	
	2. Основные понятия и характеристики поточного производства		
	3. Анализ и организация потока		
	4. Расчёт длительности производственного цикла		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	1.Практическое занятие. Анализ структуры производственного процесса	2	
	2.Практическое занятие. Задачи и характеристики поточного производства	2	
Тема 1.2. Организация материально-	**Содержание**	**24/12**	ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04
	5. Основные требования к организации снабжения предприятий**.**	12	

технического обслуживания	6. Организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения.		ОК.05, ОК.09 ПК 2.1, ПК 2.2
	7. Организация договорных отношений с поставщиками. Способы доставки продовольственных товаров.		
	8. Организация складского хозяйства. Организация тарного хозяйства.		
	9. Требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Товарно-сопроводительные документы		
	10. Способы и режимы хранения продовольственных товаров. Сроки хранения скоропортящихся продуктов		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
	3.Практическое занятие. Компоновка складских помещений с учётом типа предприятия и объёма производства продукции.	2	
	4.Практическое занятие. Определение наличия запасов на производстве и складе.	2	
	5.Практическое занятие. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	2	
	6.Практическое занятие. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода сырья	2	
	7.Практическое занятие. Составление договора поставки на продовольственные товары.	2	
	8.Практическое занятие. Подбор технического оснащения складских помещений.	2	
	Содержание	**32/20**	ОК.01, ОК.02

Тема 1.3. Основное сырье для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	11. Классификация продовольственных товаров. Основное сырье.	12	ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.09 ПК 2.1, ПК 2.2
	12. Методы определения качества и безопасности.		
	13. Ассортимент, характеристика общие требования к качеству отрубей, хлопьев, пшеничной и ржаной муки.		
	14. Характеристика, общие требования к качеству дрожжей. Химические разрыхлители.		
	15. Требования, предъявляемые к качеству воды. (СанПин)		
	16. Пищевая поваренная соль. Требования к качеству соли.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**20**	
	9.Практическое занятие. Определение хлебопекарных свойств пшеничной муки.	2	
	10.Практическое занятие. Органолептическая оценка качества пшеничной муки. Изучение по ГОСТу.	2	
	11.Практическое занятие. Органолептическая оценка качества ржаной муки. Изучение по ГОСТу.	2	
	12.Практическое занятие. Требования, предъявляемые к воде (СанПиН).	2	
	13.Практическое занятие. Показатели качества различных сортов поваренной соли.	2	
	14. Практическое занятие. Органолептическая оценка качества хлопьев, отрубей	2	
	1.Лабораторное занятие. Отработка навыков, анализ сырья по органолептическим показателям (мука пшеничная, ржаная, хлопья, отруби)	6	
	Содержание	**36/20**	ОК.01, ОК.02

Тема 1.4. Дополнительное сырье для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	17. Сахар и сахаросодержащие продукты, требования к качеству.	16	ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.09 ПК 2.1, ПК 2.2
	18. Молоко и молочные продукты, ассортимент, требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
	19. Яйца и яичные продукты, требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
	20. Жиры и масла, требования к качеству.		
	21. Крахмал. Требования к качеству крахмала		
	22. Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству вкусовых товаров. Условия и сроки хранения.		
	23. Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству солода, орехов.		
	24. Ассортимент и товароведная характеристика свежих плодов и продуктов их переработки		
	В том числе практических занятий	**20**	
	15. Практическое занятие. Органолептическая оценка качества сахара и сахаросодержащих продуктов	2	
	16.Практическое занятие. Анализ и органолептическая оценка качества молочных продуктов по ГОСТу	2	
	17.Практическое занятие. Анализ и органолептическая оценка качества молока по ГОСТу	2	
	18.Практическое занятие. Органолептическая оценка качества яичных продуктов по ГОСТу	2	
	19Практическое занятие. Анализ и органолептическая оценка качества пищевых жиров	2	

	20.Практическое занятие. Анализ и органолептическая оценка качества свежих плодов и продуктов их переработки	2	
	21.Практическое занятие. Анализ и органолептическая оценка качества вкусовых товаров.	2	
	2.Лабораторное занятие. Отработка навыков, анализ сырья по органолептическим показателям (сахар, молоко и молочные продукты, свежие плоды и продукты их переработки)	6	
Тема 1.5. Производственная мощность кондитерских и макаронных предприятий и её резервы	**Содержание**	**20/12**	ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.09 ПК 2.1, ПК 2.2
	25. Производственная мощность и коэффициент её использования	8	
	26. Выявление передовых приёмов и методов труда на предприятии		
	27. Методы расчета производственной мощности предприятия		
	28. Понятие документооборота, формы документов, их классификация		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
	22.Практическое занятие. Расчет производственной мощности	2	
	23.Практическое занятие. Подбор расстоечных шкафов и расчет их производительности	2	
	24.Практическое занятие. Расчет оборудования для разделки хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий	2	
	25.Практическое занятие. Расчет производительности печей, с применением программ для выполнения расчетов на ПЭВМ.	2	
	26.Практическое занятие. Расчет количества оборудования для хранения хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий	2	
	27.Практическое занятие. Анализ схем промышленных печей.	2	

Тема 1.6 **Техническое нормирование труда и организация заработной платы**	**Содержание**	**18/10**	
	29. Изучение затрат рабочего времени	8	
	30. Определение группы оплаты труда. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад		
	31. Виды оплаты по платежам. Определение сдельных расценок и тарифных ставок		
	32. Учеты продаж в зависимости от сезона работы, выходных. Оценка примерных норм расхода продукции за установленный период.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**	
	28. Практическое занятие. Задачи по изучению затрат рабочего времени	2	
	29. Практическое занятие. Задачи по анализу графиков выходов и определению численности производственных бригад	2	
	30. Практическое занятие. Определение заработной платы и Расчёт премий	2	
	31. Практическое занятие. Задачи по установлению норм выработки	2	
	32. Практическое занятие. Задачи по установлению норм обслуживания	2	
Тема 1.7. **Производство и реализация хлеба, хлебобулочных,**	**Содержание**	**34/18**	ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.09 ПК 2.1, ПК 2.2
	33. Производство и реализация продукции на хлебобулочных, макаронных, кондитерских предприятиях.	16	
	34. Приемка и хранение муки, дрожжей. Отбор проб муки для контроля качества.		

макаронных и кондитерских изделий	35. Подготовка муки (просеивание, подогрев, очистка), воды, соли и дрожжей для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		
	36. Общие схемы контроля технологического процесса производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.		
	37. Подготовка сахара, жиров, молочных и яичных продуктов для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		
	38. Технологический план производства хлеба и хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, его значение, исходные данные для составления		
	39. Приготовление макаронного теста. Учет качества муки.		
	40. Реализация хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**18**	
	33. Практическое занятие. Расчет нормы муки, воды для производства хлеба и хлебобулочных изделий.	2	
	34. Практическое занятие. Расчет нормы муки, воды для производства хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	35. Практическое занятие. Составление технологических схем приготовления с указанием режимов	2	
	3.Лабораторное занятие. Определение качества макаронных изделий на виртуальном тренажере.	6	
	4. Лабораторное занятие. Приготовление макаронного теста, с учетом качества муки, отработка на виртуальном тренажере.	6	
	Содержание	**20/14**	ОК.01, ОК.02

Тема 1.8. Причины возникновения брака при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	43. Понятие бракованная продукция. Причины возникновения брака при производстве хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных и кондитерских изделий. Способы устранения дефектов.	6	ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.09 ПК 2.1, ПК 2.2
	44. Правила безопасного обслуживания автоматизированных технологических линий производства хлеба.		
	45. Правила безопасного обслуживания автоматизированных технологических линий производства макаронных изделий.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**14**	
	37.Практическое занятие. Изучение дефектов хлеба. Нормы на производственный брак хлеба.	2	
	38. Практическое занятие. Изучение дефектов хлебобулочных изделий. Нормы на производственный брак хлебобулочных изделий	2	
	39. Практическое занятие. Изучение дефектов макаронных изделий. Нормы на производственный брак макаронных изделий	2	
	40. Практическое занятие. Изучение дефектов кондитерских изделий. Нормы на производственный брак кондитерских изделий.	2	
	5.Лабораторное занятие. Приготовление хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, способы устранения производственного брака и дефектов, в приготовленных изделиях.	6	
Тема 1.9. **Технологическое обеспечение и учет сырья, полуфабрикатов, вырабатываемой продукции при**	**Содержание**	**28/14**	ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.09 ПК 2.1, ПК 2.2
	46. Технологический план и обеспечение производства хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий, значение, данные для составления.	14	
	47. Правила безопасного обслуживания на автоматизированных технологических линиях производства		

производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях	48. Санитарно-гигиенический режим работы предприятия производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях.		
	49. Контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовых изделий и технологических параметров процесса.		
	50. Требования к инвентарю, таре и их санитарная обработка. Организация производственного контроля. Гигиена труда и личная гигиена персонала.		
	51. Организация учета на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в цехе. Инвентаризация.		
	52. Документы первичной отчетности по учету сырья, товаров в кладовой организации, составление товарного отчет за день.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**14**	
	41. Практическое занятие. Расчет показателей технологического плана производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	2	
	42. Практическое занятие. Расчет показателей технологического плана производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	2	
	43.Практическое занятие. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья.	2	
	44.Практическое занятие. Оформление документов первичной отчетности по учету готовой и реализованной продукции на производстве.	2	
	45.Практическое занятие. Оформление документов по учету продукции на складе	2	
	46.Практическое занятие. Составление товарного отчет за день.	2	

	47.Практическое занятие. Составление отчета по инвентаризации	2	
Тема 1.10 **Издержки, прибыль и финансы. Контроль технологических потерь и основы калькуляция готовых изделий.**	**Содержание**	**18/12**	ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.09 ПК 2.1, ПК 2.2
	55. Понятие о методах контроля потерь и затрат сырья, при транспортировании, хранения и подготовки сырья к производству.	6	
	56. Издержки и прибыль предприятий		
	57. Понятие калькуляции, порядок оформления цен на продукцию. Основные этапы калькулирования себестоимости продукции		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
	48. Практическое занятие. Расчёт себестоимости и рентабельности отдельных видов продукции	2	
	49. Практическое занятие. Определение прибыли и рентабельности	2	
	50.Практическое занятие. Калькуляция розничных цен на хлеб. Оформление калькуляционных карточек	2	
	51.Практическое занятие. Калькуляция розничных цен на хлебобулочные изделия. Оформление калькуляционных карточек	2	
	52.Практическое занятие. Калькуляция розничных цен на кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	2	
	53.Практическое занятие. Калькуляция розничных цен на макаронные изделия. Оформление калькуляционных карточек.	2	
	Экзамен	**8**	
Учебная практика **Виды работ:**		**72**	

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; 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; 3. Оформление производственной и технологической документации при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья; 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 израстительного сырья, в том числе в электронном виде.		
Производственная практика **Виды работ:** 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; 3. Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; 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; 5. Упаковка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании; 6. Маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании; 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;	**72**	

8. Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства; 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.		
Промежуточная аттестация	**8**	
Всего	**402**	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Учебная пекарня, учебный кулинарный цех, виртуальная лаборатория «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. 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

2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / А.Т. Васюкова. – М.: Кнорус 2020 - 248 с.

3.2.2. Дополнительные источники

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. 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.

3. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства: учебник /В.М. Хромеенков. – М.: Академия, 2017.- 312 с.

4. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник /Т.Б. Цыганова. – М.: Академия, 2017. – 448 с.: ил.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03	**На оценку «отлично»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. **На оценку «хорошо»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. **На оценку «удовлетворительно»** если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. **На оценку «неудовлетворительно»** если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

ПК 2.2 ОК 04, ОК 05, ОК 09	**На оценку «отлично»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. **На оценку «хорошо»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. **На оценку «удовлетворительно»** если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. **На оценку «неудовлетворительно»** если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

Приложение 1.3

к ОПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа профессионального модуля

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

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .183

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 183

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 183

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П ***Error! Bookmark not defined.***

2. Структура и содержание профессионального модуля 191

2.1. Трудоемкость освоения модуля 191

2.2. Структура профессионального модуля 191

2.3. Содержание профессионального модуля 193

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) ***Error! Bookmark not defined.***

… ***Error! Bookmark not defined.***

3. Условия реализации профессионального модуля 208

3.1. Материально-техническое обеспечение 208

3.2. Учебно-методическое обеспечение 153

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....208

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»

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01 *ПК 3.1* *ПК 3.2*	пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья,	требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов	подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава

	полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное	и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных	сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства

	оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты,	растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения	продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации

	вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	172	158
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	*36*	*36*
производственная	*36*	*36*
Промежуточная аттестация, в том числе: *ПМ.03*	8	XX
Всего	**252**	**230**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Раздел 1. Производственно-технологический контроль	**86**	**78**	**86**	**16**		**-**		
	Раздел 2. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	**86**	**80**	**86**	**20**		**-**		
	Учебная практика	**36**	**36**					**36**	
	Производственная практика	**36**	**36**						**36**
	Промежуточная аттестация	**8**							
	Всего:	***252***	**230**	***172***	***36***	**-**	**-**	**36**	**36**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Производственно-технологический контроль			
МДК 03.01 Производственно-технологический контроль		**86/60**	
Тема 1.1. Введение. Законы и нормативные документы контроля качества и безопасности продукции	**Содержание**	**10/8**	
	Организация производственно-технологического контроля на предприятиях отрасли. Государственный надзор	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Практическое занятие. Производственно-технологический контроль на предприятиях отрасли	8	
Тема 1.2. Производственно-технологический контроль. Входной контроль и текущий контроль качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции	**Содержание**	**44/32**	
	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	2	
	Программа производственно-технологического контроля производства.	2	
	Характеристика производства, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готового продукта.	2	
	Технологическая схема производства продукта.	2	

	Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**32**	
	Практическое занятие. Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.	8	
	Практическое занятие. Порядок отбора средних проб полупродуктов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа	8	
	Практическое занятие. Методы анализа, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готовых продуктов.	8	
	Практическое занятие. Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля.	8	
Тема 1.3. Организация и основные задачи производственных лабораторий. Разработка нормативных и ведение производственных документов по производственно-технологическому контролю	**Содержание**	**22/16**	
	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.	2	
	Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций. Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**16**	
	Практическое занятие. Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи.	4	

	Практическое занятие. Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного, входного, текущего контроля качества сырья и вспомогательных материалов.	4	
	Практическое занятие. Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций.	4	
	Практическое занятие. Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.	4	
Тема 1.4. Физико-химические методы исследования	**Содержание**	**8/4**	
	Физико-химические методы исследования.	2	
	Отчетность при производственно-технологическом контроле. Формы журналов правила заполнения	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	Лабораторное занятие. Определение физических показателей качества	2	
	Лабораторное занятие. Определение химических показателей качества	2	
Промежуточная аттестация	**Содержание**	**2/0**	
	Комплексный дифференцированный зачет с МДК 03.02	**2**	
Раздел 2 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции			
МДК 03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		**86/60**	
Тема 1.1. Контроль качества продукции	**Содержание**	**32 / 20**	
	Контроль качества продукции	2	

	Классификация методов исследования пищевого сырья и продуктов.	2	
	Измерительные методы контроля качества.	2	
	Прикладные методы контроля качества.	2	
	Определение функционально-технологических свойств.	2	
	Оценка безопасности пищевых продуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**20**	
	Практическое занятие. Требования, предъявляемые к лаборатории. Функции лаборатории Основные задачи лаборатории.	2	
	Практическое занятие. Общие принципы анализа и подготовки проб.	2	
	Практическое занятие. Органолептические методы оценки качества пищевых продуктов.	2	
	Практическое занятие. Инструментальные методы исследования реологических свойств пищевых продуктов.	2	
	Практическое занятие. Спектроскопия. Использование спектров для определения химического состава и безопасности сырья и готовой продукции.	6	
	Лабораторное занятие. Применение физико-химических методов исследования состава и свойств пищевого сырья и продуктов.	6	
Тема 1.2. Требования к качеству сырья,	**Содержание**	**52 / 40**	
	Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	4	

полуфабрикатов и готовой продукции	Контроль качества полуфабрикатов, готовых изделий, напитков	4	
	Идентификация и фальсификация сырья и продукции	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**40**	
	Практическое занятие. Правила техники безопасности и первая помощь при несчастных случаях в лаборатории.	2	
	Практическое занятие. Порядок ведения лабораторной документации и учет материальных ценностей.	2	
	Практическое занятие. Лабораторная посуда и приготовление растворов.	2	
	Практическое занятие. Фильтры и фильтрование.	2	
	Практическое занятие. Контроль качества пшеничной и ржаной муки	2	
	Практическое занятие. Контроль качества дрожжей.	2	
	Практическое занятие. Контроль качества бараночных изделий и сухарей.	2	
	Практическое занятие. Контроль качества масложировых и сахаросодержащих продуктов.	4	
	Лабораторное занятие. Контроль качества макарон: внешний вид, влажность, кислотность, варочные свойства, прочность макарон, содержание лома, крошки, деформированных изделий.	6	
	Лабораторное занятие. Методы определения качества полуфабрикатов: органолептическая оценка; определение температуры и массовой доли влаги; определение титруемой кислотности; определение подъемной силы полуфабриката.	6	

	Практическое занятие. Идентификация и фальсификация сырья и продукции	4	
	Лабораторное занятие. Оценка качества готовых изделий	6	
Промежуточная аттестация	**Содержание**	**2/0**	
	Комплексный дифференцированный зачет с МДК 03.01	**2**	
Промежуточная аттестация экзамен по модулю		***8***	
Учебная практика **Виды работ:** 1.Организация и осуществление контроля качества поступающего сырья. 2. Организация и осуществление контроля качества полуфабрикатов. 3. Организация и осуществление контроля качества готовых изделий. 4.Организация и осуществление контроля технологического процесса. 5. Работа в производственно-технологической лаборатории.		**36**	
Производственная практика **Виды работ:** 1.Организация и осуществление контроля качества поступающего сырья. 2. Организация и осуществление контроля качества полуфабрикатов. 3. Организация и осуществление контроля качества готовых изделий. 4.Организация и осуществление контроля технологического процесса. 5. Работа в производственно-технологической лаборатории.		**36**	
Экзамен по модулю		**8**	

Всего	**252**	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / А.Т. Васюкова. – М.: Кнорус, 2020.- 248 с.

2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 452 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16706-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544947 (дата обращения: 01.05.2024).

3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146627 (дата обращения: 05.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. 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 (дата обращения: 05.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Щеколдина, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для спо / Т. В. Щеколдина, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-6432-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147355 (дата обращения: 05.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01	Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;	Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных занятий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля, дифференцированный зачет по МДК 03.01, производственной практике, экзамен по ПМ 03. Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по производственной практике; заданий по самостоятельной работе.
ПК 3.1	Умеет: пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах	

	производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием. Знает: 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; методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при анализах сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов. Владеет навыками подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, расходных материалов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.	
ПК 3.2	Умеет: проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. Знает: нормативные правовые акты и нормативно-техническую документацию, регламентирующие вопросы безопасности и	

	качества пищевой продукции; основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Владеет навыками: проведения микробиологических, органолептических, химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	

Приложение 1.4

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

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристикаРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....142

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 142

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 142

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П ***Error! Bookmark not defined.***

2. Структура и содержание профессионального модуля 145

2.1. Трудоемкость освоения модуля 146

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) ***Error! Bookmark not defined.***

… ***Error! Bookmark not defined.***

3.2. Учебно-методическое обеспечение 153

1. Общая характеристикарабочей программы профессионального модуля

«ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать 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	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	-

	действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ПК 4.1	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке 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 Нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий	Выполнения расчета выхода продукции в ассортименте Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
ПК 4.2	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в том числе в электронном виде	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 Документооборот, правила оформления и периодичность	Планирования работы структурного подразделения 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

		заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде	в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 4.3	Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Принятия управленческих решений
ПК 4.4	Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Рассчитывать заработную плату	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями Методику расчета заработной платы	Оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации

	Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	Методики расчета экономических показателей	
ПК 4.5	Оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Ведения учётно-отчётной документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	108	90
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	36	36
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК04 в форме экзамена* *УП 04 в форме дифференцированного зачёта* *ПП 04 в форме дифференцированного зачёта* *ПМ 05 в форме квалификационного экзамена*	16	
Всего	**188**	**162**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	В т.ч. практических занятий / лабораторных работ	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОК 01, ОК 09. ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Раздел 1. Организация работы структурного подразделения	**100**	**90**	**100**	32	68/0	-	-		
ОК 01, ОК 09. ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Учебная практика	**36**	**36**						**36**	
ОК 01, ОК 09. ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Производственная практика	**36**	**36**							**36**
	Промежуточная аттестация	**16**		*8*						
	Всего:	***188***	**162**		***32***		**-**	**-**	**36**	**36**

2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Раздел 1. Организация работы структурного подразделения			
МДК 04.01. Организация работы структурного подразделения		**108/68**	
Тема 1.1. Планирование, организация и руководство работой структурного подразделения	**Содержание**	**16/6**	
	1.Организация как хозяйствующий субъект	**10**	
	2.Организация и управление.		
	3. Организация работы структурного подразделения.		
	4. Планирование работы структурного подразделения.		
	5. Управление коллективом		
	В том числе практических занятий	**6**	
	1. Практическое занятие. Роль организаций в современном обществе	**2**	
	2. Практическое занятие. Характеристики организаций	**2**	
	3. Практическое занятие. Организация как социальная подсистема	**2**	

Тема 1.2. Психология общения	**Содержание**	**28/20**	
	6. Этика и эстетика	**8**	
	7. Психология общения		
	8.Сущность, виды и формы делового общения.		
	9.Управление конфликтами и стрессами.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**20**	
	4. Практическое занятие. Типология организаций	**2**	
	5. Практическое занятие. Деловая игра «Создание организации». Выборы руководства фирмы и разработка учредительных документов	**4**	
	6. Практическое занятие. Деловая игра «Создание организации». Разработка финансово-материальных основ организационного проекта	**4**	
	7. Практическое занятие. Деловая игра «Создание организации». Презентация организационного проекта	**4**	
	8. Практическое занятие. Деловая игра «Организационный анализ и изменения в организации». Обоснование целей организации и необходимых структурных изменений	**2**	
	9. Практическое занятие. Деловая игра «Организационный анализ и изменения в организации». Организационные изменения, перепроектирование организации	**2**	
	10. Практическое занятие. Деловая игра «Организационный анализ и изменения в организации». Презентация проекта организационных изменений	**4**	

Тема 1.3. Анализ результатов деятельности структурного подразделения	**Содержание**	**30 / 24**	
	10. Организация производственного и технологического процесса	**6**	
	11. Организация и нормирование труда.		
	12. Основные показатели деятельности предприятий		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**24**	
	11. Практическое занятие. Определение целей организации и структуры ее функциональных подразделений	**2**	
	12. Практическое занятие. Расчет показателей использования основных средств	**2**	
	13. Практическое занятие. Расчёт показателей использования оборотных средств	**2**	
	14. Практическое занятие. Расчёт бюджета рабочего времени и составление графика выхода рабочих на работу	**2**	
	15. Практическое занятие. Расчет технически обоснованных норм	**2**	
	16. Практическое занятие. Расчет заработной платы работников предприятия при сдельной форме оплаты труда	**2**	
	17. Практическое занятие. Расчет заработной платы работников предприятия при повременной форме оплаты труда	**2**	
	18. Практическое занятие. Расчет фонда заработной платы и среднемесячной заработной платы	**2**	

	19. Практическое занятие. Расчет себестоимости продукции и показателей снижения себестоимости	**2**	
	20. Практическое занятие. Расчет экономических показателей работы предприятия	**2**	
	21. Практическое занятие. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукции	**2**	
	22. Практическое занятие. Оформление табеля учета рабочего времени работников	**2**	
Тема 1.4. Нормативно-правовое регулирование в области руководства структурным подразделением	**Содержание**	**26 / 18**	
	13. Правовые основы организации работы структурного подразделения	**8**	
	14. Основные принципы правового регулирования трудовых отношений		
	15. Нормативно-правовые документы при трудоустройстве		
	16. Дисциплинарная и материальная ответственность работника		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**18**	
	23. Практическое занятие. Общие законы организации	**4**	
	24. Практическое занятие. Законы и закономерности организации	**2**	
	25. Практическое занятие. Принципы организации	**4**	
	26. Практическое занятие. Связующие процессы в организации	**2**	
	27. Практическое занятие. Принятие управленческих решений	**4**	

	28 Практическое занятие. Правовое регулирование управленческой деятельностью.	**2**	
	Экзамен	**8**	
Учебная практика раздела **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 продукции.		**36**	
Производственная практика **Виды работ:** **1.** Планирование, организация и контроль деятельности структурного подразделения **2.** Участие в руководстве работой структурного подразделения **3.** Участие в анализе процесса и результатов деятельности подразделений		**36**	
Промежуточная аттестация (экзамен)		**8**	
Всего		**188**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Виртуальная лаборатория «Обеспечение деятельности структурного подразделения», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.2. 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. Можаева. - 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 ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 4.1 ОК 01	Выполняет точный расчет выхода продукции в ассортименте Проводит технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба,	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены.

	хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства	Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 4.2 ОК 01	Грамотно планирует работы структурного подразделения Регулирует параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	
ПК 4.3 ОК 01	Чётко и грамотно принимает управленческие решения	
ПК 4.4 ОК 01	Адекватно оценивает эффективность деятельности структурного подразделения организации	
ПК 4.5 ОК 09	Грамотно и правильно ведёт учётно-отчётную документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	

Приложение 1.5

к ОПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.05 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО (ОДНУ ИЛИ НЕСКОЛЬКО) (12901 КОНДИТЕР)»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....158

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 158

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 158

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П ***Error! Bookmark not defined.***

2. Структура и содержание профессионального модуля 164

2.1. Трудоемкость освоения модуля 164

2.2. Структура профессионального модуля 164

2.3. Содержание профессионального модуля 166

3. Условия реализации профессионального модуля.....176

3.1. Материально-техническое обеспечение 176

3.2. Учебно-методическое обеспечение 176

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....177

1. Общая характеристикарабочей программы профессионального модуля

«ПМ.05 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО (ОДНУ ИЛИ НЕСКОЛЬКО) (12901 КОНДИТЕР)»

код и наименование модуля

1.5. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (12901 Кондитер)».

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

1.6. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать 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;	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	-

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	профессиональной деятельности	
ОК.02	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.	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.	-
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования	-

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством,	психологические основы деятельности коллектива,	-

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
	клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и	-

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
	и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения	
ПК 1.1	Эксплуатировать основные виды оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	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	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
ПК 1.2	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и	Регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий на

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
	технологическими инструкциями Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях Основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.	автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	190	170
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	-	-
учебная	*36*	*36*
производственная	*36*	*36*
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 05.01 в форме экзамена ПП 05.01 в форме дифференцированного зачёта ПМ 05 в форме экзамена	8 8	
Всего	**278**	**212**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	В т.ч. практических занятий / лабораторных	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 08	Раздел 1. Технология изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	**190**	**170**	**190**	80	98/72	-	**-**	**-**	

ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 08	Учебная практика	**36**	**36**						**36**	
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 08	Производственная практика	**36**	**36**						**-**	**36**
	Промежуточная аттестация	**16**								
	Всего:	***278***	**212**		***20***		**-**	**-**	**36**	**36**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Технология изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции		**190/110**	
МДК 05.01 Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции			
Тема 1.1 Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий	**Содержание**	**20/10**	**ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3** **ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 08**
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	10	
	2. Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.		
	3. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое тесто, их характеристика.		
	4. Виды фаршей и начинок используемых в приготовлении хлебобулочных изделий.		
	5. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.		
	В том числе практических занятий	**10**	
	1.Практическое занятие. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	2	

	2.Практическое занятие. Решение задач на определение упека, припека, для приготовления хлебобулочных изделий	2	
	1.Лабораторная работа. Приготовление и оформление изделий из дрожжевого теста.	6	
Тема 1.2 Виды, классификация отделочных полуфабрикатов Приготовление сиропов, глазури, помады.	**Содержание**	**22/10**	**ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3** **ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 08**
	6. Характеристика различных видов сиропов. Правила и режим варки. Определение готовности и правила использования сиропов.	12	
	7. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций		
	8. Приготовление различных видов глазури, органолептические способы определение готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	9. Приготовление шоколадной глазури , органолептические способы определение готовности Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	10. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов. Классификация отделочных полуфабрикатов в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.		
	11. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных и дополнительных продуктов качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.		
	В том числе практических занятий	**10**	

	3.Практическое занятие. Составление технологических карт.	2	
	4.Практическое занятие. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2	
	5.Лабораторная работа. Приготовление сиропов, глазури, помады и отделочных полуфабрикатов.	6	
Тема 1.3 Приготовление сахарной мастики и марципана. Приготовление посыпок и крошки	**Содержание**	**10/4**	**ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3** **ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 08**
	12. Виды сахарной мастики и марципана. Методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления мастики	6	
	13. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения мастики и марципана		
	14. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Характеристика и способы приготовления посыпок и крошки		
	В том числе практических занятий	**4**	
	5.Практическое занятие. Составление и расчет технологических карт.	2	
	6.Практическое занятие. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	2	
Тема 1.4	**Содержание**	**16/10**	

Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	15. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Современные методы приготовления кремов	6	**ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3** **ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 08**
	16. Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Требования к качеству, условия и сроки хранения кремов		
	17. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов. Требования к качеству. Сроки хранения.		
	В том числе практических занятий	**10**	
	7.Практическое занятие. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка	2	
	8.Практическое занятие. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2	
	3.Лабораторная работа. Приготовление кремов разнообразного ассортимента.	6	
Тема 1.5 Приготовление разнообразного ассортимента мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.	**Содержание**	**26/16**	**ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3** **ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 08**
	18. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения	10	
	19. Технологический цикл, характеристика технологических операций приготовления, оформления и подготовки к реализации, мучных кондитерских изделий		
	20. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста.		

	21. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента изделий из сдобного пресного и теста. Правила и варианты оформления		
	22. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента изделий из пресного слоеного теста. Правила и варианты оформления		
	В том числе практических занятий	**16**	
	9. Практическое занятие. Составление чек-листа для выполнения лабораторной работы.	2	
	10. Практическое занятие. Составление и расчет технологических карт	2	
	4. Лабораторная работа. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	6	
	5. Лабораторная работа. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	6	
	Контрольная работа	**2**	
Тема 1.6 Приготовление разнообразного ассортимента мучных кондитерских изделий из	**Содержание**	**22/16**	**ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3** **ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 08**
	23. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, из воздушного полуфабриката. Правила и варианты оформления.	6	
	24. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Пищевая ценность, значение в питании.		

воздушных и миндальных полуфабрикатов.	25. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, из миндального полуфабриката. Правила и варианты оформления		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**16**	
	11. Практическое занятие. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2	
	12. Практическое занятие. Составление и расчет технологических карт	2	
	6. Лабораторная работа. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного полуфабриката	6	
	7. Лабораторная работа. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из миндального полуфабриката	6	
Тема 1.7 Приготовление разнообразного ассортимента мучных кондитерских изделий из песочного и заварного теста.	**Содержание**	**22/16**	**ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3** **ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 08**
	26. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, из песочного теста. Правила и варианты оформления	6	
	27. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, из заварного теста. Правила и варианты оформления		
	28. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**16**	

	13. Практическое занятие .Составление технологических карт и чек-листа.	2	
	14. Практическое занятие8. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2	
	8. Лабораторное занятие. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста.	6	
	9. Лабораторная работа. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста.	6	
Тема 1.8 Изготовление и оформление пирожных	**Содержание**	**26/16**	**ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3** **ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 08**
	29. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Требования к качеству, условия и сроки хранения	10	
	30. Приготовление бисквитных ,песочных , слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов, от формы		
	31. Приготовление заварных, воздушных и миндальных пирожных в зависимости от формы и от отделки		
	32. Приготовление крошковых , обезжиренных пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки		
	33. Требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных разнообразного ассортимента.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**16**	
	15. Практическое занятие. Составление технологических карт и чек-листа	2	

	16. Практическое занятие. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2	
	10. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных.	6	
	11.Лабораторная работа. Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных пирожных.	6	
Тема 1.9 Изготовление и оформление тортов	**Содержание**	**16/8**	**ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3** **ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 08**
	34. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы	8	
	35. Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов Подготовка тортов к реализации		
	36. Приготовление бисквитных, песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и от формы. Варианты оформления тортов		
	37. Приготовление слоеных, воздушных и миндальных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и от формы. Варианты оформления тортов		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	17. Практическое занятие. Составление технологических карт и чек-листа.	2	

	12. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов.	6	
Тема 1.10 Приготовление разнообразного ассортимента мучных кондитерских изделий из вафельного, крошкового полуфабриката.	**Содержание**	**10/4**	
	38. Вафельное тесто, полуфабрикаты и изделия из него.	6	
	39. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Характеристика и способы приготовления посыпок и крошки		
	40. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	18. Практическое занятие. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2	
	19. Практическое занятие. Оценка качества и безопасности сырья, продуктов, применяемых для мучных кондитерских изделий.	2	
Производственная практика **Виды работ:** 1. Приготовление пряничного теста и изделий из него (сырцовым, заварным способом); 2. Приготовление песочного теста и изделий из него 3. Приготовление вафельного теста и изделий из него 4. Приготовление заварного теста и изделий из него		**72**	**ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3** **ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 08**

5. Приготовление бисквитного теста и изделий из него 6. Приготовление кремов, сиропов, помады, мастики, глазури, посыпок 7. Приготовление желе, мусса, ганаш, крамбл, соусов 8. Приготовление муссовых десертов десертов 9. Темперирование и окрашивание шоколада 10. Изготовление элементов декора для пирожных и тортов: веера; сетки; шарики; завитки, стружка 11. Приготовление конфет - классических шоколадных, трюфелей, нарезных 12. Украшения из мастики, марципана, карамели, глазури		
Промежуточная аттестация	***16***	
Всего	**278**	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Учебная пекарня, учебный кулинарный цех, виртуальная лаборатория «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. . 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. 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. Дополнительные источники

1. 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: 26.05.2024). - Режим доступа: для авториз. пользователей

2. 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.

3. Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, А. А. Журавлев, Т. А. Шевякова. - Воронеж : ВГУИТ, 2020. - 159 с. - ISBN 978-5-00032-478-3. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/171029 (дата обращения: 26.05.2024). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург : 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: 26.05.2024). - 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. - Санкт-Петербург : 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: 26.05.2024). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. 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: 26.05.2024). - Режим доступа: для авториз. Пользователей

7. 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: 26.05.2024). – Режим доступа: по подписке.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03	визуально оценивает исправность, документально оформляет результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования распознаёт задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составляет план действия; определяет необходимые ресурсы; реализовывает составленный план; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; оценивает практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска, применяет средства информационных технологий для решения	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	профессиональных задач; использует современное программное обеспечение; использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	
ПК 1.2 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 08	рассчитывает необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатирует оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивает автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. организовывает работу коллектива и команды; взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе соблюдает нормы экологической безопасности; 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. 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	

Приложение 1.6

к ОПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дополнительного профессионального модуля

«ПМд.06 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО (ОДНУ ИЛИ НЕСКОЛЬКО) (16472 ПЕКАРЬ)»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....183

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 183

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 183

*1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....**Error! Bookmark not defined.***

2. Структура и содержание профессионального модуля 191

2.1. Трудоемкость освоения модуля 191

2.2. Структура профессионального модуля.....191

2.3. Содержание профессионального модуля.....193

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) ***Error! Bookmark not defined.***

*….....**Error! Bookmark not defined.***

3. Условия реализации профессионального модуля.....208

3.1. Материально-техническое обеспечение.....208

3.2. Учебно-методическое обеспечение 153

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....208

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО (ОДНУ ИЛИ НЕСКОЛЬКО) (16472 ПЕКАРЬ)»

1.7. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (16472 Пекарь)».
Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы.

1.8. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать 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	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	-

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
	последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК 05.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке,	правила оформления документов правила построения устных сообщений	-

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
	проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста	
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
	климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 6.1	Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях.	Основы технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий. Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных	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

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
	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. 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 изделийв соответствии с эксплуатационной документацией. Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства хлеба и хлебобулочных изделий.	технологических линиях по производствухлеба и хлебобулочных изделий. Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производствухлеба и хлебобулочных изделий. Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производствухлеба и хлебобулочных изделий. Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных	эксплуатационной документацией. Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству хлеба и хлебобулочных изделий согласно графикам профилактической обработки. Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях.

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
		технологических линиях по производствухлеба и хлебобулочных изделий. Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производствухлеба и хлебобулочных изделий.	
ПК 6.2.	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба и хлебобулочных изделий. Эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях. Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (хлеба и	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях. Основы технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях. Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлебаи хлебобулочныхизделий на автоматизированных технологических линиях.	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба и хлебобулочных и изделий. Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях. Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
	хлебобулочных изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании. Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях. Контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры. Приготавливать тесто различными способами с применением тестоприготовительного оборудования в соответствии с производственными рецептурами и технологическими инструкциями. Определять готовность изделий при выпечке, оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям, определять выход готовой продукции.	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству хлеба и хлебобулочных изделий. 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. Методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке.	технологических операций производства хлеба и хлебобулочныхизделий на автоматизированных технологических линиях. Упаковка готовой продукции (хлеба, и хлебобулочных изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании.
ПК 6.3	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов	Специализированного программного обеспечения и средств автоматизации, применяемые на технологических линиях	Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
	и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства хлеба и хлебобулочных изделий. Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства хлеба и хлебобулочных изделий.	по производствухлеба и хлебобулочных изделий.	автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	148	130
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	*36*	*36*
производственная	*180*	*180*
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 06.01 в форме экзамена МДК 06.02 УП 06 в форме дифференцированного зачёта ПП 06 в форме дифференцированного зачёта ПМ 06 в форме квалификационного экзамена	16	
Всего	**416**	

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	В т.ч. практических занятий / лабораторных работ	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10
ПК 6.1, ПК 6.2 ОК 01, ОК 05, ОК 06,	Раздел 1. Технология изготовления теста, полуфабрикатов, хлебопекарной продукции	**148**	**130**	**148**	148	80	-	**-**	**-**	**-**

ОК 07, ОК 09										
ПК 6.3 ОК 02	Раздел 2. Система автоматизации предприятий по производству хлеба и хлебобулочных изделий с применением специализированного программного обеспечения	**36**	**32**	**36**	36	18	-	-	-	-
ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3 ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Учебная практика	**36**	**36**						**36**	**-**
	Производственная практика	**180**	**180**							**180**
	Экзамен по модулю	**16**								
	Всего:	***416***	**378**	***184***		***86***		**-**	**36**	**180 -**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций,формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Технология изготовления теста, полуфабрикатов, хлебопекарной продукции		**156/80**	
МДК 06.01 Технология изготовления теста, полуфабрикатов, хлебопекарной продукции		**156/80**	
Тема 1.1. Общие правила организации работы на предприятиях хлебопекарных и кондитерского производств	**Содержание**	**8/0**	ПК 6.1, ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	1. Организация охраны труда и техники безопасности на предприятиях хлебопекарных и кондитерского производств.	**8**	
	2. Общие и специальные меры по безопасности труда при эксплуатации механического, теплового, оборудования на предприятиях, производственного инвентаря, инструмента.		
	3. Правила санитарии и гигиены в хлебопекарном и кондитерском цехах.		
	4. Оказание первой медицинской помощи при несчастных Оказание первой медицинской помощи при травмах, случаях.		
	Содержание	**12/4**	ПК 6.1, ПК 6.2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций,формированию которых способствует элемент программы
Тема 1.2. Приготовление теста	5. Общие понятия о замесе и брожении теста.Виды полуфабрикатов хлебопекарного производства (опары, заварки, закваски, жидкие дрожжи и др.)	**8**	ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	6. Краткая характеристика тестоприготовительного оборудования. Санитарные требования.		
	7. Методы определения готовности полуфабрикатов.		
	8. Дефекты хлеба от неправильного приготовления теста.		
	В том числе практических занятий	**4**	
	1.Практическое занятие. Оценка качества полуфабрикатов по органолептическим показателям	**2**	
	2.Практическое занятие Изучение полуфабрикатов, хлебопекарной продукции на базовом предприятии.	**2**	
Тема 1.3. Приготовление теста из пшеничной муки	**Содержание**	**14/10**	ПК 6.1, ПК 6.2 ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	9. Классификация способов приготовления пшеничного теста.	**4**	
	10. Приготовление теста опарным способом: на большой густой и густой опарах, жидких опарах		
	В том числе практических занятий	**10**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций,формированию которых способствует элемент программы
	3. Практическое занятие. Изучение нормативно-технической документации. Виды и особенности рецептур.	**2**	
	4. Практическое занятие. Расчет производственной рецептуры для пшеничного теста, приготовленного безопарным способом, периодически.	**2**	
	1. Лабораторная работа. Приготовление теста из пшеничной муки различными способами. Определение готовности полуфабрикатов в процессе созревания.	**6**	
Тема 1.4. Приготовление теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки	**Содержание**	**18/14**	ПК 6.1, ПК 6.2 ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	11. Приготовление ржаного и ржано-пшеничного теста многофазным способом на густых и жидких закваска.	**4**	
	12. Микрофлора ржаных ржаных заквасок и теста. Приготовление ржаного теста однофазным способам.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**14**	
	5. Практическое занятие. Составление аппаратурно-технологической схемы приготовления и ржанопшеничного теста на жидкой закваске с завариванием муки	**2**	
	2.Лабораторная работа. Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки на закваска.	**6**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций,формированию которых способствует элемент программы
	3.Лабораторная работа . Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки однофазным способом на подкислителях	**6**	
Тема 1.5. Разделка теста	**Содержание**	**18/14**	ПК 6.1, ПК 6.2 ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	13. Разделка теста. Общие понятия. Виды тесторазделочного оборудования. Краткая характеристика.	**4**	
	14. .Особенности и технологическое значение операций деления теста на куски, округления, предварительной расстойки		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**14**	
	6.Практическое занятие. Составление аппаратурно-технологической схемы разделки теста для булочных и сдобных изделий.	**2**	
	7. Практическое занятие. Разбор причин дефектов хлебобулочной продукции от неправильной разделки.	**2**	
	8. Практическое занятие. Формование тестовых заготовок, окончательнаярасстойка. Факторы, влияющие на продолжительность расстойки.	**2**	
	9. Практическое занятие. Санитарные требования к содержанию тесторазделочного отделения	**2**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций,формированию которых способствует элемент программы
	4. Лабораторная работа. Способы разделки теста для булочных и сдобных изделий.	**6**	
Тема 1.6. Приготовление теста для сдобных ,бараночных и сухарных изделий	**Содержание**	**24/10**	ПК 6.1, ПК 6.2 ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	15. Характеристика ассортимента и рецептур сдобных изделий	**12**	
	16. Характеристика ассортимента и рецептур бараночных изделий		
	17. Характеристика ассортимента и рецептур сухарных изделий		
	18. Приготовление теста для сдобных изделий		
	19. Приготовление бараночного теста		
	20. Приготовление теста для сухарных плит		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**10**	
	10.Практическое занятие. Изучение стандартов и рецептур на бараночные и сухарные изделия, технологических инструкций.	**4**	
	5. Лабораторная работа. Приготовление бараночных изделий (бублики)	**6**	
Тема 1.7. Выпечка хлеба и мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**42/22**	ПК 6.1, ПК 6.2 ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	20. Должностная инструкция пекаря.	**20**	
	21. Процессы происходящие в тестовой заготовке при выпечке.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций,формированию которых способствует элемент программы
	22. Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных изделий.		
	23. Режимы выпечки мучных полуфабрикатов и мучных кондитерских изделий.		
	24. Классификация оборудования для выпечки, их техническая характеристика.		
	25. Правила техники безопасности при их эксплуатации.		
	26. Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, технология отложенной выпечки.		
	27. .Приготовление отделочных полуфабрикатов, фаршей.		
	28. Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.		
	29. Особенности выпечки бараночных и сухарных изделий		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**22**	
	11.Практическое занятие. Расчет величины упека и величины технологических затрат при выпечке.	**4**	
	12. Практическое занятие. Разбор дефектов изделий, вызванных нарушением режима выпечки.	**2**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций,формированию которых способствует элемент программы
	13. Практическое занятие. Расчёт ассортимента изделий из замороженного теста.	**2**	
	6.Лабораторная работа. Выпечка хлебобулочных изделий.	**8**	
	7. Лабораторная работа. Выпечка мучных кондитерских изделий. Оценка качества выпеченных изделий.	**6**	
Тема 8. Упаковка и хранение готовой продукции	**Содержание**	**14/10**	ПК 6.1, ПК 6.2 ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	30. Правила укладки хлебобулочных изделий в лотки, контейнеры, вагонетки, витрины. Расфасовка, упаковка мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке и маркировке изделий.	**4**	
	31. Хранение хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие при хранении. Усушка.		
	В том числе практических занятий	**10**	
	14. Практическое занятие. Изучение дефектов изделий, вызванных нарушением правил укладки и хранения	**4**	
	15. Практическое занятие. Расчёт потребного сырья и материалов для производства хлебобулочных изделий.	**4**	
	16.Практическое занятие. Составление маркировки для хлебобулочных изделий	**2**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций,формированию которых способствует элемент программы
	Экзамен	**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**
Раздел 2. Система автоматизации предприятий по производству хлеба и хлебобулочных изделий с применением специализированного программного обеспечения		**36/18**	
МДК 06.02 Система автоматизации предприятий по производству хлеба и хлебобулочных изделий с применением специализированного программного обеспечения		**36/ 18**	
Тема 2.1. Цифровая трансформация при производстве продукции из растительного сырья как новый уровень инновационного развития отрасли	**Содержание**	**2/0**	
	1.Нормативно-правовое регулирование цифровой экономики в РФ. Экономические и социальные преимущества цифровой трансформации перерабатывающей отрасли. Индикаторы цифровой трансформации хлебопекарной отрасли	**2**	ПК 6.3 ОК 02,ОК 10, ОК 11, ОК 12, ОК 13 КК 06

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций,формированию которых способствует элемент программы
Тема 2.2. **Цифровые технологии сбора, размещения, хранения, накопления данных**	**Содержание**	**8/2**	
	1.Виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства хлеба, хлебобулочных изделий.	**6**	ПК 6.3 ОК 02,ОК 10, ОК 11, ОК 12, ОК 13 КК 06
	2.Креативное применение цифровых технологий в профессиональной деятельности.		
	3.Цифровые технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства хлеба, хлебобулочных изделий.		
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие №1**.** Разработка, представление и продвижение проекта с помощью цифровых инструментов.	**2**	
Тема 2.3. **Применение цифровых технологий при производстве хлеба**	**Содержание**	**26/16**	
	1.Характеристика цифровых технологий, применяемых при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	**8**	ПК 6.3 ОК 02
	2. Цифровое регулирование параметров технологической цепочки.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций,формированию которых способствует элемент программы
и хлебобулочных изделий	3. Цифровое регулирование химических и биохимических процессов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий		
	4. **Контрольная работа**		
	В том числе практических занятий	**16**	
	Практическое занятие №2. Цифровизация технологических процессов производства хлеба и хлебобулочных изделий	**2**	ПК 6.3 ОК 02
	Практическое занятие №3. Цифровизация составления производственной программы	**2**	
	Практическое занятие №4. Цифровизация расчета производственных рецептур	**2**	
	Практическое занятие №5. Цифровизация расчета загрузки основного и вспомогательного оборудования	**2**	
	Практическое занятие №6. Цифровизация расчета запасов сырья	**2**	
	Практическое занятие №7. Цифровизация расхода компонентов	**2**	
	Практическое занятие №8. Цифровизация контроля качества используемого сырья и качества получаемой продукции	**2**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций,формированию которых способствует элемент программы
	Практическое занятие №9. Цифровизация формирования комплекта документов по технологическим процессам и на готовую продукцию	**2**	
	Дифференцированный зачет	**2**	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 1. Необходимость цифровизации экономики. Значение цифровой трансформации экономики для развития современного общества. Психологические, социальные, экономические, правовые, кадровые, организационные и другие аспекты цифровой трансформации экономики. Цифровая трансформация современных предприятий хлебопекарной промышленности. 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. 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	*	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций,формированию которых способствует элемент программы
технологической цепочки, цифровое регулирование химических и биохимических процессов, механических, гидромеханических и тепловых процессов			
Учебная практика **Виды работ:** 1. Безопасность труда и пожарная безопасность на предприятии. Ознакомление с предприятием. 2. Подготовка основного сырья к производству 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов (мучная крошка, сахарный сироп, яичная смазка, глазурь) 4. Приготовление пшеничного теста 5. Приготовление ржаного и ржано-пшеничного теста 6. Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий		**36**	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
Производственная практика **Виды работ:**		**180**	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3,
1.Ознакомление с предприятием хебопекарного производства и правилами внутреннего распорядка. Ознакомление с правилами обслуживания и эксплуатации оборудования и автоматизированных линий, применяемых на предприятии.			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций,формированию которых способствует элемент программы
	2.Вводный инструктаж по технике безопасности на предприятиях хебопекарного производства. Ознакомление с правилами санитарии. Правила личной гигиены работников.		ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	3.Организация работ, рабочих мест, подготовка инструмента, инвентаря. Нормы и правила безопасных условий труда. Подготока сырья к производству.		
	4.Разделка теста для формового хлеба.		
	5.Разделка теста для подового хлеба.		
	6.Разделка теста для батонов вручную 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 пирагов.		
	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.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций,формированию которых способствует элемент программы
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.			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций,формированию которых способствует элемент программы
30.Оформление нормативной документации.			
Промежуточная аттестация (экзамен)		**8**	
Всего		**416**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Учебная пекарня, учебный кулинарный цех, виртуальная лаборатория «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. 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. Дополнительные источники *(при необходимости)*

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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 6.1	Знания в области технического обслуживания технологического оборудования производства хлеба и хлебобулочных изделий.	**Текущий и итоговый** контроль в форме: устного опроса; экспертное наблюдение за выполнением тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; прохождение производственной практики; экзамен
ПК 6.2	Точность и грамотность выполнения технологических операций производства п хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	
ПК 6.3	Знания в области применения современных цифровых технологий для решения задач в профессиональной деятельности.	
ОК 01	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	**Текущий и промежуточный** контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной
ОК 2	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	

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
	параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	практик; проверка дневника; экзамен
ОК 03	Актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04	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)	
ОК 05	Демонстрация способности находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06	Понимание значимости своей профессии; планирование трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая мотивация к выполнению профессиональной деятельности;	
ОК 07	Точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 09	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.	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	**ПМ** (индекс, наименование)	**Вид практики (учебная/ производственная**	**Тип (этап) практики** (при наличии)	**Семестр**	**Объем в часах**
УП. 01	ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Учебная практика		4	36
УП. 02	ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Учебная практика		5,6	72
УП. 03	ПМ 03	Учебная практика	.	4	36

	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья				
УП. 04	ПМ 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	Учебная практика	.	5	36
УП. 05	ПМ.05 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (12901 Кондитер)	Учебная практика		6	36
УП. 06	ПМ.06 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (16472 Пекарь)	Учебная практика		6	36
		Всего УП			252

ПП. 01	ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Производственная практика		3	36
ПП. 02	ПМ 01 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Производственная практика		6	72
ПП. 03	ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из	Производственная практика		4	36

	растительного сырья				
ПП. 04	ПМ 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	Производственная практика		5	36
ПП. 05	ПМ 05 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (12901 Кондитер)	Производственная практика		6	36
ПП. 06	ПМ 06 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (16472 Пекарь)	Производственная практика		6	180
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	Производственная практика (преддипломная)		6	144
		Всего ПП			540
		Итого практики			792

2025 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.1

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Содержание

Раздел 1. Общие положения 2

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы 3

1.2. Нормативные документы 3

1.3. Перечень сокращений 4

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы 5

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 6

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 6

3.2. Профессиональные стандарты 6

3.3. Осваиваемые виды деятельности 8

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы 10

4.1. Общие компетенции 10

4.2. Профессиональные компетенции 15

4.3. Матрица компетенций выпускника 35

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы 44

5.1. Учебный план 45

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 47

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 48

5.4. Календарный учебный график 67

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 70

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 70

5.7. Практическая подготовка 70

5.8. Государственная итоговая аттестация 71

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы 71

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 71

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 72

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 72

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 220

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья , /19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** (базовой подготовки) в части освоения квалификации – **техник-технолог** и основных видов профессиональной деятельности) и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП 01	*ПМ 01* Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	*МДК 01.01* Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
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
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
0К 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6	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 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Цель учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей квалификации и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр
УП. 01	36	рассредоточено	2/4
Всего УП	36	рассредоточено	2/4

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 01				36
ПК 1.1-1.2	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на	– Подготовка сырья и расходных материалов к процессу	Тема 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологическ	

	автоматизированных технологических линиях	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	ого оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;	18
			Тема 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	18

		контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья; – Выполнение отдельных операций технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; – 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 автоматизированных		

		технологических линиях; – Эксплуатация хлебопекарных печей различных конструкций – 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; – Поддержание установленных технологией нормативов выхода и сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; – Устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение		

		производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; – 14.Применение средств индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями.		
			ВСЕГО	**72**

2.3. Содержание учебной практики

ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

Разделы (этапы) практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	ПМ. 01. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	**36**	
		18	
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией			

	Учебная практика **Виды работ:** 1.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 2.Производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями Определение видов и размеров потерь сырья, полуфабрикатов, расходного материала при хранении 3.Подготовке к переработке и при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	**6** **6** **6**	
		18	
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями			

	Учебная практика **Виды работ:** 1. Оформление производственной и технологической документации при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья; Выполнение отдельных операций технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях 2. 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 автоматизированных технологических линиях 3. 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 Устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий Применение средств индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями **Дифференцированный зачет**	**6** **6** **6**	
	ИТОГО:	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Кабинет(ы) виртуальная лаборатория по виду работы «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», «Обеспечение деятельности структурного подразделения».

Лаборатория(и) 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»

Мастерская(ие) и зоны по видам работ, учебная лаборатория по виду работы: «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»

Оснащенные базы практики: реализуется, в том числе на рабочих местах предприятия работодателя (профильной организации)

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Чижикова, О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий / О. Г. Чижикова, Л.О. Коршенко. - М. : Издательство Юрайт, 2019. - 178 с.

2. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учебник для СПО / А. И. Драгилев, В.М. Хромеенков, М.Е. Чернов. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 432 с.

3. Рензяева, Т. Технология кондитерских изделий : учеб. пособие для СПО / Т. Рензяева, Т.В. Рензяева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 156

3.2.2. Дополнительные источники

1. Экспертиза хлебобулочных изделий : учеб. пособие для СПО / А.С. Романов, Н.И. Давыденко, Л.Н. Шатнюк и др. ; под ред. В.М. Позняковского. - СПб : Издательство Лань, 2021. - 344 с. : ил.

2. Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учеб. пособие для СПО / З. Г. Скобельская. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 84 с.

3. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия : справочник / сост. П.С. Ершов. - Ростов н/Д. : ООО "Мини Тайп", 2023. - 244 с. - ISBN 978-5-98615-555-5.

4. Хамельман, Д. Хлеб. Технология и рецептуры / Д. Хамельман. - СПб : Профессия, 2023. - 528 с.

5. Скорбина, Е.А. Санитария и гигиена в хлебопекарном производстве : учебное пособие для СПО / Е. А. Скорбина. - СПб. : Лань, 2022. - 48 с.

Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учеб. пособие для СПО / Г. С. Качмазов. - СПб : Лань, 2020. - 224 с.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья». Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 01	ПК 1.1-1.2 ОК 1-9	– наблюдение за ходом технологического процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий; – наблюдение и контроль за правильностью обслуживания технологического оборудования; – оценка выполнения задания по производственной практике; – проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике, проверка портфолио.	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.2

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Содержание

Раздел 1. Общие положения 2

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы 3

1.2. Нормативные документы 3

1.3. Перечень сокращений 4

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы 5

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 6

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 6

3.2. Профессиональные стандарты 6

3.3. Осваиваемые виды деятельности 8

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы 10

4.1. Общие компетенции 10

4.2. Профессиональные компетенции 15

4.3. Матрица компетенций выпускника 35

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы 44

5.1. Учебный план 45

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 47

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 48

5.4. Календарный учебный график 67

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 70

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 70

5.7. Практическая подготовка 70

5.8. Государственная итоговая аттестация 71

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы 71

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 71

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 72

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 72

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 220

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья , /19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** (базовой подготовки) в части освоения квалификации – **техник-технолог** и основных видов профессиональной деятельности) и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

ПП 01	*ПМ 01* Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	*МДК 01.01* Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
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
ОК1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
0К2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере,

	использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК6	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;
ОК7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Цель производственной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)»,(перечисляются все виды деятельности по ФГОС СПО и дополнительные ВД по запросу работодателя).

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	**Практический опыт / умения**
Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных	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.

технологических линиях	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПП. 01	36	концентрированно	2/4	Дифференцированный зачет
Всего ПП	36	концентрированно	2/4	

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП 01.				36
ПК 1.1-1.2	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	– Подготовка сырья и расходных материалов к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; – Расчет необходимого	Тема 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной	18

		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 процесса производства хлеба, хлебобулочных,	документацией;	
			Тема 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	18

		макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; – 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 автоматизированных технологических линиях; – Эксплуатация хлебопекарных печей различных конструкций – 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; – Поддержание установленных технологией нормативов выхода и сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; – Устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; – 14.Применение средств		

		индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями.		
			ВСЕГО	**36**

2.3. Содержание производственной практики

ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

Разделы (этапы) практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Формы текущего контроля
1	2	3	4
	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	**36**	
		18	
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией			

	Производственная практика **Виды работ:** 1.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 2.Производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями Определение видов и размеров потерь сырья, полуфабрикатов, расходного материала при хранении 3.Подготовке к переработке и при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	**6** **6** **6**	*Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ*
		18	
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями			

	Производственная практика **Виды работ:** 1. Оформление производственной и технологической документации при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья; Выполнение отдельных операций технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях 2. 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 автоматизированных технологических линиях 3. 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 Устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий Применение средств индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями **Дифференцированный зачет**	**6** **6** **6**	
	Итого:	**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся(далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Чижикова, О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий / О. Г. Чижикова, Л.О. Коршенко. - М. : Издательство Юрайт, 2019. - 178 с.

2. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учебник для СПО / А. И. Драгилев, В.М. Хромеенков, М.Е. Чернов. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 432 с.

3. Рензяева, Т. Технология кондитерских изделий : учеб. пособие для СПО / Т. Рензяева, Т.В. Рензяева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 156

3.2.2. Дополнительные источники

1. Экспертиза хлебобулочных изделий : учеб. пособие для СПО / А.С. Романов, Н.И. Давыденко, Л.Н. Шатнюк и др. ; под ред. В.М. Позняковского. - СПб : Издательство Лань, 2021. - 344 с. : ил.

2. Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учеб. пособие для СПО / З. Г. Скобельская. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 84 с.

3. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия : справочник / сост. П.С. Ершов. - Ростов н/Д. : ООО "Мини Тайп", 2023. - 244 с. - ISBN 978-5-98615-555-5.

4. Хамельман, Д. Хлеб. Технология и рецептуры / Д. Хамельман. - СПб : Профессия, 2023. - 528 с.

5. Скорбина, Е.А. Санитария и гигиена в хлебопекарном производстве : учебное пособие для СПО / Е. А. Скорбина. - СПб. : Лань, 2022. - 48 с.

Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учеб. пособие для СПО / Г. С. Качмазов. - СПб : Лань, 2020. - 224 с.

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится непрерывно, при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 01	ПК 1.1-1.2 ОК 1-9	– наблюдение за ходом технологического процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий; – наблюдение и контроль за правильностью обслуживания технологического оборудования; – оценка выполнения задания по производственной практике; – проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике, проверка портфолио	оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.3

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Содержание

Раздел 1. Общие положения 2

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы 3

1.2. Нормативные документы 3

1.3. Перечень сокращений 4

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы 5

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 6

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 6

3.2. Профессиональные стандарты 6

3.3. Осваиваемые виды деятельности 8

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы 10

4.1. Общие компетенции 10

4.2. Профессиональные компетенции 15

4.3. Матрица компетенций выпускника 35

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы 44

5.1. Учебный план 45

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 47

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 48

5.4. Календарный учебный график 67

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 70

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 70

5.7. Практическая подготовка 70

5.8. Государственная итоговая аттестация 71

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы 71

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 71

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 72

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 72

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 220

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья , /19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** (базовой подготовки) в части освоения квалификации – **техник-технолог** и основных видов профессиональной деятельности) и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП 02	*ПМ 02* Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	*МДК 02.01* Организация и обеспечение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	**Наименование ОК / ПК**
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
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
0К 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6	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 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Цель учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей квалификации и

необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр
УП. 02	72	рассредоточено	3/5,6
Всего УП	72	рассредоточено	3/5,6

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 02				72
ПК 2.1-2.2	Организационно-технологическое обеспечение	– Расчет необходимого	Тема 2.1. Осуществлять	

	производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	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;	организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	36
			Тема 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий..	36

		– 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 автоматизированных технологических линиях; – 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 безопасности и сигнализации, контрольно – измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; – Документальное оформлениерезультатов проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно - измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания		

		израстительного сырья, в том числе в электронном виде..		
			ВСЕГО	**72**

2.3. Содержание учебной практики

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

Разделы (этапы) практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	«ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»	**72**	
		36	

ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях			
	Учебная практика **Виды работ:** 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; 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; 3.Оформление производственной и технологической документации при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья	**6** **6** **6**	

	4.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	**6** **6** **6**	
		36	
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях			
	Учебная практика **Виды работ:**		

	1. устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; 2. Применение средств индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями; 3. Ведение производственного документооборота по технологическому процессу производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в том числе в электронном виде; 4. 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; 5. 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.	**6** **6** **6** **6** **6** **6**	

	6. Дифференцированный зачет		
	ИТОГО:	**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Кабинет(ы) виртуальная лаборатория по виду работы «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», «Обеспечение деятельности структурного подразделения».

Лаборатория(и) 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»

Мастерская(ие) и зоны по видам работ, учебная лаборатория по виду работы: «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»

Оснащенные базы практики: реализуется, в том числе на рабочих местах предприятия работодателя (профильной организации)

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учебник для СПО / А. И. Драгилев, В.М. Хромеенков, М.Е. Чернов. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 432 с.

2. Чижикова, О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий / О. Г. Чижикова, Л.О. Коршенко. - М. : Издательство Юрайт, 2019. - 178 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1.Экспертиза хлебобулочных изделий : учеб. пособие для СПО / А.С. Романов, Н.И. Давыденко, Л.Н. Шатнюк и др. ; под ред. В.М
2.Позняковского. - СПб : Издательство Лань, 2021. - 344 с. : ил.

3.Хамельман, Д. Хлеб. Технология и рецептуры / Д. Хамельман. - СПб : Профессия, 2023. - 528 с.

4.Скорбина, Е.А. Санитария и гигиена в хлебопекарном производстве : учебное пособие для СПО / Е. А. Скорбина. - СПб. : Лань, 2022. - 48 с.

5.Качмазов, Г.С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учеб. пособие для СПО / Г. С. Качмазов. - СПб : Лань, 2020. - 224 с.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.
Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья». Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 02	ПК 2.1-2.2 ОК 1-9	– наблюдение за ходом технологического процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий; – наблюдение и контроль за правильностью обслуживания технологического оборудования; – оценка выполнения задания по производственной практике; – проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике, проверка портфолио.	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.4

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Содержание

Раздел 1. Общие положения 2

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы 3

1.2. Нормативные документы 3

1.3. Перечень сокращений 4

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы 5

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 6

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 6

3.2. Профессиональные стандарты 6

3.3. Осваиваемые виды деятельности 8

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы 10

4.1. Общие компетенции 10

4.2. Профессиональные компетенции 15

4.3. Матрица компетенций выпускника 35

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы 44

5.1. Учебный план 45

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 47

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 48

5.4. Календарный учебный график 67

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 70

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 70

5.7. Практическая подготовка 70

5.8. Государственная итоговая аттестация 71

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы 71

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 71

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 72

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 72

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 220

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья , /19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** (базовой подготовки) в части освоения квалификации – **техник-технолог** и основных видов профессиональной деятельности) и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

ПП 02	*ПМ 02* Ведение Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	*МДК 02.01* Организация и обеспечение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
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
ОК1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
0К2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК6	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;
ОК7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Цель производственной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)»,(перечисляются все виды деятельности по ФГОС СПО и дополнительные ВД по запросу работодателя).

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	**Практический опыт / умения**
Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	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

на автоматизированных технологических линиях	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПП. 02	72	концентрированно	3/6	Дифференцированный зачет
Всего ПП	72	концентрированно	3/6	

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП 02.				72
ПК 2.1-2.2	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	-приемка сырья;(прием, размещение ,хранение и подготовка сырья к производству) -контроль качества поступившего сырья;(определение качества основного и дополнительного сырья);	Тема 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных	36

		-ведение процесса хранения сырья (контроль режимов хранения сырья, безопасной эксплуатации оборудования ,применяемого для доставки и хранения сырья на складах),проверка исправности оборудования -подготовка сырья к дальнейшей переработке (ведение процесса отпуска муки и другого сырья ,ведение документации по учету и отпуску сырья со склада) -изучение инструкций по охране труда и технике безопасности; -определение точек технохимического контроля отдельных технологических операций всего процесса хранения и подготовки сырья к переработке	технологических линиях	
			Тема. 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	36
			ВСЕГО	**72**

2.3. Содержание производственной практики

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

Разделы (этапы) практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Формы текущего контроля
1	2	3	4
	ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»	**72**	
		36	
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях			

	Производственная практика **Виды работ:** 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 3. Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями 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 5. Упаковка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом	**7** **7** **7** **7** **8**	*Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ*
		36	
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных,			

макаронных и кондитерских изделий			
	Производственная практика **Виды работ:** 1. Маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании 2. Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства 3. Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства 4. 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. **5. Дифференцированный зачет**	**7** **7** **8** **8** **6**	

	Итого:	**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся(далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учебник для СПО / А. И. Драгилев, В.М. Хромеенков, М.Е. Чернов. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 432 с.

2. Чижикова, О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий / О. Г. Чижикова, Л.О. Коршенко. - М. : Издательство Юрайт, 2019. - 178 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Экспертиза хлебобулочных изделий : учеб. пособие для СПО / А.С. Романов, Н.И. Давыденко, Л.Н. Шатнюк и др. ; под ред. В.М. Позняковского. - СПб : Издательство Лань, 2021. - 344 с. : ил.

2. Хамельман, Д. Хлеб. Технология и рецептуры / Д. Хамельман. - СПб : Профессия, 2023. - 528 с.

3. Скорбина, Е.А. Санитария и гигиена в хлебопекарном производстве : учебное пособие для СПО / Е. А. Скорбина. - СПб. : Лань, 2022. - 48 с.

4. Качмазов, Г.С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учеб. пособие для СПО / Г. С. Качмазов. - СПб : Лань, 2020. - 224 с.

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится непрерывно, при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 02	ПК 2.1-2.2 ОК 1-9	– наблюдение за ходом технологического процесса приготовления	оценка выполнения производственного задания (аттестационные

		хлеба и хлебобулочных изделий; – наблюдение и контроль за правильностью обслуживания технологического оборудования; – оценка выполнения задания по производственной практике; – проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике, проверка портфолио	листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.5

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Содержание

Раздел 1. Общие положения 2

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы 3

1.2. Нормативные документы 3

1.3. Перечень сокращений 4

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы 5

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 6

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 6

3.2. Профессиональные стандарты 6

3.3. Осваиваемые виды деятельности 8

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы 10

4.1. Общие компетенции 10

4.2. Профессиональные компетенции 15

4.3. Матрица компетенций выпускника 35

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы 44

5.1. Учебный план 45

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 47

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 48

5.4. Календарный учебный график 67

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 70

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 70

5.7. Практическая подготовка 70

5.8. Государственная итоговая аттестация 71

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы 71

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 71

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 72

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 72

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 220

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья , /19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** (базовой подготовки) в части освоения квалификации – **техник-технолог** и основных видов профессиональной деятельности) и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП 03	*ПМ 03* Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	*МДК 03.01* Производственно-технологический контроль *МДК 03.02* Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
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
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
0К 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6	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 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Цель учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей квалификации и

необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр
УП. 03	36	рассредоточено	2\4
Всего УП	36	рассредоточено	2\4

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 03				36
ПК 3.1-3.2	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и	– Осуществление процесса контроля качества	Тема 3.1. Проводить организацио	

	готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	поступающего сырья – Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов – Осуществление процесса контроля качества готовых изделий	нно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	18
		Участие в проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами Участие в проведении сравнительного анализа качества сырья, полуфабрикатов и готовой		
			Тема 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	18

		продукции в соответствии со стандартными образцами состава Участие в заполнении лабораторных журналов и протоколов лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном		
			ВСЕГО	**36**

2.3. Содержание учебной практики

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

Разделы (этапы) практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	**36**	
		18	
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.			

	Учебная практика **Виды работ:** 1. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья 2. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов 3. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий	**6** **6** **6**	
		18	
ПК 3.1 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья			
	Учебная практика **Виды работ:** 1.Участие в проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами 2.Участие в проведении сравнительного анализа качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава	**6** **6**	

	3.Участие в заполнении лабораторных журналов и протоколов лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном **6. Дифференцированный зачет**	**6**	
	ИТОГО:	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Кабинет(ы) виртуальная лаборатория по виду работы «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», «Обеспечение деятельности структурного подразделения».

Лаборатория(и) 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»

Мастерская(ие) и зоны по видам работ, учебная лаборатория по виду работы: «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»

Оснащенные базы практики: реализуется, в том числе на рабочих местах предприятия работодателя (профильной организации)

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Миколайчик, И.Н. Технохимический контроль : учебник для СПО / И. Н. Миколайчик, Л.А. Морозова, Н.А. Субботина. - СПб. : Лань, 2021. - 248 с.

2.Охрименко, О.В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для СПО / О. В. Охрименко. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 448 с. : ил.

3.Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для СПО / Н. И. Дунченко, В.С. Янковская. - СПб : Лань, 2020. - 304 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1.Щеколдина, Т.В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для СПО / Т. В. Щеколдина, Е.А. Ольховская, А.В. Степовой. - СПб : Лань, 2020. - 208 с.

2.Магомедов, М.Д. Управление качеством продукции / М.Д. Магомедов. – Москва: Издательство ИТК "Дашков и К", 2016. – 235 с

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья». Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 03	ПК 3.1-3.2 ОК 1-9	– наблюдение за ходом технологического процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий; – наблюдение и контроль за правильностью обслуживания технологического оборудования; – оценка выполнения задания по производственной практике; – проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике, проверка портфолио.	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.6

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Содержание

Раздел 1. Общие положения 2

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы 3

1.2. Нормативные документы 3

1.3. Перечень сокращений 4

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы 5

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 6

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 6

3.2. Профессиональные стандарты 6

3.3. Осваиваемые виды деятельности 8

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы 10

4.1. Общие компетенции 10

4.2. Профессиональные компетенции 15

4.3. Матрица компетенций выпускника 35

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы 44

5.1. Учебный план 45

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 47

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 48

5.4. Календарный учебный график 67

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 70

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 70

5.7. Практическая подготовка 70

5.8. Государственная итоговая аттестация 71

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы 71

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 71

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 72

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 72

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 220

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья , /19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** (базовой подготовки) в части освоения квалификации – **техник-технолог** и основных видов профессиональной деятельности) и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

ПП 03	*ПМ* 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	*МДК 03.01* Производственно-технологический контроль *МДК 03.02* Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
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
ОК1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
0К2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК6	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;
ОК7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Цель производственной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)»,(перечисляются все виды деятельности по ФГОС СПО и дополнительные ВД по запросу работодателя).

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	**Практический опыт / умения**
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства	ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и 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

продуктов питания из растительного сырья	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	**Объем, ак.ч.**	**Форма проведения производственной практики** (концентрированно/ рассредоточено)	**Курс / семестр**	**Форма промежуточной аттестации**
ПП. 03	36	концентрированно	2/4	Дифференцированный зачет
Всего ПП	72	концентрированно	2/4	

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	**Наименование разделов профессионального модуля**	**Виды работ**	**Наименование тем производственной практики**	**Объем часов**
ПП 03.				36
ПК 3.1-3.2	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	-осуществление процесса контроля качества поступающего сырья; -осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов; -осуществление процесса контроля качества готовых изделий; -организация и осуществление	Тема 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе	18

		технологического процесса; -работа в производственно-технологической лаборатории	производства продуктов питания из растительного сырья	
			Тема. 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	18
			ВСЕГО	**36**

2.3. Содержание производственной практики

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

Разделы (этапы) практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Формы текущего контроля
1	2	3	4
	ПМ.03 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»	**36**	
		18	
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях			
	Производственная практика **Виды работ:**		*Наблюдение и*

	1.Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья; 2. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов; 3.Осуществление процесса контроля качества готовых изделий	**6** **6** **6**	*экспертная оценка результатов видов производственных работ*
		18	
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			
	Производственная практика **Виды работ:** 1. Организация и осуществление технологического процесса; 2. Работа в производственно-технологической лаборатории. **3. Дифференцированный зачет**	**6** **6** **6**	
	Итого:	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся(далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Миколайчик, И.Н. Технохимический контроль : учебник для СПО / И. Н. Миколайчик, Л.А. Морозова, Н.А. Субботина. - СПб. : Лань, 2021. - 248 с.

2. Охрименко, О.В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для СПО / О. В. Охрименко. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 448 с. : ил.

3. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для СПО / Н. И. Дунченко, В.С. Янковская. - СПб : Лань, 2020. - 304 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Щеколдина, Т.В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для СПО / Т. В. Щеколдина, Е.А. Ольховская, А.В. Степовой. - СПб : Лань, 2020. - 208 с.

2. Магомедов, М.Д. Управление качеством продукции / М.Д. Магомедов. – Москва: Издательство ИТК "Дашков и К", 2016. – 235 с

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится непрерывно, при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 03	ПК 3.1-3.2 ОК 1-9	– наблюдение за ходом технологического процесса переработки скота, птицы и кроликов;	оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и

		– наблюдение и контроль за правильностью обслуживания технологического оборудования; – оценка выполнения задания по производственной практике; – проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике, проверка портфолио	задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.7

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.04 ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Содержание

Раздел 1. Общие положения 2

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы 3

1.2. Нормативные документы 3

1.3. Перечень сокращений 4

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы 5

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 6

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 6

3.2. Профессиональные стандарты 6

3.3. Осваиваемые виды деятельности 8

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы 10

4.1. Общие компетенции 10

4.2. Профессиональные компетенции 15

4.3. Матрица компетенций выпускника 35

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы 44

5.1. Учебный план 45

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 47

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 48

5.4. Календарный учебный график 67

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 70

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 70

5.7. Практическая подготовка 70

5.8. Государственная итоговая аттестация 71

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы 71

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 71

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 72

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 72

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 220

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья , /19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** (базовой подготовки) в части освоения квалификации – **техник-технолог** и основных видов профессиональной деятельности) и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП 04	*ПМ 04* Организация работы структурного подразделения	*МДК 04.01* Организация работы структурного подразделения

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК

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
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
0К 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6	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 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Цель учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей квалификации и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями сырья. 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр
УП. 04	36	рассредоточено	3/5
Всего УП	36	рассредоточено	3/5

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 04				36
ПК 4.1-4.5	Обеспечение деятельности структурного подразделения	Участие в планировании структурного подразделения.	Тема 3.1. Планировать основные показатели производстве	6

			нного процесса.	
		Организация работы структурного подразделения.	ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	6
			ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	6
		Руководство работой структурного подразделения.	ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	6
		Анализ процесса и результатов работы подразделения.	ПК4.5 Вести учётно-отчётную документацию	12
		Оценки экономической эффективности производственной деятельности 6. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукции		
			ВСЕГО	**36**

2.3. Содержание учебной практики

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

Разделы (этапы) практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	«ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения»	**36**	
		6	
ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса.			

	Учебная практика **Виды работ:** Участие в планировании структурного подразделения	**6**	
		6	
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями			
	Учебная практика **Виды работ:** Организация работы структурного подразделения	**6**	
		6	
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива		**6**	
		6	
	Учебная практика **Виды работ:** Руководство работой структурного подразделения	**6**	
ПК 4.4 Контролировать ход и			

оценивать результаты работы трудового коллектива			
		6	
	Учебная практика **Виды работ:** Анализ процесса и результатов работы подразделения	**6**	
		12	
ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию			
	Учебная практика **Виды работ:** Оценки экономической эффективности производственной деятельности. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукции Дифференцированный зачет	**6** **6**	
	Итого	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Кабинет(ы) виртуальная лаборатория по виду работы «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», «Обеспечение деятельности структурного подразделения».

Лаборатория(и) 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»

Мастерская(ие) и зоны по видам работ, учебная лаборатория по виду работы: «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»

Оснащенные базы практики: реализуется, в том числе на рабочих местах предприятия работодателя (профильной организации)

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Грибов, В.Д. Управление структурным подразделением организации+ еПриложение: тесты : учебник / В. Д. Грибов. - М. : КНОРУС, 2019. - 278 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Малыгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. - 5-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 320 с.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья». Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 04	ПК 4.1-4.5 ОК 1-9	– наблюдение за ходом технологического процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий; – наблюдение и контроль за правильностью обслуживания технологического оборудования; – оценка выполнения задания по производственной практике; – проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике, проверка портфолио.	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.8

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.04 ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Содержание

Раздел 1. Общие положения 2

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы 3

1.2. Нормативные документы 3

1.3. Перечень сокращений 4

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы 5

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 6

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 6

3.2. Профессиональные стандарты 6

3.3. Осваиваемые виды деятельности 8

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы 10

4.1. Общие компетенции 10

4.2. Профессиональные компетенции 15

4.3. Матрица компетенций выпускника 35

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы 44

5.1. Учебный план 45

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 47

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 48

5.4. Календарный учебный график 67

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 70

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 70

5.7. Практическая подготовка 70

5.8. Государственная итоговая аттестация 71

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы 71

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 71

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 72

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 72

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 220

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья , /19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** (базовой подготовки) в части освоения квалификации – **техник-технолог** и основных видов профессиональной деятельности) и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

ПП 04	*ПМ* 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	*МДК 04.01* Организация работы структурного подразделения

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
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
ОК1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
0К2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК6	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;
ОК7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Цель производственной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)»,(перечисляются все виды деятельности по ФГОС СПО и дополнительные ВД по запросу работодателя).

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	**Практический опыт / умения**
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК4.1 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	**Объем, ак.ч.**	**Форма проведения производственной практики** (концентрированно/ рассредоточено)	**Курс / семестр**	**Форма промежуточной аттестации**
ПП. 04	36	концентрированно	3/5	Дифференцированный зачет
Всего ПП	36	концентрированно	3/5	

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	**Наименование разделов профессионального модуля**	**Виды работ**	**Наименование тем производственной практики**	**Объем часов**
ПП 04.				36
ПК 4.1-4.5	Обеспечение деятельности структурного подразделения	участие в планировании структурного подразделения;	Тема 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	6
		организация работы структурного подразделения;	Тема 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	6
			Тема 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	6

		руководство работой структурного подразделения; -анализ процесса и результатов работы подразделения; -оценки экономической эффективности производственной деятельности.	Тема 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	6
			Тема. 4.5 Вести учётно-отчётную документацию	6
			ВСЕГО	**36**

2.3. Содержание производственной практики

ПМ.04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

Разделы (этапы) практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Формы текущего контроля
1	2	3	4
	ПМ.04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения	**36**	
		6	
ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса			
	Производственная практика **Виды работ:** Участие в планировании структурного подразделения	**6**	*Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ*
		6	

ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями			
	Производственная практика **Виды работ:** Организация работы структурного подразделения	**6**	
		6	
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива			
	Производственная практика **Виды работ:** Руководство работой структурного подразделения	**6**	
		6	
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива			
	Производственная практика **Виды работ:** Анализ процесса и результатов работы подразделения	**6**	
		6	
ПК. 4.5 **Вести учётно-отчётную документацию**		**6**	
	Производственная практика **Виды работ:**		

	Оценки экономической эффективности производственной деятельности. **Дифференцированный зачет**	**6**	
	Всего	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся(далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Грибов, В.Д. Управление структурным подразделением организации+ еПриложение: тесты : учебник / В. Д. Грибов. - М. : КНОРУС, 2019. - 278 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Малыгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. - 5-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 320 с.

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится непрерывно, при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 04	ПК 4.1-4.5 ОК 1-9	– наблюдение за ходом технологического процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий; – наблюдение и контроль за правильностью обслуживания технологического оборудования; – оценка выполнения задания по производственной практике; – проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике,	оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)

		проверка портфолио	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.9

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.05 ПМ.05 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (12901 Кондитер)

Содержание

Раздел 1. Общие положения 2

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы 3

1.2. Нормативные документы 3

1.3. Перечень сокращений 4

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы 5

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 6

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 6

3.2. Профессиональные стандарты 6

3.3. Осваиваемые виды деятельности 8

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы 10

4.1. Общие компетенции 10

4.2. Профессиональные компетенции 15

4.3. Матрица компетенций выпускника 35

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы 44

5.1. Учебный план 45

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 47

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 48

5.4. Календарный учебный график 67

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 70

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 70

5.7. Практическая подготовка 70

5.8. Государственная итоговая аттестация 71

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы 71

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 71

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 72

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 72

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 220

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья , /19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** (базовой подготовки) в части освоения квалификации – **техник-технолог** и основных видов профессиональной деятельности) и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП 05	*ПМ 05* Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (12901 кондитер)	*МДК 05.01* Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и

профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ПК 5.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 5.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
0К 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6	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 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Цель учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей квалификации и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 5.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией ПК 5.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр
УП. 05	36	рассредоточено	3\6
Всего УП	36		

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 01				36
ПК 5.1-5.2	Освоение одной или нескольких профессий	–изучение инструкций по технике безопасности на	Тема 5.1. Осуществлять техническое	

	рабочих, должностей служащих (12901 кондитер)	территории и рабочих местах предприятия –ознакомление с рецептурой замеса теста –ознакомление с качеством муки, ассортиментом вырабатываемой продукции; –проверка работы оборудования, ознакомление с указаниями лаборатории по приготовлению теста;	обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	18
		–ведение технологического процесса по изготовлению полуфабрикатов на прессах периодического и непрерывного действия; –регулировка работы дозаторов; –соблюдение норм расхода возвратных отходов; –обеспечение установленных норм расхода сырья; –зачистка оборудования и уборка рабочего места, сдача смены; –ознакомление с заданием на смену; –проверка работы оборудования и контрольно-	Тема 5.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. ..	18

		измерительных приборов; –проверка работы сушильной установки; –проверка качества полуфабрикатов и готовых изделий; –ведение процесса сушки; –обеспечение параметров сушки; –контроль качества полуфабрикатов (органолептически); –соблюдение правил техники безопасности и производственной санитарии; –уборка рабочего места, чистка оборудования; сдача смены.		
			ВСЕГО	**36**

2.3. Содержание учебной практики

ПМ.05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (12901 кондитер)

Разделы (этапы) практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	ПМ.05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (12901 кондитер)	**36**	
		18	
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с			

эксплуатационной документацией			
	Учебная 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;	**6** **6** **6**	
		18	
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных,			

макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями			
	Учебная практика **Виды работ:** -приготовление желе, мусса, ганаш, крамбл, соусов; -приготовление муссовых десертов десертов; -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, марципана; -украшения из карамели; -украшение из глазури. **Дифференцированный зачет**	**6** **6** **6**	
	ИТОГО:	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Кабинет(ы) виртуальная лаборатория по виду работы «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», «Обеспечение деятельности структурного подразделения».

Лаборатория(и) 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»

Мастерская(ие) и зоны по видам работ, учебная лаборатория по виду работы: «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»

Оснащенные базы практики: реализуется, в том числе на рабочих местах предприятия работодателя (профильной организации)

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Чижикова, О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий / О. Г. Чижикова, Л.О. Коршенко. - М. : Издательство Юрайт, 2019. - 178 с.

2. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учебник для СПО / А. И. Драгилев, В.М. Хромеенков, М.Е. Чернов. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 432 с.

3. Рензяева, Т. Технология кондитерских изделий : учеб. пособие для СПО / Т. Рензяева, Т.В. Рензяева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 156 с

3.2.2. Дополнительные источники

1. Экспертиза хлебобулочных изделий : учеб. пособие для СПО / А.С. Романов, Н.И. Давыденко, Л.Н. Шатнюк и др. ; под ред. В.М. Позняковского. - СПб : Издательство Лань, 2021. - 344 с. : ил.

2. Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учеб. пособие для СПО / З. Г. Скобельская. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 84 с.

3. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия : справочник / сост. П.С. Ершов. - Ростов н/Д. : ООО "Мини Тайп", 2023. - 244 с. - ISBN 978-5-98615-555-5.

4. Хамельман, Д. Хлеб. Технология и рецептуры / Д. Хамельман. - СПб : Профессия, 2023. - 528 с.

5. Скорбина, Е.А. Санитария и гигиена в хлебопекарном производстве : учебное пособие для СПО / Е. А. Скорбина. - СПб. : Лань, 2022. - 48 с.

6. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учеб. пособие для СПО / Г. С. Качмазов. - СПб : Лань, 2020. - 224 с.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья». Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 05	ПК 5.1-5.2 ОК 1-9	– наблюдение за ходом технологического процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий; – наблюдение и контроль за правильностью обслуживания технологического оборудования; – оценка выполнения задания по производственной практике; – проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике, проверка портфолио.	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.10

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.05 ПМ.05 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (12901 Кондитер)

Содержание

Раздел 1. Общие положения 2

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы 3

1.2. Нормативные документы 3

1.3. Перечень сокращений 4

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы 5

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 6

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 6

3.2. Профессиональные стандарты 6

3.3. Осваиваемые виды деятельности 8

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы 10

4.1. Общие компетенции 10

4.2. Профессиональные компетенции 15

4.3. Матрица компетенций выпускника 35

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы 44

5.1. Учебный план 45

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 47

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 48

5.4. Календарный учебный график 67

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 70

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 70

5.7. Практическая подготовка 70

5.8. Государственная итоговая аттестация 71

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы 71

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 71

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 72

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 72

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 220

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья , /19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** (базовой подготовки) в части освоения квалификации – **техник-технолог** и основных видов профессиональной деятельности) и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

ПП 05	*ПМ* 05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (12901 Кондитер)	*МДК 05.01* Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ПК 5.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 5.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
ОК1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
0К2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК6	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;
ОК7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Цель производственной практики: Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	**Практический опыт / умения**
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (12901 Кондитер)	ПК 5.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией ПК 5.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПП. 05	36	концентрированно	5/6	Дифференцированный зачет
Всего ПП	36	концентрированно	5/6	

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП 05.				36
ПК 5.1-5.2	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (12901 Кондитер)	- 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;	Тема 5.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с	18

		-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 десертов; -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, марципана; -украшения из карамели; -украшение из глазури.	эксплуатационной документацией	
			Тема 5.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	18

			ВСЕГО	**36**

2.3. Содержание производственной практики

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

Разделы (этапы) практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Формы текущего контроля
1	2	3	4
	«ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»	**36**	
		18	
ПК 5.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией			
	Производственная практика **Виды работ:** 1. Приготовление изделий из миндального теста и изделий из него Приготовление пряничного теста и изделий из него (сырцовым, заварным способом	**6**	*Наблюдение и экспертная оценка результатов видов*

	Приготовление песочного теста и изделий из него Приготовление вафельного теста и изделий из него 2.Приготовление заварного теста и изделий из него Приготовление бисквитного теста и изделий из него Приготовление воздушного теста и изделий из него 3.Приготовление сиропов, помады, мастики, глазури, посыпок Приготовление кремов Приготовление желе, мусса, ганаш, крамбл, соусов Приготовление муссовых десертов десертов	**6** **6**	*производственных работ*
		18	
ПК 5.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.			
	Производственная практика **Виды работ:** 1. Темперированние шоколада Окрашивание шоколада Изготовление элементов декора для пирожных и тортов: веера; сетки; шарики; завитки, стружка 2.Приготовление конфет - классических шоколадных, трюфелей, нарезных	**6** **6**	

	Украшения из мастики, марципана 3.Украшения из карамели Украшение из глазури **Дифференцированный зачет**	**6**	
	Итого:	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся(далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Чижикова, О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий / О. Г. Чижикова, Л.О. Коршенко. - М. : Издательство Юрайт, 2019. - 178 с.

2.Драгилев, А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учебник для СПО / А. И. Драгилев, В.М. Хромеенков, М.Е. Чернов. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 432 с.

3.Рензяева, Т. Технология кондитерских изделий : учеб. пособие для СПО / Т. Рензяева, Т.В. Рензяева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 156 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Экспертиза хлебобулочных изделий : учеб. пособие для СПО / А.С. Романов, Н.И. Давыденко, Л.Н. Шатнюк и др. ; под ред. В.М. Позняковского. - СПб : Издательство Лань, 2021. - 344 с. : ил.

2. Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учеб. пособие для СПО / З. Г. Скобельская. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 84 с.

3. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия : справочник / сост. П.С. Ершов. - Ростов н/Д. : ООО "Мини Тайп", 2023. - 244 с. - ISBN 978-5-98615-555-5.

4. Хамельман, Д. Хлеб. Технология и рецептуры / Д. Хамельман. - СПб : Профессия, 2023. - 528 с.

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится непрерывно, при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 05	ПК 5.1-5.2 ОК 1-9	– наблюдение за ходом технологического процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий; – наблюдение и контроль за правильностью обслуживания технологического оборудования; – оценка выполнения задания по производственной практике; – проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике, проверка портфолио	оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.11

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.06 ПМд.06 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (16472 Пекарь)

Содержание

Раздел 1. Общие положения 2

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы 3

1.2. Нормативные документы 3

1.3. Перечень сокращений 4

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы 5

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 6

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 6

3.2. Профессиональные стандарты 6

3.3. Осваиваемые виды деятельности 8

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы 10

4.1. Общие компетенции 10

4.2. Профессиональные компетенции 15

4.3. Матрица компетенций выпускника 35

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы 44

5.1. Учебный план 45

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 47

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 48

5.4. Календарный учебный график 67

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 70

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 70

5.7. Практическая подготовка 70

5.8. Государственная итоговая аттестация 71

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы 71

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 71

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 72

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 72

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 220

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья , /19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** (базовой подготовки) в части освоения квалификации – **техник-технолог** и основных видов профессиональной деятельности) и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП 06	*ПМ 06* Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16472 Пекарь) ООО "ТД "Медовые традиции"	*МДК 06.01* Технология изготовления теста, полуфабрикатов, хлебопекарной продукции *МДК 06.02* Система автоматизации предприятий по

		производству хлеба и хлебобулочных изделий с применением специализированного программного обеспечения

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	**Наименование ОК / ПК**
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
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
0К 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6	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 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Цель учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей квалификации и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр
УП. 06	36	рассредоточено	2\4
Всего УП	36	рассредоточено	2\4

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 06				36
ПК 6.1-6.3	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16472 Пекарь)	-подбор ассортимента хлебобулочной рецептуры	Тема 6.1 Осуществлять техническое	

	ООО "ТД "Медовые традиции"	хлебобулочной продукции. Оценка наличия и потребности в сырье для хлебобулочного производства. Оценка качества сырья. -подбор сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочной продукции. - Подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; - замес теста вручную; -использование различных способов приготовления теста; -разделка теста вручную. Оценка качества формовки хлебобулочной продукции; - оформление изделий хлебобулочного производства; - презентация изделий хлебобулочного производства; -составление калькуляции продукции; -проведение расчетов потребителями за готовую	обслуживание технологического оборудования производства хлеба и хлебобулочных изделий.	12
			Тема 6.2 Осуществлять выполнение технологических операций производства хлеба и хлебобулочных	12
			ПК 6.3. Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности.	12

		хлебобулочную продукцию.		
			ВСЕГО	**36**

2.3. Содержание учебной практики

ПМ 06 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16472 Пекарь) ООО "ТД "Медовые традиции"

Разделы (этапы) практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	ПМ 06 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16472 Пекарь) ООО "ТД "Медовые традиции"	**36**	
		12	
ПК 6.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования производства хлеба и хлебобулочных изделий.			

	Учебная практика **Виды работ:** 1.Подбор ассортимента хлебобулочной рецептуры хлебобулочной продукции. 2.Оценка наличия и потребности в сырье для хлебобулочного производства. 3.Оценка качества сырья. подбор сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочной продукции 1.Подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента	**6** **6**	
		12	
ПК 6. 2 Осуществлять выполнение технологических операций производства хлеба и хлебобулочных			
	Учебная практика **Виды работ:** 1. Замес теста вручную; использование различных способов приготовления теста;	**6**	

	2.Разделка теста вручную. Оценка качества формовки хлебобулочной продукции; 1. Оформление изделий хлебобулочного производства; Презентация изделий хлебобулочного производства;	**6** **6**	
		12	
ПК 6.3. Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности.			
	Учебная практика **Виды работ:** 1. Составление калькуляции продукции 2. Проведение расчетов потребителями за готовую хлебобулочную продукцию. **Дифференцированный зачет.**	**6** **6**	
	Итого:	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Кабинет(ы) виртуальная лаборатория по виду работы «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», «Обеспечение деятельности структурного подразделения».

Лаборатория(и) 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»

Мастерская(ие) и зоны по видам работ, учебная лаборатория по виду работы: «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»

Оснащенные базы практики: реализуется, в том числе на рабочих местах предприятия работодателя (профильной организации)

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Чижикова, О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий / О. Г. Чижикова, Л.О. Коршенко. - М. : Издательство Юрайт, 2019. - 178 с.

2. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учебник для СПО / А. И. Драгилев, В.М. Хромеенков, М.Е. Чернов. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 432 с.

3. Рензяева, Т. Технология кондитерских изделий : учеб. пособие для СПО / Т. Рензяева, Т.В. Рензяева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 156 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Экспертиза хлебобулочных изделий : учеб. пособие для СПО / А.С. Романов, Н.И. Давыденко, Л.Н. Шатнюк и др. ; под ред. В.М. Позняковского. - СПб : Издательство Лань, 2021. - 344 с. : ил.

2. Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учеб. пособие для СПО / З. Г. Скобельская. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 84 с.

3. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия : справочник / сост. П.С. Ершов. - Ростов н/Д. : ООО "Мини Тайп", 2023. - 244 с. - ISBN 978-5-98615-555-5.

4. Хамельман, Д. Хлеб. Технология и рецептуры / Д. Хамельман. - СПб : Профессия, 2023. - 528 с.

5. Скорбина, Е.А. Санитария и гигиена в хлебопекарном производстве : учебное пособие для СПО / Е. А. Скорбина. - СПб. : Лань, 2022. - 48 с.

6. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учеб. пособие для СПО / Г. С. Качмазов. - СПб : Лань, 2020. - 224 с.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 19.02.11

«Технология продуктов питания из растительного сырья». Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 06	ПК 6.1-6.3 ОК 1-9	– наблюдение за ходом технологического процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий; – наблюдение и контроль за правильностью обслуживания технологического оборудования; – оценка выполнения задания по производственной практике; – проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике, проверка портфолио.	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.13

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.06 ПМд.06 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (16472 Пекарь)

Содержание

Раздел 1. Общие положения 2

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы 3

1.2. Нормативные документы 3

1.3. Перечень сокращений 4

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы 5

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 6

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 6

3.2. Профессиональные стандарты 6

3.3. Осваиваемые виды деятельности 8

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы 10

4.1. Общие компетенции 10

4.2. Профессиональные компетенции 15

4.3. Матрица компетенций выпускника 35

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы 44

5.1. Учебный план 45

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 47

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 48

5.4. Календарный учебный график 67

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 70

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 70

5.7. Практическая подготовка 70

5.8. Государственная итоговая аттестация 71

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы 71

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 71

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 72

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 72

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 220

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья , /19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** (базовой подготовки) в части освоения квалификации – **техник-технолог** и основных видов профессиональной деятельности) и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

ПП 06	*ПМ* 06 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16472 Пекарь) ООО "ТД "Медовые традиции"	*МДК 06.01* Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции *МДК 06.01* Система автоматизации предприятий по производству хлеба и хлебобулочных изделий с применением специализированного программного обеспечения

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ПК 6.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования производства хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 6.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 6.3	Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности
ОК1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

0К2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК6	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;
ОК7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Цель производственной практики: Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	**Практический опыт / умения**
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16472	ПК 6.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования производства хлеба и хлебобулочных изделий. ПК 6.2 Осуществлять выполнение технологических операций

Пекарь) ООО "ТД "Медовые традиции	производства хлеба и хлебобулочных изделий. ПК 6.3. Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПП. 06	180	концентрированно	2/4	Дифференцированный зачет
Всего ПП	180	концентрированно	2/4	

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП 05.				180
ПК 6.1-6.3	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16472 Пекарь) ООО "ТД "Медовые традиции	-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	Тема 6.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования производства хлеба и	60
			ПК 6.2 Осуществлять выполнение технологических операций производства	

		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 отделывать поверхность хлебобулочных изделий. Наладка и регулирование режима работы печи; -соблюдать правила техники безопасности и охраны труда, личной гигиены, санитарии при термической обработке теста и отделки поверхности изделий. Выпекать кексы, печенья; -соблюдать правила техники безопасности и охраны труда, личной гигиены, санитарии при термической обработке теста и отделки	хлеба и хлебобулочных изделий.	60
			Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности	60

		поверхности изделий. Выпекать пряники; -выпекать полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий на листах с соблюдением температурного режима и влажности; -определять готовность выпеченного полуфабриката; -наладка и регулирование режима работы печи. Определять выход готовой продукции, рассчитывать упек; -охлаждать выпеченные полуфабрикаты. Вынимать из форм. оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; -оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; -производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой; -производить упаковку готовой продукции.		
			ВСЕГО	**180**

2.3. Содержание производственной практики

ПМ 06. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16472 Пекарь) ООО "ТД "Медовые традиции"

Разделы (этапы) практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Формы текущего контроля
1	2	3	4
	ПМ 06. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16472 Пекарь) ООО "ТД "Медовые традиции"	**180**	
		24	
ПК 6.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования производства хлеба и хлебобулочных изделий			
	Производственная практика **Виды работ:** 1.Ознакомление с предприятием хебопекарного производства и правилами внутреннего распорядка. Ознакомление с правилами обслуживания и эксплуатации оборудования и автоматизированных линий, применяемых на предприятии	**6**	*Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ*

	2. Вводный инструктаж по технике безопасности на предприятиях хебопекарного производства. Ознакомление с правилами санитарии. Правила личной гигиены работников 3. Организация работ, рабочих мест, подготовка инструмента, инвентаря. Нормы и правила безопасных условий труда. Подготока сырья к производству. 4. Соблюдать правила техники безопасности и охраны труда, личной гигиены, санитарии при термической обработке теста и отделки поверхности изделий.	**6** **6** **6**	
		138	
ПК 6.2 Осуществлять выполнение технологических операций производства хлеба и хлебобулочных изделий			
	Производственная практика **Виды работ:** 1. Разделка теста для формового хлеба 2.Разделка теста для подового хлеба. 3.Разделка теста для батонов вручную и на автоматизированных линиях.	**6** **6** **6**	

	4.Разделка теста для булочных изделий вручную и на автоматизированных линиях.	**6**	
	5.Разделка теста для плетеных изделий.	**6**	
	6.Разделка теста для сдобных изделий.	**6**	
	7.Разделка теста для пирожков с различными начинками вручную и на автоматизированных линиях.	**6**	
	11.Разделка теста для различных видов пирагов.	**6**	
	12.Разделка теста для пиццы.	**6**	
	13.Разделка песочного, пряничного и сдобного пресного теста.	**6**	
	14.Охрана труда и правила эксплуатации хлебопекарных печей.	**6**	
	15.Выпекание хлеба формового и подового, режимы выпечки.	**6**	
	16.Выпекание булочных изделий, режимы выпечки.	**6**	
	17.Выпекание сдобных изделий, режимы выпечки.	**6**	

	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.Ооблюдать правила техники безопасности и охраны труда, личной гигиены, санитарии при термической обработке теста и отделки поверхности изделий. Выпекать пряники 23. Отделка поверхности готовой продукции с использованием отделочных полуфабрикатов	**6** **6** **6** **6** **6** **6**	
		18	
ПК 6.3. Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности			
	Производственная практика **Виды работ:** 1.Упаковка готовой продукции вручную с использованием упаковочных материалов и на автоматизированных линиях.	**6**	

	Контроль качества по органолептическим показателям. 2. Маркировка готовой продукции. Укладка готовой продукции в лотки, контейнеры, вагонетки. Санитарные требования и обработка тары для укладки хлебобулочных изделий. 3. Выкладка и презентация хлебобулочной продукции. Проведение отбраковки готовой продукции. Оформление нормативной документации. **Дифференцированный зачет**	**6** **6**	
	Итого:	**180**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся(далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Чижикова, О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий / О. Г. Чижикова, Л.О. Коршенко. - М. : Издательство Юрайт, 2019. - 178 с.

2. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учебник для СПО / А. И. Драгилев, В.М. Хромеенков, М.Е. Чернов. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 432 с.

3. Рензяева, Т. Технология кондитерских изделий : учеб. пособие для СПО / Т. Рензяева, Т.В. Рензяева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 156 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Экспертиза хлебобулочных изделий : учеб. пособие для СПО / А.С. Романов, Н.И. Давыденко, Л.Н. Шатнюк и др. ; под ред. В.М. Позняковского. - СПб : Издательство Лань, 2021. - 344 с. : ил.

2. Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учеб. пособие для СПО / З. Г. Скобельская. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 84 с.

3. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия : справочник / сост. П.С. Ершов. - Ростов н/Д. : ООО "Мини Тайп", 2023. - 244 с. - ISBN 978-5-98615-555-5.

4. Хамельман, Д. Хлеб. Технология и рецептуры / Д. Хамельман. - СПб : Профессия, 2023. - 528 с.

5. Скорбина, Е.А. Санитария и гигиена в хлебопекарном производстве : учебное пособие для СПО / Е. А. Скорбина. - СПб. : Лань, 2022. - 48 с.

6. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учеб. пособие для СПО / Г. С. Качмазов. - СПб : Лань, 2020. - 224 с.

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится непрерывно, при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 06	ПК 6.1-6.3 ОК 1-9	– наблюдение за ходом технологического процесса приготовления	оценка выполнения производственного задания (аттестационные

		хлеба и хлебобулочных изделий; – наблюдение и контроль за правильностью обслуживания технологического оборудования; – оценка выполнения задания по производственной практике; – проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике, проверка портфолио	листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.14

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПДП. Производственная практика (преддипломная)

Содержание

Раздел 1. Общие положения 2

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы 3

1.2. Нормативные документы 3

1.3. Перечень сокращений 4

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы 5

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 6

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 6

3.2. Профессиональные стандарты 6

3.3. Осваиваемые виды деятельности 8

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы 10

4.1. Общие компетенции 10

4.2. Профессиональные компетенции 15

4.3. Матрица компетенций выпускника 35

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы 44

5.1. Учебный план 45

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 47

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 48

5.4. Календарный учебный график 67

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 70

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 70

5.7. Практическая подготовка 70

5.8. Государственная итоговая аттестация 71

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы 71

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 71

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 72

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 72

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 220

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место преддипломной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики (преддипломная) (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья , /19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** (базовой подготовки) в части освоения квалификации – **техник-технолог** и основных видов профессиональной деятельности) и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП 01 - ПП 01	*ПМ 01* Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	*МДК 01.01* Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП 02 - ПП 02	*ПМ 02* Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	*МДК 02.01* Организация и обеспечение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП 03 - ПП 03	*ПМ 03* Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	*МДК 03.01* Производственно-технологический контроль *МДК 03.02* Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

УП 04 - ПП 04	*ПМ 04* Обеспечение деятельности структурного подразделения	*МДК 04.01* Организация работы структурного подразделения
УП 05 - ПП 05	*ПМ 05* Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (12901 кондитер)	*МДК 05.01* Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
УП 06- ПП 06	*ПМ 06* Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16472 Пекарь) ООО "ТД "Медовые традиции"	*МДК 06.01* Технология изготовления теста, полуфабрикатов, хлебопекарной продукции *МДК 06.02* Система автоматизации предприятий по производству хлеба и хлебобулочных изделий с применением специализированного программного обеспечения

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	**Наименование ОК / ПК**
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
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
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
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
ПК 5.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 5.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 6.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования производства хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 6.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 6.3	Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности
ОК1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
0К2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК6	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;
ОК7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Цель преддипломной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам 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»,

«Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (12901 кондитер)»,

«Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16472 Пекарь) ООО "ТД "Медовые традиции"(по выбору)»,(перечисляются все виды деятельности по ФГОС СПО и дополнительные ВД по запросу работодателя).

1.2. Планируемые результаты освоения преддипломной практики

В результате прохождения преддипломной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
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.

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
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
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
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (12901 кондитер)	ПК 5.1 Осуществлять техническое обслуживание технологическог о оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией ПК 5.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16472	ПК 6.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования производства хлеба и хлебобулочных изделий

Пекарь) ООО "ТД "Медовые традиции"	ПК 6.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 6.3 Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ(преддипломной) ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной(преддипломной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПДП	144	концентрированно	3/6	Дифференцированный зачет
Всего ПДП	144	концентрированно	3/6	Дифференцированный зачет

2.2. Структура производственной(преддипломной) практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПДП				144
ПК 1.1-1.2	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	– Подготовка сырья и расходных материалов к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с	Тема 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в	18

		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	соответствии с эксплуатационной документацией;	
			Тема 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	18

		процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; – 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 автоматизированных технологических линиях; – Эксплуатация хлебопекарных печей различных конструкций – 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; – Поддержание установленных технологией нормативов выхода и сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; – Устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и		

		кондитерских изделий; – 14.Применение средств индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическим и инструкциями.		
ПК 2.1-2.2	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	приемка сырья;(прием, размещение ,хранение и подготовка сырья к производству) -контроль качества поступившего сырья;(определение качества основного и дополнительного сырья); -ведение процесса хранения сырья (контроль режимов хранения сырья, безопасной эксплуатации оборудования ,применяемого для доставки и хранения сырья на складах),проверка исправности оборудования	Тема 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Тема. 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных	36

		-подготовка сырья к дальнейшей переработке (ведение процесса отпуска муки и другого сырья ,ведение документации по учету и отпуску сырья со склада) -изучение инструкций по охране труда и технике безопасности; -определение точек технохимического контроля отдельных технологических операций всего процесса хранения и подготовки сырья к переработке	и кондитерских изделий	36
ПК 3.1-3.2	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	-осуществление процесса контроля качества поступающего сырья; -осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов; -осуществление процесса контроля качества готовых изделий; -	Тема 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	18
		-организация и осуществление	Тема. 3.2 Проводить лабораторные	

		технологического процесса; -работа в производственно-технологической лаборатории Дифференцированный зачет	исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	18
ПК 4.1-4.5	Обеспечение деятельности структурного подразделения	участие в планировании структурного подразделения;	Тема 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	6
		организация работы структурного подразделения;	Тема 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	6
		руководство работой структурного подразделения;	Тема 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	6
		анализ процесса и результатов работы подразделения;	Тема 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	6
		оценки экономической эффективности производственной деятельности.	Тема. 4.5 Вести учётно-отчётную документацию	6
ПК 5.1-5.2	Освоение одной или нескольких профессий	- приготовление изделий из миндального теста и изделий из него;	Тема 5.1 Осуществлять техническое обслуживание	

	рабочих, должностей служащих (12901 Кондитер	-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	технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	18
		воздушного теста и изделий из него; -приготовление сиропов, помады, мастики, глазури, посыпок; -приготовление кремов; -приготовление желе, мусса, ганаш, крамбл, соусов; -приготовление муссовых десертов десертов; -темперирование шоколада; -окрашивание шоколада; -изготовление элементов декора для пирожных и тортов:	Тема 5.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	18

		веера; сетки; шарики; завитки, стружка; -приготовление конфет - классических шоколадных, трюфелей, нарезных; -украшения из мастики, марципана; -украшения из карамели; -украшение из глазури		
ПК 6.1-6.3	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16472 Пекарь) ООО "ТД "Медовые традиции	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	Тема 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	60 60

		хлебобулочных изделий и хлеба. Сушить сухарные изделия. Охлаждать выпеченные хлебобулочные изделия и хлеб; -дополнительно отделывать поверхность хлебобулочных изделий. Наладка и регулирование режима работы печи; -соблюдать правила техники безопасности и охраны труда, личной гигиены, санитарии при термической обработке теста и отделки поверхности изделий. Выпекать кексы, печенья; -соблюдать правила техники безопасности и охраны труда, личной гигиены, санитарии при термической обработке теста и отделки поверхности изделий. Выпекать пряники; -выпекать полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий на листах с соблюдением температурного режима и влажности; -определять готовность выпеченного полуфабриката; -наладка и регулирование режима	профессиональной деятельно	60

		работы печи. Определять выход готовой продукции, рассчитывать упек; -охлаждать выпеченные полуфабрикаты. Вынимать из форм. оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; -оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; -производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой; -производить упаковку готовой продукции.		
			ПК 6.2 Осуществлять выполнение технологических операций производства хлеба и хлебобулочных изделий.	60
			ПК 6.3 Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности	60

2.3. Содержание производственной(преддипломной) практики

Код и наименование тем производственной практики	Содержание производственных работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
Раздел : **Пм 01** Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях **ПМ 02** Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях **ПМ 03** Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья **ПМ 04** Обеспечение деятельности структурного подразделения **ПМ 05** Освоение одной или нескольких профессий			

рабочих, должностей служащих (12901 Кондитер **ПК 06** Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16472 Пекарь) ООО "ТД "Медовые традиции			
Тема 1.1 Ознакомление с предприятием.	**Содержание:**		
	Тип предприятия, его класс. Месторасположение предприятия. Режим работы предприятия. Состав помещений на предприятии. Ассортимент вырабатываемых изделий. Описание режима работы предприятия и организации охраны труда. Описание обязанностей начальника цеха, главного технолога, технолога,	12	ОК 1-9
	мастера, бригадира. Описание цеха: технологическое оборудование, санитарное состояние, организация рабочего места. Описание порядка составления производственной программы цеха. Выводы по организации работы в цехе.		
Тема 1.2 Выполнение	**Содержание:**		

обязанностей ИТР в цехах и отделениях предприятия	**Работа в качестве дублера техника-технолога по сырью:** приемка, размещение на хранение, подготовка сырья к производству. **Работа в качестве дублера сменного технолога хлебобулочного цеха: к**онтроль технологического процесса одного-двух наименований изделий, начиная от замеса теста до укладки выпеченных изделий. **Работа в качестве дублера техника- технолога по готовой продукции: к**онтроль органолептических показателей качества хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, контроль влажности, кислотности, пористости, щелочности изделий, заполнение журналов (форма № 3 и № 3а), контроль маркировки, соблюдение требований ГОСТ Р 51074-97. **Работа в качестве дублера техника-технолога кондитерского цеха: к**онтроль технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий, печенья, пряников, вафельных тортов, кексов, основных выпеченных полуфабрикатов. Заполнение журналов (форма № 7а). **Работа в качестве дублера техника- технолога цеха по производству макаронных изделий:** контроль технологического процесса производства макаронных изделий от замеса теста до упаковывания готовых изделий	36	ОК 1-9 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3
Тема 1.3 Характеристика сырья вырабатываемой продукции	Описание сырья, сертификаты соответствия на полученное сырье. Описание нормативной документации, используемой при работе в цехе. (ПК, СТП, сборники нормативов). Оборудование для подготовки сырья, используемое на предприятии.	18	ОК 1-9 ПК 1.1-1.4
Тема 1.4 Описание технологического процесса производства вырабатываемого изделия	Технологические схемы: перечень операций, их последовательность, режимы. Комплексное использование сырьевых ресурсов. Технологический, микробиологический и другие виды контроля. Выход и показатели качества готовой продукции. Нормативные и технические документы, обеспечивающие выпуск качественной продукции (ГОСТы, ОСТы, СанПиНы, ТУ, ТИ, сертификаты соответствия, протоколы испытаний, удостоверения качества	12	ОК 1-9 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3
	продукции и т.д.). Приемы регулирования технологических процессов при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий.		

Тема 1.5 Выполнение технологических расчетов	Расчет производственной мощности предприятия, выхода готовых изделий, производственных рецептур, запасов сырья, технологического оборудования.	24	ОК 1-9 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3
Тема 1.6 Изучение показателей качества сырья и готовых изделий	Работа в лаборатории технохимического контроля. Оценка органолептических и физико-химических показателей качества сырья и готовых изделий.	12	ОК 1-9 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1
Тема 1.7 Сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы	Работа с основной и дополнительной литературой по ПМ, ГОСТами и другими источниками информации. Материалы отчета по преддипломной практике совместно с материалами курсовых работ по ПМ являются основными материалами при выполнении выпускной квалификационной работы.	12	ОК 1-9
Тема 1.9 Оформление отчета по практике	Весь собранный материал заносится в отчет по преддипломной практике	12	ОК 1-9
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачѐта	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной «Положении по практике»	6	
	Всего	144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной (преддипломной) практики

Производственная (преддипломная) практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся(далее – Профильные организации).

База прохождения производственной (преддипломной) практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной (преддипломной) практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Чижикова, О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий / О. Г. Чижикова, Л.О. Коршенко. - М. : Издательство Юрайт, 2019. - 178 с.

2. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учебник для СПО / А. И. Драгилев, В.М. Хромеенков, М.Е. Чернов. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 432 с.

3. Рензяева, Т. Технология кондитерских изделий : учеб. пособие для СПО / Т. Рензяева, Т.В. Рензяева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 156

3.2.2. Дополнительные источники

1. Экспертиза хлебобулочных изделий : учеб. пособие для СПО / А.С. Романов, Н.И. Давыденко, Л.Н. Шатнюк и др. ; под ред. В.М. Позняковского. - СПб : Издательство Лань, 2021. - 344 с. : ил.

2. Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учеб. пособие для СПО / З. Г. Скобельская. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 84 с.

3. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия : справочник / сост. П.С. Ершов. - Ростов н/Д. : ООО "Мини Тайп", 2023. - 244 с. - ISBN 978-5-98615-555-5.

4. Хамельман, Д. Хлеб. Технология и рецептуры / Д. Хамельман. - СПб : Профессия, 2023. - 528 с.

5. Скорбина, Е.А. Санитария и гигиена в хлебопекарном производстве : учебное пособие для СПО / Е. А. Скорбина. - СПб. : Лань, 2022. - 48 с.

Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учеб. пособие для СПО / Г. С. Качмазов. - СПб : Лань, 2020. - 224 с.

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная (преддипломная) практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной (преддипломная) практики.

Сроки проведения производственной (преддипломной) практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».

Производственная (преддипломная) практика реализуются в форме практической подготовки и проводится непрерывно, при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной (преддипломной) практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс ПП	**Код ПК, ОК**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПДП	ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.2 ПК 3.1 - 3.2 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 – 6.3 ОК 01-09	– наблюдение за ходом технологического процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий; – наблюдение и контроль за правильностью обслуживания технологического оборудования; – оценка выполнения задания по производственной практике; – проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике, проверка портфолио	оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)

Приложение 1

ОТЧЕТ

о производственной практике (преддипломной)

студента курса очной формы обучения

специальность _____

(ФИО)

Место прохождения практики

_____

наименование организации

Руководитель практики от организации

_____

(должность, ФИО)

Руководитель практики от техникума

_____

(должность, ФИО)

Отчет о производственной практике_____к защите

допущен / не допущен

«____»_____201_г.

Отчет о производственной практике защищен _____

(оценка)

«____»_____201_г. _____

(подпись)

201_

Приложение 2

на фирменном бланке организации

Отзыв

руководителя практики от организации

о работе студента группы _____
специальность

ФИО студента

Студент_____с_____по_____201_ года прошел производственную практику (преддипломную) по специальности в__ _____(наименование отдела, подразделения организации-базы практики).

Далее указываются навыки студента, объем выполненных работ, деловые качества, активность, дисциплина, участие в общественной работе предприятия и т.п.

Программа практики выполнена полностью.

В целом работа практиканта_____заслуживает оценки _____ (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

Руководитель практики

М.П. должность, ФИО, подпись

Приложение 3

ДНЕВНИК

производственной практики (преддипломной)

студента группы ____

специальность

_____

ФИО студента

Место прохождения практики

_____

наименование организации

Сроки прохождения практики:

с_____по_____201_ года

201_

ЕЖЕДНЕВНЫЕ ЗАПИСИ СТУДЕНТА

Дата	Информация о проделанной работе	Заключение руководителя

Студент

_____

ФИО, подпись

Подписи руководителей практики:

_____

должность, ФИО, подпись

М.П.

Приложение 4

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

1. ФИО обучающегося, № группы, специальность

_____
_____

2. Место проведения практики (организация), наименование, Юридический адрес

_____
_____

3. Время прохождения практики

_____

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или)

требованиями организации, в которой проходила практика

_____

_____

Руководитель практики

_____

должность, ФИО, подпись

«____»

_____201_ г. М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

к ОПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

«СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ»....430

«СГ.02. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» 442

«СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ» 456

«СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»....475

«СГ.05 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»....493

«СГ.06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА» 509

«ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ» 520

«ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»....535

«ОП.03 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»....548

«ОП.04 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»....562

«ОПц.05 ОСНОВЫ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ» 578

2025 г.

Приложение 2.1

к ОПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины
«СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 431

1. Общая характеристика 432

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 432

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 432

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 433

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 433

2.2. Содержание дисциплины 434

2.3. Курсовой проект (работа) 516

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 439

3.1. Материально-техническое обеспечение 470

3.2. Учебно-методическое обеспечение 470

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 470

1. Общая характеристикарабочей программы учебной дисциплины «История России»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Дисциплина «История России» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы 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 04, ОК 05, ОК 06.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК,	**Уметь**	**Знать**
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятель ности коллектива психологические особенности личности
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую	проявлять гражданско-патриотическую позицию	сущность гражданско-патриотической позиции

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	демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	36	6
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме (зачет, диф.зачет, экзамен)*	8	
Всего		

2.2. Содержание дисциплины**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, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Российская Федерация в конце XX- начале XXI века		**26**	
Тема 1.1. **Предпосылки формирования новой российской государственности в конце XX-начале XXI века.**	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Формирование новой российской государственности, государственное строительство Российской Федерации в 1991-1999 гг. Октябрьские события 1993 года. Особенности формирования партийно-политической системы России в условиях демократической формы правления. Государственно-политическое развитие Российской Федерации в новом тысячелетии.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2. **Социально-экономическое развитие**	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 05 ОК 06
	«Шоковая терапия» как способ перехода к рыночной экономике. Реформы Е.Т. Гайдара. Экономический курс В.С. Черномырдина. Финансово-экономический кризис 1998 года и преодоление его последствий.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		

Тема 1.3. **Кризис государственности на Северном Кавказе и его преодоление**	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 05 ОК 06
	Региональные проблемы Кавказа. Осетино-Ингушский конфликт. Первая чеченская война. Ичкерия. Вторая чеченская война. Проблемы восстановления Чечни. Радикальный исламизм и терроризм.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.4. **Основные направления внешней политики**	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Россия и новые независимые государства на постсоветском пространстве. Договор о коллективной безопасности. Содружество независимых государств (СНГ); Таможенный союз (ТС); ЕврАзЭС; БРИКС. Особенности миротворческой миссии России в постсоветский период	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.5. **Нарастание кризиса и**	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 04 ОК 05
	Украина перед геополитическим выбором. Нарастание кризиса. Отстранение Президента Украины В.Ф. Януковича от должности.	6	

национальное самоопределение в Крыму	Референдум о национальном самоопределении в Крыму и образование Крымского федерального округа Российской Федерации. Социально-экономическое развитие Крыма в составе Российской Федерации		ОК 06
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие № 6. Подготовка аналитического отчета по теме «Крым в России» с использованием следующих документов: Крым в России: год спустя. http://wciom.ru/presentation/page-19 (ВЦИОМ. Новости: Крым в России: год спустя (wciom.ru)) Республика Крым: социально-политическая ситуация накануне выборов. http://wciom.ru/presentation/page-7 (ВЦИОМ. Новости: Республика Крым: социально-политическая ситуация накануне выборов (wciom.ru)) 5 лет с момента воссоединения Крыма с Россией: мнение крымчан. http://wciom.ru/presentation/page-8 (ВЦИОМ. Новости: 5 лет с момента воссоединения Крыма с Россией: мнение крымчан (wciom.ru))	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.6. **Основные тенденции и явления в культуре на**	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Особенности развития культуры России на рубеже XX – XXI вв. Государственная поддержка отечественной культуры; сохранение традиционных нравственных ценностей. Восстановление системы кинопроката; лидеры театральной жизни; культура на телевидении и радио.	4	

рубеже XX – XXI вв.	Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Реформы системы образования.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2. Россия и глобальный мир		**10**	
Тема 2.1. **Россия в процессе глобализации**	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Глобализация: плюсы и минусы. Однополярный мир. Усиление Китая. Мировой финансовый кризис и его последствия (2008-2009 гг.). Пандемия и ее влияние на мировое развитие. Войны, революции на Ближнем Востоке; Сирийский конфликт.	2	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. **Россия в мировой экономике**	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 05 ОК 06
	Интеграция России в международные экономические организации. Санкционная война: санкции и контрсанкции.	4	
	Практическое занятие . Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия	2	

	Самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация		8	
Всего:		**44**	

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Артемов В.В. История: учебник для студентов учреждений СПО / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 21-е изд., стер. Москва: Академия, 2021. 448 с.

2.Мединский В. Р., Чубарьян А. О. История. Всеобщая история. 1914 — начало XXI века: Учебник. Часть 2 Просвещение.2024

3.2.2. Дополнительные источники

1. Бугров, К. Д. История России : учебное пособие для СПО / К. Д. Бугров, С. В. Соколов. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2021. — 125 с. — ISBN 978-5-4488-1105-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/104903

2 .Прядеин, В. С. История России в схемах, таблицах, терминах и тестах : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. С. Прядеин ; под научной редакцией В. М. Кириллова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 198 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05440-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/473762 (дата обращения: 01.11.2021).

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: Знания: – основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; – сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; – основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; – назначение международных организаций и основные направления их деятельности; – о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; – содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. -ретроспективный анализ развития отрасли - *Умеет:* – ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;	-Уверенно перечисляет конкретные события - правильно описывает события и называет причины; -точно перечисляет и описывает, дает оценку основным процессам; -оценивает международную значимость деятельности организаций; -грамотно воспроизводит и подбирает примеры о роли науки, культуры и религии; -четкость и правильность ответов на вопросы; -дает оценку состояния отрасли, делает выводы о перспективах ее развития -грамотно оценивает, сравнивает, описывает, критикует, объясняет, делает выводы, высказывает свое отношение, подтверждает примерами свое отношение к событиям -обосновывает видение и вычленяет части целого, выявляет взаимосвязи, видит и озвучивает ошибки, приводит различия между фактами и	- Экспертное наблюдение - выполнение практических заданий - выполнение индивидуальных заданий - Диагностика - устный опрос - выполнение тестовых заданий - выполнение индивидуальных заданий - Экзамен

- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем. -определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте; -демонстрировать гражданско-патриотическую позицию	следствиями -выделяет в общем контексте экономического развития страны, значение и перспективы отрасли, получаемой специальности -демонстрирует способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор	

Приложение 2.2

к ОПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

«СГ.02. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 443

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 445

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 445

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 445

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 447

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 447

2.2. Содержание дисциплины 448

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 453

3.1. Материально-техническое обеспечение 453

3.2. Учебно-методическое обеспечение 453

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 454

2. *ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ*

«СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности»: совершенствование коммуникативной компетенции в основных видах речевой деятельности, овладение профессионально-ориентированным языковым материалом, развитие способности к самостоятельному изучению (повышению уровня владения) иностранного языка или к его использованию для получения новых знаний.

Дисциплина «СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Организовывать работу коллектива и команды; Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности .	Психологические основы деятельности коллектива; Психологические особенности личности.	

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; Проявлять толерантность в рабочем коллективе.	Правила оформления документов; Правила построения устных сообщений; Особенности социального и культурного контекста.	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.	

2.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки *(если указаны ПК)*	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	98	98
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	8	8
Всего	**106**	**106**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	3	4
Раздел I. Иностранный язык в профессиональной деятельности			
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	**Содержание учебного материала** **В том числе практических занятий**		
	Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Грамматический материал: – 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	**12**	ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Самостоятельная работа обучающихся: – составление кроссвордов по теме «Продукты питания»; – освоение лексического материала по теме,		

	– чтение, перевод текстов, – выполнение грамматических упражнений		
Тема 2. **Типы организаций питания и работа персонала**	**Содержание учебного материала** **В том числе практических занятий**	**12**	ОК 04 ОК 05 ОК 06
	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		
	Самостоятельная работа обучающихся – сочинение на тему «Работа кухни»; – освоение лексического материала по теме, – чтение, перевод текстов, – выполнение грамматических упражнений		
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	**Содержание учебного материала** **В том числе практических занятий**	**12**	ОК 04 ОК 05 ОК 06
	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; – употребление существительных без артикля		
	Самостоятельная работа обучающихся: – составление меню ресторана, кафе		
Тема 4.	**Содержание учебного материала**	**12**	

Кухня. Производственные помещения и оборудование	**В том числе практических занятий**		ОК 04
	Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения» **Г**рамматический материал: – имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения		ОК 05 ОК 06
Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда	**Содержание учебного материала** **В том числе практических занятий**	**10**	ОК 04
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола» Грамматический материал : – образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.		ОК 05
	Самостоятельная работа обучающихся:		ОК 06
	– освоение лексического материала по темам 4,5, – чтение, перевод текстов, – выполнение грамматических упражнений		
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	**Содержание учебного материала** **В том числе практических занятий**	**10**	ОК 04
	Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». Грамматический материал: – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little		ОК 05
	Самостоятельная работа обучающихся: – составление диалогов по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане»		ОК 06

Тема 7. **Система закупок и хранения продуктов**	**Содержание учебного материала** **В том числе практических занятий**	**8**	ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: времена группы Continuous		
Тема 8. **Организация работы официанта и бармена**	**Содержание учебного материала** **В том числе практических занятий**	**10**	ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every		
	Самостоятельная работа обучающихся: – освоение лексического материала по темам 7, 8; – чтение, перевод текстов; – выполнение грамматических упражнений; – составление диалогов		
Тема 9. **Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд**	**Содержание учебного материала** **В том числе практических занятий**	**12**	ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран» Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.		
	Самостоятельная работа обучающихся – подготовить презентации по национальным кухням; – освоение лексического материала по теме; – чтение, перевод текстов		

Промежуточная аттестация	**Контрольная работа** **Консультация** **Экзамен**	**6** **2** **8**	
	Всего	**106**	

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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. Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие / И.П. Агабе кян. –Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 316 с.

3. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021. – 320 с.

4. Безкоровайная Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / Г.Т. Безкоровайная и др. – Москва: Академия, 2021. – 256 с.

5. Голубев А.П. Английский язык : учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

3.2.2. Электронные издания (ресурсы):

1. Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/448454 (дата обращения: 01.11.2021).

2. Гончарова, Т.А., Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. — Москва : КноРус, 2021. — 267 с. — ISBN 978-5-406-02469-0. — URL:https://book.ru/book/936236 (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

3. 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.

4. Кузьменкова Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики : учебник для спо / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-7946-

7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/178059 (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. 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 c. — ISBN 978-5-4488-0457-1, 978-5-7996-2846-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/87787
6. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09890-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471034 (дата обращения: 01.11.2021).
7. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 2 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09927-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471035 (дата обращения: 01.11.2021).

8. Малецкая О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-8057-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171416 (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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.Голицинский. – 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 ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: 1. особенности произношения интернациональных	Согласно правилам, объяснять произношение и употребление интернациональных слов	– оценка результатов выполнения практических заданий;

слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; 2. основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессионально направленности; 3. лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; 4. основные грамматические правила необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.	Грамотно применять и переводить профессиональную лексику Воспроизводить без ошибок изученные грамматические правила	-оценка результатов аудирования; - дифференцированный зачет
Умения: 1. понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; 2. понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; 3. осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; 4. осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности; 5. строить простые высказывания о себе и своей профессий деятельности 6. производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; 7. выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы; 8. разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.	Грамотно отвечать на вопросы, поддержать беседу Грамотно отвечать на вопросы, составлять диалоги, пересказывать текст на русском языке. Логично составлять пересказы текстов, составлять тезисы к пересказу, писать эссе и резюме, делать выводы по заданию Составлять точный литературный перевод, выполнять грамматические задания с ним, выбирать ответы из текста Использовать лексику, речевые обороты, аргументированно ее использовать, правильно строить предложения Точно строить высказывания, отвечать на вопросы, участвовать в диалогах Составлять и записывать выступления по заданной профессиональной тематике, используя грамматические обороты и профессиональную лексику	– оценка результатов выполнения практических заданий по работе с информацией, документами, литературой; – оценка результатов аудирования; – представление результатов, выполненных внеаудиторных самостоятельных работ; – дифференцированный зачет

Приложение 2.3

к ОПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

«СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....431

1. Общая характеристика 432

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 432

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 4-5

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 5

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5

2.2. Содержание дисциплины 6-10

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 11

3.1. Материально-техническое обеспечение 11

3.2. Учебно-методическое обеспечение 11-12

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 12-14

3. *ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ*

«ОГСЭ. 03 Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: является формирование профессиональной культуры безопасности и приобретения знаний для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности

Дисциплина является обязательной частью социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях

3.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

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

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	68	48
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме (диф.зачет)*		
Всего	**68**	**48**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад.ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	
Раздел 1. Обеспечение безопасности жизнедеятельности		**30/22**	
Тема 1.1 Научно-технический прогресс и среда обитания человека	**Содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	1.Безопасность жизнедеятельности, как наука о взаимодействии человека с техносферой. Теоретические основы и практические функции безопасности жизнедеятельности. Безопасное ведение производственных процессов при чрезвычайных ситуациях. 2.Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. Основные понятия в области безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Гигиенические нормативы и требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Современное состояние среды обитания.	2	
Тема 1.2	**Содержание**	**10**	ОК 01

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. 2.Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного происхождения. Классификация ЧС природного происхождения. 3.Общая характеристика чрезвычайных ситуаций техногенного происхождения. Классификация техногенных ЧС. 4.Последствия ЧС для человека, производственной и бытовой среды. Защита и жизнеобеспечение населения в условиях чрезвычайной ситуации. 5.Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. Поражающие факторы пожара и взрыва.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	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**	**10**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	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. 2. 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. 3. Индивидуальные средства защиты. (СИЗ) Средства защиты органов дыхания. Средства защиты кожи. Медицинские средства защиты. 4. 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.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	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 учебного материала**	**8**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	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. 2. Экологическая безопасность. Загрязняющие вещества, применяемые в животноводстве, растениеводстве.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	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.	**Содержание**	**8**	ОК 01

Обеспечение здорового образа жизни	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). 2.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». 3. Факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье. Профилактика злоупотребления психоактивными веществами. Профилактика девиантного поведения. 4.Вредные факторы производственной среды и их влияние на здоровье человека. Радиоактивные загрязнения. Профилактика радиационного заражения 5. Мероприятия по профилактике загрязнения токсичными элементами сырья и пищевых продуктов. Влияние качества продуктов питания и продовольственного сырья на решение проблемы экологического выживания.	4	ОК 02 ОК 04 ОК 07
	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 ликвидации чрезвычайных ситуаций	**Содержание**	**10**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	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 пострадавшего. 2. Первая (доврачебная) помощь при поражении аварийно- химически опасными веществам. 3.Первая помощь в условиях применения оружия массового поражения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	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**	**12**	
	1. Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи. Профилактика осложнения ран. 2. Первая медицинская помощь при кровотечениях. Кровотечения, их виды. Первая медицинская помощь при кровотечениях. Способы	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04

	временной остановки кровотечений. Точки пальцевого прижатия артерий. Доврачебная помощь при клинической смерти. 3. 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. 4. Оказание первой медицинской помощи при острой сердечной недостаточности. Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания. 5 Первая помощь при травматическом шоке Оказание первой помощи при переломах. Иммобилизация при травмах.		ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Практическое занятие 6. Отработка навыков оказания первой медицинской помощи: при кровотечениях.	2	
	Практическое занятие 7. Отработка навыков оказания первой при повреждениях и переломах костей.	2	
	Практическое занятие 8. Оказание первой медицинской помощи при попадании ядов в организм.	2	
	Практическое занятие 9. Решение кейс заданий «Основы медицинских знаний»	2	
Тема 2.4.	**Содержание**	**8**	ОК 01

Оказание первой доврачебной помощи при термических повреждениях	1. Ожоги. Первая (доврачебная) помощь при ожогах, поражении электрическим током. 2. Отморожения и обморожения. Профилактика переохлаждения и обморожений.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	1.. Оказание первой медицинской помощи при поражении электрическим током.	2	
	2.. Оказание первой медицинской помощи при обморожениях.	2	
	3.Оказание первой медицинской помощи при ожогах.	2	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2	
Всего:		**68**	

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Безопасности жизнедеятельности, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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 ликвидациям 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 ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины -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
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины	-распознаёт задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	

-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -определять этапы решения задачи; -составлять план действия; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-определяет этапы решения задачи; -составляет план действия; -оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка результатов решения кейс-задания
-определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации; -определять необходимые источники информации;	определяет задачи для поиска информации; определять 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	-соблюдает экологическое законодательство предприятия; -улучшает среду вокруг себя, заботясь о своем здоровье и качестве жизни;	Оценка результатов выполнения практических работ.

осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; -организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	-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	
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

Приложение 2.4

к ОПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

«СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 476

1. Общая характеристикаРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... 477

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 477

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 477

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ..... 479

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 479

2.2. Содержание дисциплины 480

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 491

3.1. Материально-техническое обеспечение 491

3.2. Учебно-методическое обеспечение 491

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 492

1. *ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»*

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: развитие физических качеств и двигательных способностей, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни, формирование национально – культурных ценностей и традиций, обеспечение мотивации и потребности к занятиям физической культурой.

Дисциплина «Физическая культура» включена в социально-гуманитарного цикла ПООП-П в соответствии с ФГОС СПО.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. пользоваться средствами профилактики перенапряжения,	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. основы здорового образа жизни. условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности. средства профилактики перенапряжения

	характерными для данной специальности.	

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	98	96
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме (зачет, диф.зачет)*	-	-
Всего	**104**	**102**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы формирования физической культуры личности		**2**	
Тема 1.1. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни.	**Содержание учебного материала:** 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.	2	ОК 04 ОК 08
Раздел 2. Легкая атлетика		**36**	
Тема 2.1. Бег на короткие дистанции.	**Содержание учебного материала:** Техника безопасности по легкой атлетике. Техника выполнения специально беговых упражнений. Техника высокого и низкого старта. Стартовый разгон, бег по дистанции. Техника		ОК 04 ОК 08

Прыжок в длину с места	финиширования в беге на короткие дистанции. Техника прыжка в длину с места.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	ОК 04 ОК 08
	Практическое занятие 1. Техника безопасности на занятиях по лёгкой атлетике. Техника беговых упражнений.	2	
	Практическое занятие 2. Совершенствование техники высокого старта, стартового разбега, финиширования. Повторный бег 200м.	2	
	Практическое занятие 3. Совершенствование техники низкого старта. Бег100 м.	2	
	Практическое занятие 4. Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Контрольный тест 60 м.	2	
	Практическое занятие 5. Совершенствование техники бега на дистанции 100 м. Контрольный тест 100 м.	2	
	Практическое занятие 6. Совершенствование техники прыжка в длину с места. Контрольный тест.	2	
Тема 2.2. Бег на длинные дистанции	**Содержание учебного материала:** Техника бега на длинные дистанции. Техника высокого старта и стартового разгона, бег по дистанции и финиширование на длинные дистанции.		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	

	Практическое занятие 7. Совершенствование техники высокого старта, стартового разгона, финиширования. Равномерный бег 2000 м.	2	
	Практическое занятие 8. Разучивание комплексов специальных упражнений. Переменный бег 2000 м.	2	
	Практическое занятие 9. Техника бега по дистанции 3000 м.	2	
	Практическое занятие 10. Совершенствование техники высокого старта, стартовый разгон. Переменный бег 3000 м.	2	
	Практическое занятие 11. Техника бега на дистанции 2000м-д, 3000м-ю. Контрольный тест 2000м-д, 3000м-ю.	2	
	Практическое занятие 12. Техника бега на дистанции 3000 м, без учета времени.	2	
Тема 2.3. Эстафетный бег	**Содержание учебного материала**: Техники эстафетного бега. Стартовый разгон, бег по дистанции, финиширование. Техника передачи эстафетной палочки.		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие 13. Совершенствование техники низкого старта, стартового разбега, финиширования. Эстафетный бег 4х100 м.	2	
	Практическое занятие 14. Совершенствование техники передачи эстафетной палочки. Эстафетный бег 4х400 м.	2	
	Практическое занятие 15. Эстафетный бег 4х100 м (зачет). Техника специально-беговых упражнений.	2	

Тема 2.4. Бег на средние дистанции	**Содержание учебного материала:** Техника бега на средние дистанции. Техника высокого старта и стартового разгона, бег по дистанции и финиширование на средние дистанции.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие 16. Совершенствование техники высокого старта, стартового разбега, финиширования. Техника бега на дистанциях 400 м., 800м.	2	
	Практическое занятие 17. Техника бега на дистанции 800 м. Контрольный тест 400м.	2	
	Практическое занятие 18. Техника бега на дистанции 400 м. Контрольный тест 800м.	2	
Раздел 3. Баскетбол		**20**	
Тема 3.1 Техника перемещений, стоек. Правила игры	**Содержание учебного материала**: Техника безопасности на уроках баскетбола; техники перемещений и стоек; прием и передача мяча после перемещений в стойке, правила игры.		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие 19. Совершенствование техники перемещений и стоек, прием и передача мяча после перемещений в стойке. Правила игры.	2	

	Практическое занятие 20. 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 учебного материала**: 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.		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие 21. Совершенствование ведения мяча, приемов и передач мяча на месте и в движении, в парах и тройках.	2	
	Практическое занятие 22. Совершенствование техники передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, передача одной рукой «крюком»; передача одной рукой снизу; передача одной рукой сбоку; скрытая передача мяча за спиной.	2	
	Практическое занятие 23. Совершенствование техники ведения мяча-два шага, бросок в кольцо	2	

Тема 3.3 Броски мяча	**Содержание учебного материала**: совершенствование техники штрафных бросков: подготовка к броску; бросок (техника работы рук и ног).		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие 24. Совершенствование бросков по кольцу с места и в движении. Техника штрафного броска.	2	
	Практическое занятие 25. Совершенствование технических приемов игры. Подвижные игры с элементами баскетбола.	2	
	Практическое занятие 26. Контрольные тесты. (Штрафной бросок, атака кольца на два шага).	2	
Тема 3.4 Простые тактические комбинации	**Содержание учебного материала**: 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 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие 27. Совершенствование техники овладения мячом и противодействие (выбивание, отбивание, накрывание, перехват, вырывание, взятие отскока).	2	
	Практическое занятие 28. Совершенствование тактики нападения: (индивидуальные действия игрока с мячом и без мяча), взаимодействие 2 или 3 игроков.	2	

Раздел 4. Волейбол		**20**	
Тема 4.1. Стойки, перемещения, прыжки. Правила игры	**Содержание учебного материала:** 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).		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие 29. Совершенствование техники перемещений, стоек и прыжков.	2	
	Практическое занятие 30. Правила игры. Учебная игра.	2	
Тема 4.2 Прием и передачи мяча	**Содержание учебного материала:** Техники приемов мяча снизу и сверху двумя руками, передача мяча сверху на 2 передачу, передача мяча назад за голову.		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие 31. Совершенствование техники приема и передачи мяча двумя руками сверху.	2	
	Практическое занятие 32. Совершенствование техники приема и передачи мяча двумя руками снизу.	2	
Тема 4.3 Подачи мяча	**Содержание учебного материала:** Техника выполнения нижней прямой и боковой		ОК 04 ОК 08

	подачи мяча (стойка во время подачи, работа рук и ног). Прием мяча после подачи (выход на мяч). Техника выполнения верхней прямой подачи.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие 33. Совершенствования техники нижней прямой и боковой подач мяча.	2	
	Практическое занятие 34. Совершенствование техники верхней прямой подачи мяча. Прием мяча после подачи.	2	
Тема 4.4 Нападающий удар. Блокирование	**Содержание учебного материала:** Нападающий удар. Блокирование мяча: одиночное и групповое. Страховка игрока, выполняющего блокирование мяча.		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие 35. Совершенствование техники видов нападающего удара.	2	
	Практическое занятие 36. Совершенствование техники видов блокирования	2	
Тема 4.5 Тактика нападения и защиты	**Содержание учебного материала:** 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 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	

	Практическое занятие 37. Тактика игры в защите и нападении. Страховка при блокировании мяча	2	
	Практическое занятие 38. Совершенствование индивидуальных и групповых тактических действий в защите.	2	
Раздел 5. Лыжная подготовка		**10**	
5.1 Техника и тактика передвижения на лыжах	**Содержание учебного материала:** Техника безопасности при занятиях на лыжах, первая медицинская помощь. Техника передвижений на лыжах. Виды ходов. Виды подъемов и спусков. Повороты и торможение**.**		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**	
	Практическое занятие 39. ТБ при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях. Техника передвижений на лыжах.	2	
	Практическое занятие 40. Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни.	2	
	Практическое занятие 41. Преодоление подъемов и препятствий. Передвижение по пересеченной местности.	2	
	Практическое занятие 42. Прохождение дистанции 3 км (девушки), 5 км (юноши).	2	
	Практическое занятие 43. Прохождение дистанции 3 км (девушки), 5 км (юноши).	2	
Раздел 6. Гимнастика		**10**	

Тема 6.1. **Комплексы вольных общеразвивающих упражнений**	**Содержание учебного материала:** 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 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 44. Совершенствование техники упражнений с собственным весом на перекладине, брусьях.	2	
	Практическое занятие 45. Совершенствование техники упражнений: гиперэкстензия, приседания, поднятия на носки, отжимания; упражнения на пресс	2	
	Практическое занятие 46. Совершенствование техники упражнений с предметами: обручами, скакалками, гимнастическими палками	2	
	Практическое занятие 47. Совершенствование техники упражнений со свободными весами: гирями, гантелями, штангами.	2	
	Практическое занятие 48. Совершенствование техники упражнений для развития гибкости	2	
Промежуточная аттестация	Зачет Зачет Зачет Дифференцированный зачет	2 2 2 2	

Всего:	**104**	

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет: Спортивный зал, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Лях В.И. Физическая культура/ 10-11 класс / В.И. Лях. – М.: Просвещение, 2021. – 290 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гик Е. Популярная история спорта: учебное пособие /Е.А. Гик – М.:

Академия, 2017. – 340 с.

2.Голощапов Б.Р. История физической культуры и спорта / Голощапов Б.Р. – М.: Академия, 2017. – 400 с.: ил.

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
знания: - 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.	-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	- устный опрос - тестирование - результаты выполнения контрольных нормативов - экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью студента в процессе освоения учебной дисциплины
умения: - 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.	-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	- выполнение комплекса упражнений - регулирование физической нагрузки - владение навыками контроля и оценки - подбор средств и методов занятий - результаты тестирования

Приложение 2.5

к ОПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

«СГ.05 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика 3

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 5

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5

2.2. Содержание дисциплины 6

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 10

3.1. Материально-техническое обеспечение 10

3.2. Учебно-методическое обеспечение 10

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 12

4. *ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ*

«СГ.05 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы финансовой грамотности»: повышение финансовой грамотности студентов, формирование знаний и навыков в области финансов, формирование навыков работы с основными финансовыми инструментами, законами финансового рынка и нормативными документами

Дисциплина «Основы финансовой грамотности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

		профессиональной деятельности
ОК .02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации

	деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	основные этапы разработки и реализации проекта
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	36	30
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	**36**	**30**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практических занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
VI семестр			
Раздел 1. Личное финансовое планирование			
Тема 1.1. Человеческий капитал.. Способы принятия финансовых решений	**Содержание**		**ОК.01** **ОК 03**
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №1 Человеческий капитал. Способы принятия финансовых решений. Определение общей стоимости владения	**2**	
Тема 1.2. Домашняя бухгалтерия. Личный бюджет, его структура, способы составления и планирования.	**Содержание**		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 2. Основные источники дохода семьи. Виды заработанной платы. Виды семейных расходов.	**2**	
	Практическое занятие № 3. Бюджет семьи. Структура семейного бюджета. Работа с интернет - приложениями для контроля финансов	**2**	

	(AndroMoney, Ежедневные расходы, Money Manager, Кошелёк - Финансы и Бюджет, Мой бюджет - план)		
Тема 1.3. Моделирование личных финансов	**Содержание**		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 4. Определение финансовой цели. Личный финансовый план: стратегии и способы их достижения. Составление личного финансового плана	**2**	
Раздел 2. Банки и их роль в жизни семьи			
Тема 2.1. Банковская система РФ. Депозиты. Расчётно-кассовые операции	**Содержание**		
	Банковская система РФ. Банки и банковские счета. Влияние инфляции на стоимость активов. Договор банковского депозита, его структура. Платёжные средства: наличные деньги, платёжные карты, чеки.	**2**	**ОК.01** **ОК 03**
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 5. Электронные деньги. Интернет-банкинг. Мобильный банк и услуга «Автоплатёж»	**2**	
Тема 2.2. Кредиты	**Содержание**		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 6.	**2**	

	Основные принципы кредитования. Критерии оценки заёмщика. Кредитные организации и кредитные правоотношения. Виды кредитов. Кредитный договор. Кредитная история. Невыплата кредита.		
	Практическое занятие № 7. Решение кейса «Покупка автомобиля».	**2**	
Тема 2.3 Валюта в современном мире	**Содержание**		
	Рынок валют. Операции с иностранной валютой	**2**	
Раздел 3. Страхование			
Тема 3.1 Страхование	**Содержание**		
	В том числе практических занятий		**ОК.02** **ОК 04**
	Практическое занятие № 8. Страховые услуги. Договор страхования Виды личного страхования	**2**	
Раздел 4. Инвестиции			
Тема 4.1 Способы инвестирования	**Содержание**		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 9 Способы инвестирования, инвестиции физических лиц и их условия Накопления и инфляция. Защита сбережений от	**2**	

	инфляции. Выбор активов. Измерение привлекательности активов		
Тема 4.2 Фондовый рынок и его инструменты	**Содержание**		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 10 Риск и доходность инвестиций. Формирование инвестиционного портфеля. Защита от инвестиционных рисков.	**2**	
	Практическое занятие № 11 Расчёт доходности по различным видам ценных бумаг. Место инвестиций в личном финансовом плане. Выбор инвестиционной стратегии	**2**	
Раздел 5. Пенсионное обеспечение и финансовое благополучие в старости			
Тема 5.1 Пенсионная система РФ	**Содержание**		
	Понятие и виды пенсий. Пенсионная система РФ. Формирование бюджета ПФР и пенсии работника. Инвестиции в будущую пенсию	**2**	**ОК.01** **ОК 04**
Раздел 6. Взаимодействие государства и гражданина			
Тема 6.1 Идентификация личности. Налоги	**Содержание**		**ОК.01** **ОК 02** **ОК 03**
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 12	**2**	

	Идентификация личности. Связь гражданина и государства. Экономическая сущность налогов. Виды налогов для физических лиц. Расчёт суммы налога по различным видам налогов для физических лиц		**ОК 04**
Тема 6.2 Поддержка государства. Налоговая декларация	**Содержание**		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 13 Поддержка государства. Порядок применения налоговых льгот и налоговых вычетов. Составление налоговой декларации	**2**	
Раздел 7. Мошеннические действия на финансовом рынке и защита от них			
Тема 7.1 Мошеннические действия на финансовом рынке и защита от них	**Содержание**		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 14 Мошенничество с наличными деньгами , банковскими картами, с кредитами и инвестициями.	**2**	**ОК.02**
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	**2**	
Всего		**36**	

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П. образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

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. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Каджаева М.Р. Финансовая грамотность: учебник /М.Р. Каджаева. – М. : Академия, 2019. – 420 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Нешитой, А.С. Финансы : учебник для бакалавров / А.С. Нешитой. – М. : ИЦ «Академия», 2020. – 240 с.

2. Савицкая Е.О. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся / Е.О. Савицкая. – М.: Вита-Пресс, 2016. – 220 с.

3. Савицкая Е.О. Финансовая грамотность: методические рекомендации для преподавателя /Е.О. Савицкая. – М.: Вита-Пресс, 2016. – 180 с.

4. Чумаченко В.В. Основы финансовой грамотности: рабочая тетрадь / В.В. Чумаченко. – М.: Просвещение, 2018. – 56 с.

5.Чумаченко В.В. Основы финансовой грамотности: учебное пособие / В.В. Чумаченко. – М.: Просвещение, 2017. – 200 с.

3.2.3. Интернет-ресурсы:

1. https://dni-fg.ru/-он-лайн уроки финансовой грамотности
2. http://www.fgramota.org/about/project/-РЭШ, финансовая грамота
3. http://finprosto.ru/?utm_source=sberbanksite&utm_medium=tizer&utm_term=finprosto&utm_campaign=tizersitesberbank – раздел «Финансовое просвещение» сайта Сберегательного банка
4. Справочно-правовая система Консультант плюс : официальный сайт. – Москва, 2021 – URL: http://www.consultant.ru (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.
5. Федеральной службы государственной статистики (Росстат): официальный сайт. – Москва, 2021 – URL: http://www.gks.ru (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.
6. Рейтинговое агентство Эксперт : [сайт]. – Москва, 2021 – URL: http://www. raexpert.ru (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.
7. СПАРК – Система профессионального анализа рынков и компаний : [сайт]. – Москва,2021 - URL: http://www.spark-interfax.ru(дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.
8. Информационная система Bloomberg : официальный сайт. – Москва, 2021 -URL: http://www.bloomberg.com(дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.
9. Московская биржа : официальный сайт. – Москва, 2021 - URL: moex.com (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.
10. Правительство Российской Федерации : официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: http://government.ru (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.
11. Инвестиционный интернет-портал Investfunds : [сайт]. – Москва, 2021, URL: https://investfunds.ru/ (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.
12. Азбука предпринимателя: учебное пособие для потенциальных и начинающих предпринимателей/АО «Корпорация «МСП» – Москва: АО «Корпорация «МСП», 2016. – 140 с. - Текст: электронный.
13. Центральный банк России: [сайт]. – 2021. - URL: https://fincult.info/ (дата обращения: 27.07.2021). - Текст : электронный.
14. Сервис для проверки предприятий и работы с экономической статистикой: https://fira.ru
15. НПФ «Сбербанк»: https://npfsberbanka.ru
16. Финансовый портал (данные по финансовым рынкам России): http://ru.investing.com
17. Торгово-промышленная палата Российской Федерации: http://tpprf.ru/ru
18. Финансовый портал «РБК Quote».: https://quote.rbc.ru
19. Агентство по страхованию вкладов: www.asv.org.ru
20. Финансовый информационный портал: www.banki.ru
21. Центральный банк Российской Федерации: www.cbr.ru
22. Федеральный фонд ОМС: www.ffoms.ru
23. Федеральный методический центр по финансовой грамотности системы общего и среднего профессионального образования: www.fmc.hse.ru
24. Федерация независимых профсоюзов России: www.fnpr.ru
25. Федеральная служба государственной статистики: www.gks.ru
26. Сайт компании «ИнстаФорекс» – услуги на рынке Forex: www.instaforex.com/ru

27. Федеральная налоговая служба (ФНС России): www.nalog.ru/rn77
28. Журнал «Налоговая политика и практика»: www.nalogkodeks.ru
29. Сайт «Всё о страховании»: www.o-strahovanie.ru
30. Пенсионный фонд Российской Федерации: www.pfrf.r
31. Информационное агентство «РосБизнесКонсалтинг»: www.rbc.ru
32. Российское агентство поддержки малого и среднего бизнеса: www.siora.ru
33. НПФ «ВТБ Пенсионный фонд»: www.vtbnpf.ru
34. Проект Минфина России «Дружи с финансами»: Вашифинансы.рф.

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
знать: основные понятия финансовой грамотности и основные законодательные акты, регламентирующие ее вопросы; виды принятия решений в условиях ограниченности ресурсов; основные виды планирования; устройство банковской системы, основные виды банков и их операций; сущность понятий «депозит» и «кредит», их виды и принципы; схемы кредитования физических лиц; устройство налоговой системы, виды налогообложения физических лиц; признаки финансового мошенничества; основные виды ценных бумаг и их доходность; формирование инвестиционного портфеля; классификацию инвестиций, основные разделы бизнес-плана; виды страхования; виды пенсий, способы увеличения пенсий	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	Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка результатов тестирования. Оценка результатов выполнения домашних заданий. Оценка результатов дифференцированного зачета.
уметь: применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; взаимодействовать в коллективе и работать в команде; рационально планировать свои доходы и расходы; грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;	применяет теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; планирует свои доходы и расходы и грамотно применяет полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, страхователя, налогоплательщика, члена семьи и гражданина; выполняет практические задания, основанные на ситуациях, связанных с	Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка результатов тестирования. Оценка результатов выполнения домашних заданий. Оценка результатов дифференцированного зачета.

использовать приобретенные знания для выполнения 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	банковскими операциями, 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	

Приложение 2.6

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

Рабочая программа дисциплины

«СГ.06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 510
1. Общая характеристика 511
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 511
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 511
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 512
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 512
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 512
2.2. Содержание дисциплины 513
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 516
3.1. Материально-техническое обеспечение 516
3.2. Учебно-методическое обеспечение 516
3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания 516
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 518

5. Общая характеристика
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«СГ.06 Основы бережливого производства»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ. 06 Основы бережливого производства»: формирование представлений о принципах и концепции системы бережливого производства, основных принципах и способах повышения эффективности управления материальными потоками, задачах, этапах, методов и видов контроля, семи классических инструментов.

Дисциплина «СГ. 06 Основы бережливого производства» включена социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ***ПК***	**Уметь**	**Знать**
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства

	об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях

5.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки*(если указаны ПК)***	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	36	12
Курсовая работа (проект)		
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме дифференцированного зачета*		
Всего	**36**	**12**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,** *курсовая работа (проект)*	**Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
Раздел 1. Бережливое производство		**14/4**	
Тема 1.1. **Введение в бережливое производство**	**Содержание**	**6/0**	ОК 07
	История развития производственных систем. Японский опыт разработки, внедрения, совершенствования систем управления качества.	**6**	
	Основные термины и понятия бережливого производства. Принципы и концепция системы бережливого производства.		
	Система ДАО Тойота: 14 принципов менеджмента компании.		
Тема 1.2. **Инструменты бережливого производства**	**Содержание**	**8/4**	ОК 07
	Системы Канбан, «Точно вовремя», ячеистое и поточное производство, визуализация,	**4**	
	Система 5С, стандартизация, уход за оборудованием, быстрая переналадка оборудования.		
	В том числе практических занятий.	**4**	
	Практическое занятие № 1. Анализ выполнения технологических операций по производству продуктов питания из растительного сырья с применением метода 5Ск организации рабочего места.	**2**	

	Практическое занятие № 2. Стандартизация действий сотрудников организации. Анализ наблюдений за действиями сотрудников организации. Заполнение бланков стандартизированной работы.	**2**	
Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками		**12/4**	
Тема 2.1. **Виды моделей управления материальнымипотоками**	**Содержание**	**8/4**	ОК 07
	Системы правления материальными потоками: основные принципы и способы.	**4**	
	Повышения эффективности управления материальными потоками.		
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 3. Деловая игра «Проектирование карты потока создания ценности».	**2**	
	Практическое занятие № 4. Разработка концепции будущего, создание образа и ценностей.	**2**	
Тема 2.2. **Затраты на качество и потери**	**Содержание**	**4/0**	ОК 07
	Виды затрат на качество. Модели и принципы качества.	**4**	
	Затраты на процесс: конформные и неконформные затраты. Концепция всеобщего блага для общества.		
Раздел 3. Статистические метода анализа		**10/4**	
	Содержание	**10/4**	ОК 07
	Цель, задачи, этапы, методы и виды контроля.	**6**	

Тема 3.1. Классические и новые статистические методы контроля качества	Семь классических инструментов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма, метод расслоения (стратификация), гистограмма, диаграммы рассеяния, контрольныекарты.		
	Новые методы: диаграмма сродства, древовидная диаграмма, системная диаграмма, диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, коррелятивная, диаграмма, матричные диаграммы.		
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 5. Анализ и выбор наиболее эффективных решений по устранению потерь с использованием диаграммы Исикавы, диаграммы Парето, метода «5 Почему», оценки сложности и эффективности предложенныхмероприятий.	**2**	
	Практическое занятие № 6. Разработка мероприятий по ресурсосбережению в организации.	**2**	
Курсовая работа (проект)			
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет		***2***	
Всего		**36**	

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

3.2.1. Основные печатные 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 анг. 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. Шмелёва, А. Н. Методы бережливого производства : учебно-методическое пособие / А. Н. Шмелёва. — 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.

5. Бурнашева, Э. П. Основы бережливого производства : учебное пособие для спо / Э. П. Бурнашева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 76 с. — ISBN 978-5-507-45505-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/271253 (дата обращения: 18.05.2023). — 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 ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знать: основные принципы системы бережливого производства; основные методы организации бережливого производства; основные виды потерь, их источники и способы их устранения; различные виды статистических методов контроля; правила построения потоков создания ценности и их оптимизации	знает принципы и методы организации системы бережливого производства; знает виды потерь на производстве, их источники и способы их устранения; знает классические и новые виды статистических методов контроля качества продукции; знает правила построения потоков создания ценности и их оптимизации	Оценка выполнения практического задания, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов доходов.
Уметь: Определять основные виды деятельности на рабочем месте; Использовать теоретические знания системы бережливого производства в сфере профессиональной деятельности; Систематизировать и анализировать первичные статистические данные; Планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; Использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;	Обучающийся: определяет основные виды деятельности на рабочем месте; использует теоретические знания системы бережливого производства в сфере профессиональной деятельности; систематизирует и анализирует первичные статистические данные; планирует, организует и проводит картирование потоков создания ценности; использует эффективные методы для снижения различных видов потерь;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

Определять социальную значимость в профессиональной сфере	определяет социальную значимость в профессиональной сфере	

Приложение 2.7

к ОПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 522

1. Общая характеристикаРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... 523

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 523

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 523

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ..... 525

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 525

2.2. Содержание дисциплины 526

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ..... 529

3.1. Материально-техническое обеспечение 529

3.2. Учебно-методическое обеспечение 529

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 530

6. Общая характеристикарабочей программы учебной дисциплины «ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»»:

Ознакомление студентов с основами микробиологии, санитарии и гигиены на предприятиях пищевого производства;

Подготовка студентов к применению знаний основ микробиологии, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности на рабочем месте.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен[1]:

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном	

[1]*Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.*

	решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ПК 1.1	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования

6.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

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

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	78	52
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме дифференцированного зачета*	2	2
Всего	**78**	**52**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	
Тема 1. Основы микробиологии	**Содержание**	**12/16**	ОК 01; ПК 1.1
	1. Понятие о микробиологии	2	
	2. Морфология микроорганизмов	2	
	3. Физиология микроорганизмов	2	
	4. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	2	
	5. Распространение микроорганизмов в природе	2	
	6. Микробиология основных пищевых продуктов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**16**	
	1.Практическое занятие №1. Техника безопасности при работе в микробиологической лаборатории	2	

	2. Практическое занятие № 2. Морфология и физиология микроорганизмов	4	
	3.Практическое занятие № 3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	2	
	4. Практическое занятие № 4. Распространение микроорганизмов в природе	2	
	5.Практическое занятие №5Методы определения микроорганизмов: микроскопия препаратов, биохимический, серологический	2	
	6. Практическое занятие № 6. Микробиология основных пищевых продуктов	4	
Тема 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания	**Содержание**	**6/8**	ОК 01; ПК 1.1
	1. Пищевые инфекционные заболевания	2	
	2. Пищевые отравления	2	
	3. Глистные заболевания	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	1. Практическое занятие № 7. Пищевые инфекционные заболевания и пищевые отравления	4	
	2. Практическое занятие № 8. Глистные заболевания	4	
Тема 3. Основы гигиены и санитарии.	**Содержание**	**8/26**	ОК 01; ПК 1.1
	1. Основные сведения о гигиене и санитарии	2	
	2. Личная гигиена работников предприятий	2	

	3. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**26**	
	1. Практическое занятие № 9. Виды дезинфицирующих растворов и их применение	4	
	2.Практическое занятие № 10. Основные сведения о гигиене и санитарии труда	2	
	3.Практическое занятие № 11 Идентификация санитарно-показательных микроорганизмов группы А,В,С: смывы с поверхностей, контроль пищевой продукции, методы отбора проб воздуха, проб из объектов окружающей среды, культивирование, идентификация.	4	
	3. Практическое занятие № 12. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре	4	
	4. Практическое занятие № 13. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	6	
	5. Практическое занятие № 14. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство	6	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего		**78**	

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Биологии, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Учебная лаборатория по виду работы: «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья» оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Быкова, Т. О. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учебное пособие для СПО / Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 174 c. — ISBN 978-5-4488-1254-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106842

2. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147246 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147248 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147248 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147247 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148272 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для

авториз. пользователей.

7. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156618 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147261 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/154401 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. Часть 2. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 352 с.

2. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4.

3. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9.

4. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1.

5. 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/472601 (дата обращения: 31.10.2021).

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	*Критерии оценки*	*Методы оценки*

Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
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	Знание основ оформления	

предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	документации и деловых писем в микробиологической практике	
основные понятия и термины микробиологии; роль микроорганизмов в 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	Знание специальной терминологии и роли микроорганизмов, основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условий развития микроорганизмов; санитарно-технологические требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств	Опрос, беседа, тестирование
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	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	Опрос, беседа, тестирование

пищевых производств	помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правил личной гигиены работников пищевых производств	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
составлять план действия	Умение составлять план микробиологического исследования	Оценка результатов выполнения практической работы
определять задачи для поиска информации	Умение выявлять приоритетные задачи	Оценка результатов выполнения практической работы
применять современную научную профессиональную терминологию	Умение применять микробиологическую терминологию	Оценка результатов выполнения практической работы
взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Умение взаимодействовать с окружающими в процессе выполнения практической работы	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
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 иинвентаря	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 2.8

к ОПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

«ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1.Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины.....537

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 537

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 537

2. Структура и содержание дисциплины.....539

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 539

2.2. Содержание дисциплины 540

3. Условия реализации дисциплины 545

3.1. Материально-техническое обеспечение 545

3.2. Учебно-методическое обеспечение 545

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины 545

1. *Общая характеристикарабочей программы учебной дисциплины*

(наименование дисциплины)

«ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств» - формирование знаний, умений и навыков, необходимых в профессиональной деятельности в области пищевых производств, осуществляемых с использованием различных процессов и аппаратов, которые входят в состав соответствующих технологических линий.

Дисциплина «ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах	-

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
	профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	
ПК 1.1	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	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.	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 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

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	78	24
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	8	
Всего	**86**	**24**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий**	**Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
1	***2***	***3***	***4***
Раздел 1. Процессы и аппараты пищевых производств		**78/24**	
Тема 1.1. Общие понятия и содержание дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств».	**Содержание**	**8/0**	ОК 01
	1. Содержание и задачи курса «Процессы и аппараты».	**8**	
	2. Возникновение и развитие науки о процессах и аппаратах.		
	3. Классификация основных процессов.		
	4. Основные понятия и законы науки о процессах и аппаратах.		
Тема 1.2. Свойство сырья, продуктов и полуфабрикатов. Основы рационального построения аппаратов.	**Содержание**	**8/0**	ОК 01
	5.Структурно-механические свойства материалов: плотность, удельный вес, вязкость.	**8**	
	6. Теплофизические свойства материалов. Физико-химические свойства материалов.		

	7. Требования, предъявляемые к аппаратам. Эргонометрические требования.		
	8.Требования, предъявляемые к материалам, идущим на изготовление аппаратов.		
Тема 1. 3. Гидромеханические процессы	**Содержание**	**14/4**	ПК 1.1, ОК 01
	9. Основы гидравлики. Общие вопросы прикладной гидравлики в аппаратуре	**10**	
	10. Перемещение жидкостей (насосы)		
	11. Перемещение и сжатие газов (компрессорные машины)		
	12. Разделение неоднородных систем		
	13. Перемешивание в жидких средах		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	1. Практическое занятие. Неоднородные системы и методы их разделения	**2**	
	2. Практическое занятие. Перемешивание в жидких средах	**2**	
Тема 1.4. Тепловые процессы	**Содержание**	**10/4**	ПК 1.1, ОК 01
	14. Основы теплопередачи в аппаратуре	**6**	
	15. Нагревание, охлаждение и конденсация		
	16. Выпаривание		

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	3. Практическое занятие. Нагревание, охлаждение и конденсация	**2**	
	4. Практическое занятие. Выпаривание	**2**	
Тема 1.5. Массообменные процессы	**Содержание**	**24/10**	ПК 1.1, ОК 01
	17. Основы массопередачи	**14**	
	18. Абсорбция		
	19. Перегонка жидкостей		
	20. Экстракция		
	21. Адсорбция		
	22. Сушка		
	23. Кристаллизация		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**10**	
	5. Практическое занятие. Абсорбционные установки	**2**	
	6. Практическое занятие. Специальные виды перегонки	**2**	
	7. Практическое занятие. Процессы экстракции в системах жидкость-жидкость и системах твёрдое тело-жидкость	**2**	
	8. Практическое занятие. Устройство адсорберов и схемы адсорбционных установок	**2**	

	9. Практическое занятие. Специальные виды сушки и типы сушилок	**2**	
Тема 1.6. Холодильные процессы	**Содержание**	**4/2**	ПК 1.1, ОК 01
	24. Искусственное охлаждение	**2**	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	10. Практическое занятие. Умеренное и глубокое охлаждения	**2**	
Тема 1.7. Механические процессы	**Содержание**	**10/4**	ПК 1.1, ОК 01
	25. Измельчение твёрдых материалов	**6**	
	26. Классификация и сортировка материалов		
	27. Смешение твёрдых материалов		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	11. Практическое занятие. Крупное измельчение	**2**	
	12. Практическое занятие. Среднее и мелкое измельчение	**2**	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**8**	
Всего		**86**	

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Учебная пекарня, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бородулин, Д.М. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии. - СПб.: Лань, 2020. - 292 с.

3.2.2. Дополнительные источники .

1.Ботов, М.И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование). - СПб: Лань, 2022. - 160 с., ил., схем.

2.Вобликова, Т.В. Процессы и аппараты пищевых производств. - СПб: Лань, 2020. - 204 с.

3. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Кошевой. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2024. - 203 с. - (Профессиональное образование).

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте - методы работы в профессиональной и смежных сферах - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	1. Анализ выполненных электронных презентаций и рефератов 2. Текущий контроль по формированию и освоению теоретического материала 3. Тестирование 4. Опрос 5. Экзамен

- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации - формат оформления результатов поиска информации - современные средства и устройства информатизации и порядок их применения - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства - 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. Умеет: - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). - определять задачи для поиска информации, планировать процесс		

поиска, выбирать необходимые источники информации - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска - оценивать практическую значимость результатов поиска - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач - 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.		

Приложение 2.9

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

Рабочая программа дисциплины

«ОП.03 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины 550

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 550

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 550

2. Структура и содержание дисциплины 539

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 539

2.2. Содержание дисциплины 553

3. Условия реализации дисциплины 558

3.1. Материально-техническое обеспечение 558

3.2. Учебно-методическое обеспечение 558

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины 558

1. *ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ*

(наименование дисциплины)

«ОП.03 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.03 Автоматизация технологических процессов» - формирование знаний, умений и навыков, необходимых в профессиональной деятельности в области пищевых производств, осуществляемых с использованием различных процессов и аппаратов, которые входят в состав соответствующих автоматизированных технологических линий.

Дисциплина «ОП.04 Автоматизация технологических процессов» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах	-

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
	профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	
ПК 1.1	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	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.	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 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

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	64	20
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	8	
Всего	**72**	**20**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Средства измерений		**20/6**	
Тема 1.1 **Основные понятия и определения автоматизации технологических процессов.**	**Содержание**	**4/0**	
	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.	**4**	ПК 1.1 ОК 01, ОК 02
	2. Классификация и характеристика контрольно- измерительных приборов, их чувствительность и точность. Влияние точности показаний прибора на учет и качество вырабатываемой продукции.		
	Содержание	**2/0**	

Тема 1.2. Государственная система промышленных приборов и средств автоматизации технологических процессов.	3. 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 01, ОК 02
Тема 1.3. Типовые средства измерения и область их применения.	**Содержание**	**14/6**	
	4. Классификация, устройство, принцип действия приборов для измерения температуры.	**8**	ПК 1.1 ОК 01, ОК 02
	5. Термометры расширения, манометрические термометры, термопреобразователи сопротивления, термоэлектрические термопреобразователи, их устройство, принцип действия, особенности обслуживания.		
	6. Монтаж и эксплуатация приборов для измерения температуры.		
	7. Роль контроля температурных режимов в производстве пищевой продукции.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	1. Практическое занятие. Изучение работы термометров.	**2**	
	2. Практическое занятие. Изучение работы термоэлектрических преобразователей.	**2**	
	3. Практическое занятие. Исследование работы приборов для измерения плотности: поплавковые, массовые, мембранные плотномеры.	**2**	
Раздел 2. Основы теории автоматического управления		**34/12**	

Тема 2.1. Основы понятия теории автоматического управления технологическими процессами	**Содержание**	**6/2**	
	8. Классификация автоматизированных систем и систем автоматического управления, их устройство и принцип действия. Принципы автоматического регулирования технологических процессов. Виды АСР.	**4**	ПК 1.1 ОК 01, ОК 02
	9. 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.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	4. Практическая работа. Условные обозначения схем автоматики	**2**	
Тема 2.2. Проектирование систем автоматизации производственных процессов.	**Содержание**	**20/8**	
	10. Задачи проектирования. Состав и содержание работ при создании систем автоматизации.	**12**	ПК 1.1 ОК 01, ОК 02
	11. Чтение схем автоматизации.		
	12.Структурная схема автоматизации. Виды структурных схем.		
	13. Проектирование структурных схем автоматизации.		
	14. Принципиальные схемы автоматизации.		
	15. Виды, правила чтения.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	

	5. Практическая работа. Чтение схем автоматизации.	**2**	
	6. Практическая работа. Структурные схемы автоматизации.	**2**	
	7. Практическая работа. Функциональные схемы автоматизации.	**2**	
	8. Практическая работа. Принципиальные электрические схемы автоматизации.	**2**	
Тема 2.3. Типовые схемы контроля, регулирования, сигнализации, блокировки и защиты параметрами технологического контроля.	**Содержание**	**4/2**	
	16. Схемы контроля, регулирования, сигнализации, блокировки и защиты.	**2**	ПК 1.1 ОК 01, ОК 02
	В том числе практических занятий	**2**	
	9. Практическая работа. Схемы контроля и регулирования. Схемы сигнализации.	**2**	
Тема 2.4 Автоматизация вспомогательных процессов.	**Содержание**	**4/0**	
	17. Общая характеристика вспомогательных процессов. Автоматизация производства пара. Автоматизация очистки сточных вод.	**4**	ПК 1.1 ОК 01, ОК 02
	18. Автоматизация холодоснабжения. Автоматизация кондиционирования воздуха.		
Раздел 3. Автоматизация типовых технологических процессов в пищевой промышленности		**10/2**	
Тема 3.1. Приборы и технические средства автоматизации.	**Содержание**	**4/0**	
	19. Типовые объекты производственных процессов. Автоматизация типовых технологических, механических и тепловых процессов.	**2**	ПК 1.1 ОК 01, ОК 02

	20. Приборы и средства автоматизации.	**2**	
Тема 3.2. Автоматизация технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	**Содержание**	**6/2**	
	21. Системы автоматизации технологических процессов при производстве продуктов питания из различного растительного сырья.	**4**	ПК 1.1
	В том числе практических занятий	**2**	
	10. Практическая работа. Автоматизация технологических процессов при производстве хлебобулочных изделий.	**2**	
Промежуточная аттестация		**8**	
Всего:		**72**	

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Учебная пекарня, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

11. Щагин, А.В. Основы автоматизации технологических процессов : учеб. пособие для академ. Бакалавриата / А.В. Щагина, В.И. Демкин, В.Ю. Кононов, А.Б. Кабанова. – М. : Юрайт, 2019. – 163 с.

2. Пантелеев В.Н. Основы автоматизации производства: учебник / В.Н. Пантелеев. – М.: Академия, 2017.- 340 с

3.2.2. Дополнительные источники

1. Мишанин Ю.Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю.Ф. Мишанин, Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский. – Москва: Издательство Лань. 2020. 720 с. ISBN 978-5-8114-7460-8.

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте - методы работы в профессиональной и смежных сферах	«**Отлично**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «**Хорошо**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем,

- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации - формат оформления результатов поиска информации - современные средства и устройства информатизации и порядок их применения - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства - 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. Умеет: - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный	«**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. «**Неудовлетворительно**» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	ведение простых расчетов построения алгоритмов автоматизации. Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта, подготовка терминологического словаря, экзамен

план, определять необходимые ресурсы; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска - оценивать практическую значимость результатов поиска - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач - 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.		

Приложение 2.10

к ОПОП-П по специальности

«19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»

Рабочая программа дисциплины

«ОП.04 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 431

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 6

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 6

2.2. Содержание дисциплины 6

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 11

3.1. Материально-техническое обеспечение 11

3.2. Учебно-методическое обеспечение 11

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 13

2. *ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ*

«ОП.04 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» - овладение возможностями современных прикладных компьютерных программ, формирование потребности и умения самостоятельно использовать их в целях повышения эффективности своей профессиональной деятельности.

Дисциплина «ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	
	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте	

	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	методы работы в профессиональной и смежных сферах	
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	
	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	приемы структурирования информации	
	оценивать практическую значимость результатов поиска	формат оформления результатов поиска информации	
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	
	использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
	проявлять толерантность в рабочем коллективе		

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	56	40
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		
Всего	**56**	**40**

2.2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Автоматизация обработки информации		**6/2**	
Тема 1.1. **Понятие информационных технологий и информационных систем**	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01 ОК 02
	Информационные технологии и информационные системы. Правила техники безопасности и охраны труда. Понятие «информация», её виды, свойства и роль в окружающем мире и производстве. Понятие информационной технологии. Роль и значение информационной технологии. Информационное общество. Понятие и средства информатизации. Структура информатизации. Информационная культура. Понятие новой информационной технологии. Инструментарий информационной технологии. Виды информационных технологий. Реализации информационных технологий. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности. Состав, функции и характеристика качеств информационных систем. Классификация информационных систем. Принципы реализации и функционирования информационных технологий.	**2**	

	Автоматизированные системы обработки информации. Программное обеспечение информационных технологий.		
Тема 1.2. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02
	Внутренняя архитектура компьютера. Периферийные устройства: клавиатура, монитор, дисковод, мышь, принтер, сканер, модем; мультимедийные компоненты. Программный принцип управления компьютером. Операционная система: назначение, состав, загрузка. Виды программного обеспечения для компьютеров. Файловые менеджеры. Far, Total Commander. Виды, назначение. Создание каталогов и файлов. Программы-архиваторы. Создание самораспаковывающегося архива. Создание многотомного архива	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 1. Операционная система Windows. Установка и удаление программ	**2**	
Раздел 2. Базовые и прикладные информационные технологии		**38/30**	
Тема 2.1. **Технология обработки текстовой информации. Текстовые процессоры.**	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01 ОК 02
	Технология обработки текстовой информации. Документ, классификация документов. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Контекстный поиск и замена. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов.	**2**	

	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**	
	Практическое занятие № 2. Настройка интерфейса программы MS Word. Создание, редактирование и форматирование текстового документа Создание списков. Маркированный, нумерованный, многоуровневый списки. Создание таблицы. Ввод данных. Редактирование и форматирование таблицы. Вставка объектов. Оформление фигурного текста Рисование в MS Word. Колонки. Сноски. Буквица.	**2**	
	Практическое занятие № 3. Создание маркированных, нумерованных, многоуровневых списков, работа с колонками, подбор синонимов, проверка правописания. Работа с графическими объектами.	**2**	
	Практическое занятие № 4. Создание таблиц, вставка символов и формул, создание объектов WordArt. Создание Оглавления.	**2**	
	Практическое занятие № 5. Создание таблиц, вставка символов и формул, создание объектов WordArt. Создание оглавления.	**2**	
	Практическое занятие № 6. Комплексное использование возможностей MS Word для создания текстовых документов: Мастер слияния документов, перекрестные ссылки, рассмотрение возможностей рецензирования, элементы панели Формы, макросы.	**2**	
Тема 2.2. **Технология обработки числовой информации.**	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01 ОК 02
	Технологии обработки числовой информации в профессиональной дея-тельности. Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов.	**2**	

Электронные таблицы	Дополнительные возможности EXCEL.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**	
	Практическое занятие № 7. Табличный процессор Excel. Создание, заполнение, редактирование и форматирование таблиц. Формулы, имена, массивы. Формулы над массивами.	**2**	
	Практическое занятие № 8. Табличный процессор Excel. Построение графиков, поверхностей и диаграмм. Расчетные операции в MS Excel. Ввод функций. Основные статические и математические функции, текстовые и календарные, логические операции в MS Excel. Математические модели в Excel. Ошибки при обработке электронных таблиц.	**2**	
	Практическое занятие № 9. Табличный процессор Excel. Применение текстовых, календарных, логических переменных и функций.	**2**	
	Практическое занятие № 10. Математические и экономические расчеты в MS Excel. Решение производственных задач отраслевой направленности в MS Excel.	**2**	
	Практическое занятие № 11. Математические и экономические расчеты в MS Excel. Решение производственных задач отраслевой направленности в MS Excel.	**2**	
Тема 2.3 Технология хранения, поиска	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01 ОК 02
	Организация системы управления базами данных (СУДБ). Обобщенная технология работы с базой данных. Выбор СУБД для создания системы автоматизации.	**2**	

и сортировки информации. Базы данных	Основы работы СУБД MS Access. Рассмотрение объектов СУБД MS Access: таблицы, запросы, формы, отчеты, макросы и модули. Назначение каждого объекта, способы создания.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие №12. Проектирование базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание таблиц, проектирование связей между таблицами. Создание форм для ввода данных, главной кнопочной формы. Работа с формами.	**2**	
	Практическое занятие №13. Разработка базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание запросов для расчетов, отчетов и других компонентов базы данных в соответствии с заданием.	**2**	
	Практическое занятие №14. Разработка базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание запросов для расчетов, отчетов и других компонентов базы данных в соответствии с заданием.	**2**	
Тема 2.4 **Мультимедийные технологии**	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02
	Современные способы организации презентаций. Создание презентации в приложении MS PowerPoint. Мастер автосодержания. Шаблон оформления. Оформление презентации. Настройка фона и анимации.	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие № 15. Создание презентации с помощью шаблона оформления	**2**	
	Практическое занятие № 16. Создание презентации с использованием гиперссылок и настройка анимации	**4**	

Раздел 3 Компьютерные сети и коммуникации		**8/6**	
Тема 3.1 Локальные и глобальные информационные системы и телекоммуникации	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01 ОК 02
	Компьютерные сети и коммуникации. Локальные и глобальные компьютерные сети. Передача информации. Линии связи, их основные компоненты и характеристики. Компьютерные телекоммуникации: назначение, структура, ресурсы. Основные услуги компьютерных сетей: электронная почта, телеконференции, файловые архивы. Гипертекст. Сеть Интернет: структура, адресация, протокол передачи. Способы подключения. Технология World Wide Web. Браузеры. Информационные ресурсы. Поиск информации. Современная структура сети Интернет. Интернет как единая система ресурсов. Основы проектирования Web – страниц.	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие №17. Подключение к Интернету. Создание и отправление электронного письма с помощью программы Outlook Express.	**2**	
	Практическое занятие №18. Поиск информации в сети Internet. Создание и отправка электронных сообщений в сети Internet Поиск информации в Интернете с помощью поисковых машин Google, Yandex, Rambler.	**2**	
	Практическое занятие №19. Основы проектирования Web – страниц	**2**	
Раздел 4. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности		**4/2**	
	Содержание учебного материала:	**4**	ОК 01

Тема 4.1 Основы обеспечения информационной безопасности	Основы информационной компьютерной безопасности. Информационная безопасность. Безопасность в информационной среде. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Создание аварийного загрузочного диска. Резервное копирование данных. Коварство мусорной корзины. Установка паролей на документ. Основы технической компьютерной безопасности. Защита от компьютерных вирусов. История возникновения компьютерных вирусов. Что такое компьютерный вирус. Организация защиты от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов. Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Защита от электромагнитного излучения. Компьютер и зрение.	**2**	ОК 02
	Дифференцированный зачет	**2**	
Всего:		**56/40**	
Всего:		**56**	

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Информатики», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Синаторов С.В. Информационные технологии. Задачник: практическое пособие /С.В. Синаторов. – М.: Кнорус, 2020.- 400 с.

2. Филимонова Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник / Е.В. Филимонова. – М.: Кнорус, 2021.- 396 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1.Гасумова, С. Е. Информационные технологии в социальной сфере: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. Е. Гасумова. — 6-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 284 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13236-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/476487

2.Гниденко, И. Г. Технология разработки программного обеспечения : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Г. Гниденко, Ф. Ф. Павлов, Д. Ю. Федоров. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05047-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/472502

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

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

5.Организационное и правовое обеспечение информационной безопасности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов, С. Г. Чубукова, В. А. Ниесов ; ответственные редакторы Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 325 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00843-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451933

6.Системы управления технологическими процессами и информационные технологии : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Троценко, В. К. Федоров, А. И. Забудский, В. В. Комендантов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 136 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09939-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/473093

7.Сети и телекоммуникации : учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. Е. Самуйлов [и др.] ; под редакцией К. Е. Самуйлова, И. А. Шалимова, Д. С. Кулябова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 363 с. — (Профессиональное

образование). — ISBN 978-5-9916-0480-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475704

8.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). — ISBN 978-5-534-13244-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/476299

9.Станкевич, Л. А. Интеллектуальные системы и технологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Станкевич. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11659-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/476356

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

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

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

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

14. Информационный портал Министерства образования и науки Российской Федерации – http://минобрнауки.рф/

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

16. Информационный ресурс «Образование России» – http://ru.education.mon.gov.ru/

17. Портал ФГБУ Федерального центра образовательного законодательства – http://www.lexed.ru/

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

19. Портал Федерального центра информационно-образовательных ресурсов – http://fcior.edu.ru/

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

21. Научная электронная библиотека / Журнал «Право и экономика» − https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=8992

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	- Методы оценки
Знает: основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; назначение, состав, основные характеристики компьютера; основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия; назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; технологию поиска информации в Интернет; принципы защиты информации от несанкционированного доступа; правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; основные понятия автоматизированной обработки информации; основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.	«Отлично» □ теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» □ теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «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. «Неудовлетворительно» □ теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий. Экзамен.

Умеет: использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать деловую графику и мультимедиа - информацию; создавать презентации; применять антивирусные средства защиты информации; читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; применять методы и средства защиты информации.	«Отлично» □ теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» □ теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «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. «Неудовлетворительно» □ теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составлением схемы конспекта, подготовки терминологического словаря. Экзамен.

Приложение 2.11

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

Рабочая программа дисциплины

«ОПц.05 ОСНОВЫ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 431

1. Общая характеристика 432

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 432

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 432

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 433

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 433

2.2. Содержание дисциплины 434

2.3. Курсовой проект (работа) 516

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 439

3.1. Материально-техническое обеспечение 470

3.2. Учебно-методическое обеспечение 470

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 470

1. *ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ* «ОСНОВЫ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы цифровой экономики»: научить выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств цифровой экономики, как в профессиональной деятельности, так и в быту, анализировать инновационные технологии цифровой экономики для применения в сфере профессиональной деятельности; анализировать перспективы развития законодательства в сфере цифровизации.

Дисциплина «Основы цифровой экономики» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	52	
лекции	32	
практические занятия	16	16
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы, дифференцированного зачета	4	4
Всего	**52**	**20**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1.1. Современные цифровые технологии: теоретические и практические основы	**Содержание учебного материала**	**32**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	Введение в основы цифровой экономики. Основные определения и этапы развития цифровой экономики. Виды хозяйственной деятельности в сети интернет	2	
	Нормативно-правовая база использования информационных технологий в профессиональной деятельности. Спам, его определение, виды, способы применения	2	
	Технологическая инфраструктура цифровой экономики. Big Data. Нейронные сети. Искусственный интеллект. 5G, WiFi 6. Блокчейн и криптовалюта. Цифровые валюты. Сбор данных с интернет ресурсов. Статистический анализ больших данных. Мониторинг социальных сетей. Интернет вещей. Искусственный интеллект и машинное обучение. Анализ больших данных. Платформы цифровой экономики.	2	
	Электронное правительство. Интернет представительство кампании. Способы организации интернет представительства, их достоинства и недостатки.	2	
	Модели информационной экономики. Определение модели цифровой экономики, разновидности моделей, сфера их применения. Информация как производительная сила современного общества	2	
	Электронные платежные системы. Электронные деньги. Отличие электронных денег от традиционных и их взаимосвязь. Достоинства и недостатки. Эволюция электронных платежных систем в России. Принципы функционирования. Перспективы развития электронных денег.	2	

	Интернет-маркетинг. Основные понятия, функции и свойства интернет-маркетинга, виды интернет-маркетинга, алгоритм работы интернет- маркетинга	2	
	Интернет – реклама. Определение, виды и функции интернет – рекламы. Основные площадки ее применения. Смысловая нагрузка интернет-рекламы, отличие ее от традиционной рекламы	2	
	Потребитель в сети Интернет. Определение «потребителя», Виды взаимодействий с потребителем, анализ эффективности взаимодействия с потребителем	2	
	Цифровой капитал. Изменения на рынках труда и капитала в условиях цифровой экономики. Цифровой и креативный капитал. Эффект вытеснения и эффект разнообразия на рынке труда	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	Конкуренция на рынке труда. Новая организация реального сектора и экономических отношений (взаимосвязей и поведения в реальном секторе). Характер конкуренции в цифровой экономике. Экономическая эффективность (в распределении, производстве и потреблении в условиях цифровой экономики). Цифровые риски	2	
	Нестандартные формы занятости граждан. Формы занятости населении. Основные определения, функции. Виды форм занятости населения.	2	
	Самозанятые граждане. Определение, функции и виды самозанятых граждан. Налоговая ответственность. Интернет-площадки регистрации самозанятых граждан	2	
	Основы информационной безопасности. Определение информационной безопасности, структура ИБ, алгоритм работы ИБ	2	
	Средства защиты информации. Виды рисков для информации, средства защиты информации, меры предосторожности во избежание утери информации	2	
	Профессиональные программы: Виды специального программного обеспечения в процессе производства хлеба, хлебобулочных изделий	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**16**	

	Государственные онлайн услуги. Ознакомление с основными функциями и возможностями гос. услуг, ресурсами предоставления гос. услуг, сферами применения данных ресурсов. Регистрация на портале гос. услуг.	2	
	Электронные платежные системы. Работа с электронными кошельками	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	Онлайн платежи через банковские системы. Ознакомление с популярными электронными платежными системами. Электронные чеки. Осуществление платежей.	2	
	Создание электронных рассылок. Разбор алгоритма создания электронных рассылок на различных эл.площадках (электронная почта, соц.сети Вконтакте, Телеграмм и т.д.)	2	
	Пресс-релиз. Разработка пресс- релиза для рекламного обращения для интернет рассылки	2	
	Площадки интернет – магазинов. Интернет – магазин. Поиск распространенных интернет магазинов, сравнительный анализ данных интернет магазинов	2	
	Определение интернет – площадок для самозанятых, сфера их деятельности, способы влияния на потребителя	2	
	Применение прикладных программ в профессиональной деятельности	2	
Промежуточная аттестация	Контрольная работа	**2**	
	Дифференцированный зачет	**2**	
Всего:		**52**	

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Михеева, Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебник для студ. учреждений СПО / Е. В. Михеева., О. И. Титова. – 3-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2019. – 416 с.

3.2.2. Дополнительные источники

2. Смирнов, Ю. А. Технические средства автоматизации и управления : учебное пособие для спо / Ю. А. Смирнов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 456 с.

3.2.3. Основные электронные издания

3. Галыгина И. В. Информатика. Лабораторный практикум. : учебное пособие для спо / И. В. Галыгина, Л. В. Галыгина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021 — Часть 2 — 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-7616-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179027 (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. Пользователей

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - Современные технологии цифровой экономики – Модели цифровой экономики – Цифровые ресурсы – Электронные платежные системы – Состав, функции и возможности профессиональных программ *Умеет:* Применять цифровые ресурсы в профессиональной деятельности. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретацию информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	75% правильных ответов Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами Определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; оценивает	Текущий контроль: Тестирование. Оценка выполнения практических и внеаудиторных самостоятельных работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике Промежуточный контроль. Дифференцированный зачет Оценка выполненных заданий

	практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска	

Приложение 3
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы, включая программное обеспечение

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Общеобразовательных дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический *двуместный*	Мебель	основное	1200х600	УП.01, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05, УП.06, УП.07, УП.08, УП.09, УП.10, УП.11, УП.12, УП.13, ЭК.01
2.	Шкаф	Мебель	основное	850х450х2000	
3.	Стул ученический *на ножках*	Мебель	основное	665х310	
4.	Место педагога: стол педагога	Мебель	основное	1220х1520х760	
5.	Место педагога: стул офисный	Мебель	основное	400х400х780	
6.	Магнитно-маркерная поверхность / Доска	Оборудование	основное		
7.	Автоматизированное рабочее место преподавателя	ТС	основное	монитор, клавиатура, мышь, системный блок с видеокартой для обработки данных неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8.	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	УМК	основное	из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз.	
9.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	УМК	основное	из расчета на 25 чел.	
10.	Комплект демонстрационного оборудования (макеты, манекены) по всем темам программы	УМК	основное	из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз.	
11.	Тренировочные комплексы	УМК	основное	по профилю дисциплины	

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический *двуместный*	Мебель	основное	1200х600	СГ.01, СГ.02, СГ.03, СГ.04, СГ.05, СГ.06, ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04
2.	Шкаф	Мебель	основное	850х450х2000	
3.	Стул ученический *на ножках*	Мебель	основное	665х310	
4.	Место педагога: стол педагога	Мебель	основное	1220х1520х760	
5.	Место педагога: стул офисный	Мебель	основное	400х400х780	
6.	Магнитно-маркерная поверхность / Доска	Оборудование	основное		
7.	Автоматизированное рабочее место преподавателя	ТС	основное	монитор, клавиатура, мышь, системный блок с видеокартой для обработки данных	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение	
8.	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	УМК	основное	из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз.	
9.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	УМК	основное	из расчета на 25 чел.	
10.	Комплект демонстрационного оборудования (макеты, манекены) по всем темам программы	УМК	основное	из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз.	
11.	Тренировочные комплексы	УМК	основное	по профилю дисциплины	

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских

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», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол производственный вспомогательный	мебель	основное	Габаритные размеры: не более 600/600/850	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.06
2.	Стол производственный разделочный	мебель	основное	размеры: не более 1200/600/850	
3.	Тележка-шпилька	мебель	основное	сварная, нерж., 14 уровней, размер листа не более 400х600	
4.	Презентационный стол	мебель	основное	Габаритные размеры: не более 1800х600х850 мм	
5.	Стол с моечной ванной	мебель	основное	Размеры: не более 1200х600х850	
6.	Смеситель холодной и горячей воды	мебель	основное	Двуручный смеситель	
7.	Стеллаж сплошной разборный	мебель	основное	габаритные размеры: не более 1800/1000/500	
8.	Машина для раскатки слоеного теста	оборудование	специализированное	Реверсивная, в комплекте щётка-сметка. Конвеерные ленты - обязательны. Длина ленты - не менее 800мм, ширина - 600мм, тип: конвейерная раскатка	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
9.	Расстоечный шкаф	оборудование	специализированное	Количество уровней: 12, Тип нагрева: Электрический нагрев	
10.	Печь ротационная	оборудование	специализированное	Пароувлажнение. Размеры противня, мм, не более 450х600	
11.	Плита индукционная (плита четырехконфорочная)	оборудование	специализированное	Тип питания: Электрический, Тип размещения: Напольная, Материал поверхности: Индукционный, Напряжение (В): 220	
12.	Планетарный миксер	оборудование	специализированное	Напряжение: 220 В Объем дежи: 4-5 л,	
13.	Миксер планетарный	оборудование	специализированное	Напряжение: 220 В Объем дежи: 60 л	
14.	Взбивальная машина	оборудование	специализированное	Обьем дежи: 40 л	
15.	Шкаф шоковой заморозки	оборудование	специализированное	Размеры: не менее 780×800×1545, 400В, мощность 3,345кВт, 10 уровней, GN 1/1	
16.	Печь конвекционная	оборудование	специализированное	Функция пароувлажнения, вместимость не менее 6 листов 600*400 мм	
17.	Подовая печь	оборудование	специализированное	Профессиональная хлебопекарная, загрузка	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				на 2 листа, размеры: не менее 600х400	
18.	Шкаф расстоечный	оборудование	специализированное	Количество не менее 12 противней , размер 600*400	
19.	Весы для простого взвешивания	оборудование	специализированное	предел взвешивания - до 10 кг, диск =1г или 2г	
20.	Плита индукционная одноконфорочная	оборудование	специализированное	Тип питания: Электрический, Тип размещения: Настольный, Материал поверхности: Индукционный, Напряжение (В): 220	
21.	Тестомес	оборудование	специализированное	Фиксированная дежа, двухскоростной, объем дежи -20-25 л	
22.	Холодильный комбинированный шкаф	оборудование	специализированное	400л (2х175л)., Тем.: 0...+7 С, 2 метал. двери, 2-х камерный, 4 полки.	
23.	Блендер погружной со стаканом	оборудование	специализированное	Погружной, емкость мерного стакана не менее 0,5 л	

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

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Шкаф для хранения ноутбуков и доп. инвентаря под ключ	мебель	основное	Размеры: не более 85х45х200 см	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.06
2.	Шкаф офисный со стеклом	мебель	основное	Размеры: не более 85х45х200 см	
3.	Шкаф офисный закрытый	мебель	основное	Размеры: не более 85х45х200 см	
4.	Школьная мебель: стол	мебель	основное	размеры: не более 1220х1520х760 мм	
5.	Школьная мебель: стул	мебель	основное	размеры: не более 400х400х780 мм	
6.	Место педагога: стол педагога	мебель	основное	размеры: не более 1220х1520х760 мм	
7.	Место педагога: стул офисный	мебель	основное	размеры: не более 400х400х780 мм	
8.	Интерактивный комплекс (экран)	ТС	основное	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)	ТС	основное	Технология: лазерный, цветной, А4	
10.	МФУ	ТС	основное	Цветность печати: черно-белая Тип печати: лазерный Максимальный формат:	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				А4 Интерфейсы: Wi-Fi, USB, Ethernet (RJ-45), AirPrint, Bluetooth Функции печати: автоматическая двусторонняя печать Функции сканера: сканирование, копирование	
11.	Ноутбук (мощный для проф. ПО 1С, Master и др.)	ТС	основное	Процессор не ниже Intel Core i5 @3GHz, RAM не менее 16GB, GPU не менее1060, SSD не менее 128GB или аналог, видеокарта с памятью не интегрированная (по возможности), операционная система.	
12.	Мышь для ноутбука	ТС	основное	USB, Оптимальное разрешение 1000 dpi	
13.	Виртуальные тренажеры	оборудование	специализированное	ПО с анимированной 3D модель-симулятором производственного оборудования	
14.	Комплект: монитор, системный блок, клавиатура, мышь	ТС	специализированное	Процессор: Частота процессора – не менее 2500 МГц;	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Количество ядер процессора – не менее 2; Операционная система; Оперативная память: Объем ОЗУ – не менее 8 ГБ; Тип памяти – не ниже DDR3.	
15.	Документ-камера	ТС	специализированное	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»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Мойка лабораторная на опорной тумбе	мебель	основное	Размер не более 1300х600х900 мм; корпус тумб из полипропилена; рабочая поверхность - полипропилен с противопроливочным бортиком по периметру.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.06
2.	Сушильный стенд	мебель	основное	Размер не более 1300х140х500 мм.	
3.	Тумба подкатная с дверцей	мебель	основное	Размер не более 420х470х640 мм.	
4.	Шкаф для одежды	мебель	основное	Размер не менее 900х600х1970 мм.	
5.	Стол лабораторный низкий	мебель	основное	Размер не более 1500х600х750 мм.	
6.	Офисное кресло	мебель	основное	с колесами (роликами), подлокотниками	
7.	Стол письменный	мебель	основное	размеры: не более 1220х1520х760 мм	
8.	Весы	оборудование	специализированное	Наибольший предел взвешивания (НПВ), г 1500. Цена деления, г 0,05	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
9.	Весы	оборудование	специализированное	Наибольший предел взвешивания (НПВ), г 220 г Дискретность 0.0001 г Класс точности Специальный (I)	
10.	Рефрактометр лабораторный	оборудование	специализированное	Диапазон измерений показателя преломления nD от 1,3 до 1,7 Диапазон показаний массовой доли сухих веществ (сахарозы) в растворе от 0 до 95 %	
11.	pH-метр с внешним стеклянным электродом	оборудование	специализированное	Диапазон измерений: 0.0 - 14.0 pH Цена деления: 0.01 pH	
12.	Шкаф сушильный	оборудование	специализированное	Полезный объем камеры, л не более 10 Максимальная температура, С 130	
13.	Нагревательная плитка	оборудование	специализированное	Рабочая поверхность плиты (платформы), Огнеупорное стекло Кол-во мест для нагревания, 1 Максимальный объем нагреваемой жидкости, л, 10 л	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
14.	Аквадистиллятор автоматический	оборудование	специализированное	Производительность 4 л/ч Вместимость встроенного накопителя 8 л Удельный расход воды, не более 60 л/ч (15 л / л дистиллированной воды)	
15.	Муфельная печь	оборудование	специализированное	Диапазон температур, °С 100-1200 Разрешение температуры, °С 1 Колебания температуры, °С ±5	
16.	Гомогенизатор лабораторный	оборудование	специализированное	Максимальная скорость вращения 12000 об/мин Мощность двигателя не менее 400 Вт Максимальный объем гомогенизируемого образца до 1 л	
17.	Холодильник	оборудование	специализированное	Диапазон температур, °С — от +2...+8; объем камеры не более, 42 л	
18.	Микроскоп биологический	оборудование	специализированное	Увеличение микроскопа, крат 40 – 1000. Револьверное	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				устройствона 5 объективов	
19.	Жиромер для сливок	оборудование	специализированное	Длина не менее 195 мм Больший диаметр не менее 25 мм Диапазон измерений 0-6% Цена деления не более 0,1%	
20.	Термостат	оборудование	специализированное	Диапазон температур, °С — от +5 выше комнатной до +60;	
21.	Установка для определения жира по Сокслету	оборудование	специализированное	Объём колбы не более 250 мл Мощность не менее 0,5 кВт Максимальная температура нагрева 350±10% °С	
22.	Шкаф вытяжной общего назначения	оборудование	специализированное	Размер не более 1535х720х2150 мм; фланец для подключения к вытяжной вентиляции; сливная полипропиленовая чаша не более 250х100х147мм; 220В	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
23.	Набор кювет	оборудование	специализированное	оптическое стекло 315нм-1100нм, не мене чем по 3 шт разного объёма	
24.	Чашка Петри	оборудование	специализированное	стекло	
25.	Коврик резиновый диэлектрический	оборудование	специализированное	не более 1000х1000	
26.	Эксикатор без крана	оборудование	специализированное	Диаметр эксикатора не более 240 мм	
27.	Стекло часовое	оборудование	специализированное	Диаметр не менее 50 мм Толщина стекла не менее 2±0,1 мм	

Виртуальная лаборатория по виду работы «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Шкаф для хранения ноутбуков и доп. инвентаря под ключ	мебель	основное	Размеры: 85х45х200 см	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.06
2.	Шкаф офисный со стеклом	мебель	основное	Размеры: 85х45х200 см	
3.	Шкаф офисный закрытый	мебель	основное	Размеры: 85х45х200 см	
4.	Школьная мебель: стол	мебель	основное	размеры: не более 1220х1520х760 мм	
5.	Школьная мебель: стул	мебель	основное	размеры: не более 400х400х780 мм	
6.	Место педагога: стол педагога	мебель	основное	размеры: не более 1220х1520х760 мм	
7.	Место педагога: стул офисный	мебель	основное	размеры: не более 400х400х780 мм	
8.	Интерактивный комплекс (экран)	ТС	основное	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)	ТС	основное	Технология: лазерный, цветной, А4	
10.	МФУ	ТС	основное	Цветность печати: черно-белая Тип печати: лазерный Максимальный формат:	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				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	ТС	основное	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	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				– 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	ТС	основное	для дистанционного обучения, для съемки документов. Изображение высокой четкости: не менее 10 Мп	
13.	Ноутбук (мощный для проф. ПО 1С, Master и др.)	ТС	специализированное	Процессор не ниже Intel Core i5 @3GHz, RAM не менее 16GB, GPU не менее1060, SSD не менее	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				128GB или аналог, видеокарта с памятью не интегрированная (по возможности), операционная система.	
14.	Мышь для ноутбука	ТС	специализированное	USB, Оптимальное разрешение 1000 dpi	
15.	Программное обеспечение (отраслевые программы для автоматизации учета работы структурных позразделений пищевых производств, бизнес-процессов управления)	оборудование	специализированное	Например, 1С: предприятия (х/б и кондитерское производство; производство мясной и рыбной продукции), Шеф Эксперт и др.	

Учебно-производственная мастерская по компетенции «Хлебопечение»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стеллаж сплошной разборный	мебель	основное	количество не менее 12 противней 600*400	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.06
2.	Стол производственный разделочный	мебель	основное	1200/600/850	
3.	Стол производственный вспомогательный	мебель	основное	600/600/850	
4.	Стол с моечной ванной	мебель	основное	1200х600х850	
5.	Смеситель для холодной и горячей воды	мебель	основное	Двуручный смеситель	
6.	Печь конвекционная с функцией пароувлажнения	оборудование	специализированное	вместимость не менее 6 листов 600*400	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7.	Печь подовая с каменным подом и автоматической функцией подачи пара	оборудование	специализированное	на одного участника - с загрузкой на 2 листа 600*400	
8.	Шкаф расстоечный	оборудование	специализированное	количество не менее 12 противней 600*400	
9.	Весы для простого взвешивания	оборудование	специализированное	предел взвешивания- до 10 кг, диск.=1г или 2г	
10.	Плита индукционная	оборудование	специализированное	одноконфорочная	
11.	Планетарный миксер	оборудование	специализированное	объем дежи - 4-5 л	
12.	Тестомес с фиксированной дежой, двухскоростной	оборудование	специализированное	объем дежи - 20 - 25 л	
13.	Холодильный шкаф	оборудование	специализированное	400л (2х175л)., 0...+7, 2 метал. двери, 2-х камерный, 4 полки 2 двери.Диапазон температур: -2...+8 'С, Габаритные размеры (LxDxH): от 1200х600х850 мм, до 1800х600х850 мм. Колличество полок 4. Объем: 150-350 литров	
14.	Шкаф шоковой заморозки и/или морозильный шкаф	оборудование	специализированное	220В, 745*720*900 цикл заморозки 240 мин. 6 уровней	
15.	Машина для раскатки слоеного теста	оборудование	специализированное	Реверсивная, в комплекте щётка-сметка.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Конвеерные ленты - обязательны. Длина ленты - не менее 800мм , ширина - 600мм, тип:конвейерная раскатка	

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

Кабинет «Библиотека»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стеллаж	Мебель	основное	односторонний 2200x800x288	СГ.01, СГ.02, СГ.03, СГ.04, СГ.05, СГ.06, ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.06
2.	Шкаф *открытый*	Мебель	основное		
3.	Читательский стол *двухместный, многоместный*	Мебель	основное	750x800x550, 750x1600x550 **стол читательский**	
4.	Компьютерный стол	Мебель	основное	СанПин 2.4.2.2821-10	
5.	Информационный стенд	Мебель	основное	100x150	
6.	Стул	Мебель	основное	665x310	
7.	Автоматизированное рабочее место	ТС	основное	системный блок, монитор, клавиатура, мышь; неисключительные права по лицензионному или	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				сублицензионному договору на программное обеспечение	
8.	МФУ	ТС	основное	А4, лазерное	

Кабинет «Читальный зал»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стеллаж *открытый*	мебель	основное	односторонний 2200х800х288	СГ.01, СГ.02, СГ.03, СГ.04, СГ.05, СГ.06, ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.06
2.	Стойка для книг	мебель	основное	Стеллаж изготовлен из ЛДСП 16 мм.	
3.	Читательский стол *двухместный*	мебель	основное	1200х600	
4.	Компьютерный стол	мебель	основное	1200х600	
5.	Информационный стенд	мебель	основное	100х150	
6.	Стул	мебель	основное	665х310	

1.5 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1.	Microsoft Windows	1	УП.01 Русский язык УП.02 Литература УП.03 Иностранный язык УП.04 Математика УП.05 Информатика УП.06 Физика УП.07 Химия УП.08 Биология УП.09 История УП.10 Обществознание УП.11 География УП.12 Физическая культура
2.	Microsoft Office Professional Plus	1	
3.	Mozilla Firefox	1	
4.	Yandex Browser	1	
5.	Adobe Reader	1	

			УП.13 Основы безопасности и защиты родины Индивидуальный проект ЭК.01 Россия-моя история СГ.01 История России СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности СГ.03 Безопасность жизнедеятельности СГ.04 Физическая культура СГ.05 Основы финансовой грамотности СГ.06 Основы бережливого производства ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств ОП.03 Автоматизация технологических процессов ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на

			автоматизированных технологических линиях; ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; ПМ 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения; ПМ 05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (12901 кондитер) ПМд.06 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16472 Пекарь) ООО "ТД "Медовые традиции"
6.	1С: Хлебобулочное и кондитерское производство 1С: Предприятие 8 Шеф Эксперт	1	ОП.04. Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения; ПМ 05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (12901 кондитер); ПМд.06 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16472 Пекарь) ООО "ТД "Медовые традиции"

7.	ПО с анимированной 3D модель-симулятором производственного оборудования	1	ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

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

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ 616

1.1. Код и наименование образовательной программы в соответствии с Перечнями профессий/специальностей СПО: 616

1.2. Нормативные правовые документы и локальные акты, регулирующие вопросы организации и проведения ГИА: 616

1.3. Разработка и утверждение ГИА 617

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ…617

2.1. Область применения 617

2.2. Требования к результатам освоения программы: *617*

2.3. Цели и задачи ГИА *619*

3. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И УСЛОВИЯ ДОПУСКА К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ **619**

3.1. Форма государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО *619*

3.2. Объем времени, сроки подготовки и проведения ГИА *619*

3.3. Описание условий допуска и подготовки выпускной квалификационной работы (описание структуры и требований к содержанию выпускной квалификационной работы) *620*

3.4. Описание условий допуска и подготовки демонстрационного экзамена *622*

4. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ **623**

4.1. Описание требований к минимальному материально-техническому, информационному обеспечению, организации и проведения защиты дипломного работы *623*

4.2. Описание требований к минимальному материально-техническому, информационному обеспечению, организации и проведения ДЭ *624*

Перечень оборудования *624*

Перечень расходных материалов *625*

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ И КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИОБУЧАЮЩИХСЯ626

5.1. Критерии оценки дипломной работы *626*

5.2. Критерии оценки демонстрационного экзамена *630*

6. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ **631**

7. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ **634**

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ..... **637**

Приложение 1 ..... *637*

Приложение 2 ..... *639*

Приложение 3 ..... *640*

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.	ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из

Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.		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 дежой, 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 односекционная 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
8	Варежка -прихватка	Термостойкая
9	Ложки столовые	Материал : нержавеющая сталь
10	Кружка мерная	Материал: пластик. Объем : 1,5 л
11	Насадка для отсадки печенья	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 ПОДГОТОВКИОБУЧАЮЩИХСЯ

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 разливных точек зрения;
- продемонстрировать 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 требованиями ФГОС СПО.

Защита дипломных проектов (работ) проводятся 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, задачи неточно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием).	Актуальность либо вообще не сформулирована, либо сформулирована в самых общих чертах – 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.	Автор обосновывает актуальность направления исследования в 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).	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом 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	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой

КРИТЕРИИ	ПОКАЗАТЕЛИ			
	Оценки			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
		части работы не связаны с целью и задачами работы.	темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	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 аспектов содержания работы.	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 том, что обучающийся достаточно свободно ориентируется в терминологии,

КРИТЕРИИ	ПОКАЗАТЕЛИ			
	Оценки			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
				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,	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	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

КРИТЕРИИ	ПОКАЗАТЕЛИ			
	Оценки			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
		неуверенно и нечетко.	терминологией и др.).	наглядности, владение терминологией и др.).
Критерии формирования итоговой оценки дипломной работы (дипломного проекта)	Обучающийся обнаруживает непонимание содержательных основ 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 пломного проекта (работы) не выполнена.	Обучающийся на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть пломного проекта (работы) выполнена некачественно.	Обучающийся на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения.	Обучающийся на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть пломного 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 пересдачей 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)

Темы дипломных проектов (работ)
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.

Приложение 2

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.

Приложение 3

Инструкция по технике безопасности

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны трудаи 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 непрочно 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 хранений место.

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка……..3
РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ.....4
1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся 4
1.2. Направления воспитания.....6
1.3. Целевые ориентиры воспитания.....7
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ.....9
2.1. Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО.....9
2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности.....10
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ.....13
3.1. Кадровое обеспечение 13
3.2. Нормативно-методическое обеспечение 14
3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями 15
3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся.....15
3.5. Анализ воспитательного процесса 16
Приложение 1. Календарный план воспитательной работы.....18

Пояснительная записка

Рабочая программа воспитания в ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса», (далее — Программа) направлена на формирование гражданина страны:

- разделяющего традиционные российские ценности, проявляющего гражданско-патриотическую позицию, готового к защите Родины; -выражающего осознанную готовность стать высококвалифицированным специалистом в выбранной профессиональной деятельности и трудиться на благо государства и общества;
- готового к созданию крепкой семьи и рождению детей.

Рабочая программа воспитания ГПОУ ТО «ТКПТС», реализующей программы СПО, (далее рабочая программа) является обязательной частью образовательной программы, реализующей программы СПО, и предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности. Рабочая программа разрабатывается и утверждается с участием коллегиальных органов управления организацией (в том числе педагогического совета, совета обучающихся, совета родителей); реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической (учебные и производственные практики) деятельности, осуществляемой совместно с другими участниками образовательных отношений, социальными партнёрами. Рабочая программа сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего (среднего) образования.

Программа разработана с учётом Конституции Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского образования 01.07.2020); Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и Плана мероприятий по её реализации в 2021 — 2025 годах (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р), Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400), Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809), Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762, федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Программа включает три раздела: целевой, содержательный и организационный. Структурным элементом программы является календарный план воспитательной работы.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Рабочая программа воспитания является частью основной образовательной программы

(программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки, далее – ППССЗ).

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса». Родители (законные представители)несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

Воспитательная деятельность в ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса» является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания: развитие высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Отечества.

Программа воспитательной работы колледжа призвана:

- реализовать программы адаптации студентов первого курса, программы по формированию здорового образа жизни, гражданско- патриотического и духовно-нравственного воспитания;
- совершенствовать систему студенческого самоуправления;
- мотивировать обучающихся к активному участию в мероприятияхразличного уровня по основным направлениям воспитательной работы;
- улучшить систему поощрения обучающихся за достижения вучебной и внеучебной деятельности;
- активизировать работу с родителями.

1.1.Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные компоненты Программы, рабочего календарного плана воспитательной работы ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для любой образовательной организации, реализующей программы СПО, цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций уобучающихся.

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала конкретной профессиональной образовательной организации – ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса».

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

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);

- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;

- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числев профессионально ориентированной деятельности;

- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт).

Современный национальный воспитательный идеал - это высоконравственный, творческий, компетентный гражданин России, принимающий судьбу Отечества как свою личную, осознающий ответственность за настоящее и будущее своей страны, укоренённый в духовных и культурных традициях многонационального народа Российской Федерации.

Воспитательный процесс в образовательной организации направлен на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей,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 РоссийскойФедерации; природе и окружающей среде.

Воспитательная работа определяет долговременные стратегические цели и задачи, конечную модель личности выпускника, основные принципыи направления воспитания с целью практической реализации этой модели.

Воспитательная работа с обучающимися в образовательной организацииведется во время учебных занятий, во время подготовки и проведения разнообразных по форме и содержанию мероприятий, используя лучшие традиции образовательной организации. Воспитательная и внеурочная работас обучающимися направлена на создание условий для развития духовности, оказание им помощи в жизненном самоопределении, нравственном, гражданском и профессиональном становлении, личностной самореализации.

Воспитательный процесс в образовательной организации базируется на принципах и традициях профессионального воспитания:

- принцип гуманистической направленности и целостности, обеспечивающий системность, преемственность воспитания, взаимосвязанность всех его компонентов;

- принцип разнообразия и единства (непротиворечивости) воспитательных стратегий и технологий, воспитательных проектов, форм,средств, мероприятий;

- принцип индивидуализации в воспитании (свободный выбор обучающимися видов и сфер деятельности, возможность свободного самоопределения и самореализации личности в процессе

деятельности);

- принцип личностно и социально-значимой деятельности обучающихся;
- принцип творческой активности, ориентация на личностные интересы;
- принцип активной гражданственности, трудолюбия, уважения к правам и свободам человека, любви и бережного отношения к окружающему миру, Родине, семье, культурным традициям в условиях многонациональногогосударства;
- принцип поддерживающих отношений (сотрудничество, диалогическое воспитание);
- принцип практико-деятельностной основы воспитательного процесса.

Гибкость воспитательного процесса в образовательной организации как открытой социальной системы позволяет обеспечить условия формирования у обучающихся лидерских качеств, развития творческого потенциала, формирования общих компетенций на основе усвоения обучающимися социально значимых знаний, сформированного отношения к общественным ценностям и приобретения опыта социально-значимого поведения в процессе разнообразной деятельности.

1.2. Направление воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

гражданское воспитание – формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции,правовых знаний и правовой культуры;

патриотическое воспитание – формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России, и её культуры, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

духовно-нравственное воспитание – формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

эстетическое воспитание – формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;

физическое воспитание - формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия – формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;

профессионально-трудовое воспитание – формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

экологическое воспитание – формирование потребности экологически целесообразного

поведения в природе, понимания влияния социально- экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

ценности научного познания – воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3.Целевые ориентиры воспитания

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу,высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «…формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями, формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам (ОК 01);
- использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);
- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях (ОК 03);
- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК 04);
- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);
- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);
- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);

- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);

- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (ОК 09);

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику специальности

Гражданское воспитание

- понимающий профессиональное значение отрасли, для социально-экономического и научно-технологического развития страны;

- осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Тульской области;

- ориентированный на активное гражданское участие на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.

Патриотическое воспитание

- осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою.

Духовно-нравственное воспитание

- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики.

Эстетическое воспитание

- демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре;

- использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

- демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности.

Профессионально-трудовое воспитание

- применяющий знания о нормах выбранной профессии, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой;

- готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;

- выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности;

- понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современномвысокотехнологичном мире.

Экологическое воспитание

- ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности;

- понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью.

Ценности научного познания

- обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности;

- деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областяхс учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки;

- проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Уклад профессиональной образовательной организации

Целесообразность имеющихся в образовательной организации специальностей и профессий определяется потребностями предприятий и направлена на подготовку кадров для отраслей Тульской областия. Для этого: проводится мониторинг потребностей регионального рынка труда в подготовке, переподготовке и повышении квалификации по профессиям рабочих и должностям служащих; мониторинг трудоустройства выпускников и удовлетворенность работодателей качеством их подготовки; обеспечено взаимодействие с предприятиями города Тула и Тульской области.

Востребованность выпускников является одним из основных, объективных и независимых показателей качества подготовки специалистов, а трудоустройство по полученным профессиям и специальностям выпускников колледжа свидетельствует о признании качества подготовки кадров в соответствии с потребностями рынка труда.

Созданная в образовательной организации система подготовки специалистов способствует формированию личностных качеств, становлению активной гражданской позиции, формированию опыта творческой деятельности, осознанного и ответственного отношения к сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, умению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Рассматривая образовательный процесс как взаимосвязанный процесс обучения и воспитания, образовательная организация планомерно создает систему, обеспечивающую каждому обучающемуся возможность формирования образовательной траектории для профессионального, карьерного и личностного роста.

Внедрение новых форм обучения и воспитания за счет использования возможностей цифровой образовательной среды, моделирования производственных процессов с использованием спектра цифровых каналов коммуникации позволяет готовить специалистов с широким спектром компетенций и навыков, необходимых на рынке труда.

На сегодняшний день колледж позиционирует себя как организация, ведущая подготовку востребованных квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена. Конкурентными преимуществами колледжа являются:

1. Современная материально-техническая база по подготавливаемым профессиям и специальностям;
2. Квалификация кадров соответствует требованиям профессиональных стандартов.
3. Осуществляется сотрудничество с партнёрами на принципах стратегического партнерства, в целях оперативного реагирования на новые потребности в подготовке кадров:

1) ОАО «Общепит» столовая «Заря» АО «АК «Туламашзавод»;
2) ООО Ресторатор 71 кафе «Трактир»;
3) Столовая ГПОУ ТО «ТКСиОТ»;
4) Столовая ГПОУ ТО «ТКПТС»;
5) ООО «Респект» ресторан «Респект»;
6) АО «Тандер» сеть гипермаркетов «Магнит»;
7) ИП Шибзудов В.Х. столовая «Минутка»;
8) ООО «ТУЛЬСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ» (ООО «ТМК»);
9) Сеть гипермаркетов СПАР;
10) Столовая АО «Тулачермет»,цех питания;
11) ООО «Гиперглобус»;
12) Столовая Управления Росгвардии по Тульской области.

4. Востребованность выпускников колледжа на рынке труда. Профессии и специальности, которым обучают в колледже стабильно пользуются спросом у работодателей.

5. Опыт взаимодействия с организациями города, области в вопросах воспитания молодежи, развития молодежного движения и поддержкоймолодежных общественных инициатив.

ГПОУ ТО «ТКПТС» является профессиональной образовательной организацией, которая занимает активную социальную позицию на уровне муниципального образования города Тула. Студенты вовлечены в организацию и проведение волонтерских акций, олимпиад, конкурсов и других мероприятий, направленных на воспитание и социализацию молодежи города.

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание организационно-педагогических условий для осуществления воспитания обучающихся.

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по специальности

Воспитательная работа в колледже организована в модульном формате.

Модуль – это структурный элемент, включающий виды, формы и содержание воспитательной работы в рамках заданных направлений воспитания. Содержание воспитательных модулей определяется образовательной организацией самостоятельно, с учетом укладом профессиональной образовательной организацией и ее традициями.

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала аудиторных занятий предусматривает:

- максимальное использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям; подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;

- максимальное использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям; подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и

задачам воспитания;

- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т.д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;

- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;

- курсы, дополнительные факультативные занятия исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно- познавательной, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической направленности, духовно-нравственной направленности по религиозным культурам народов России;

- экскурсии (в музей, картинную галерею, технопарк, на предприятие и др.), организуемые кураторами, в том числе совместно с обучающимися, с привлечением обучающихся к их планированию, организации, проведению, оценке;

- участие обучающихся в конкурсах, фестивалях профессиональной направленности.

Модуль «Кураторство»

Реализация воспитательного потенциала кураторства, как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает:

- инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности;

- организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной специальности;

- сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.;

- организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в учебной, студенческой группе, о жизни группы в целом, помощь родителям и иным членам семьи в отношениях с преподавателями, администрацией.

Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи наставником опыта, знаний наставляемому с целью наиболее эффективной реализации его профессионального потенциала и адаптации предусматривает:

- мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в специальности;

- организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности;

- содействие осознанному выбору оптимальной образовательнойтраектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);

- формирование у наставляемого социальной и профессиональной компетентности, социокультурного опыта.

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии/специальности»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает**:**

- мастер - классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты;

- встречи с известными представителями специальности;

- круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по ее созданию, поддержанию, использованию в воспитании:

- организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии профессии, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности;

- размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся с специальностью.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает:

- профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии, чествование трудовых династий;

- совместные мероприятия, посвященные Дню специальности.

Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает:

- реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности;

- организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с специальности;

- поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнерства образовательной организации, реализующей программы СПО, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

- организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальность;
- организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных специальности: презентации, лекции, акции;
- реализация социальных проектов по профессии, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в образовательной организации, реализующей программы СПО, предусматривает:

- организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню специальности;
- участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности;
- проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик;
- организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности;
- организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры специальности»;
- проведение практико-ориентированных мероприятий.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

Реализации Рабочей программы воспитания в ГПОУ ТО «ТКПТС» осуществляется под руководством директора и заместителя директора по УВР. В программе воспитания принимают участие: советник директора по воспитанию, начальник отдела воспитательной работы, социальный педагог, педагог-психолог, педагог-организатор, руководитель физического воспитания, преподаватель – организатор ОБЖ, воспитатель общежития, заведующий библиотекой, классные руководители, кураторы учебных групп, преподаватели, мастера производственного обучения, педагоги дополнительного образования.

Основные критерии и направления развития кадрового обеспечения образовательного процесса, принятые в колледже, состоят в следующем:

- образовательный процесс осуществляет квалифицированный коллектив педагогов соответствующего образования, опыта и мастерства;
- штат методических объединений представлен преподавателями с профильным образованием, имеющими опыт работы в реализации инноваций и обеспечения высокого качества подготовки специалистов;
- к образовательному процессу привлекаются ведущие специалисты предприятий – социальных

партнеров колледжа.

Партнерами колледжа в области воспитательной работы являются образовательные организации, общественные объединения, объекты социальной и культурной сферы, здравоохранения, субъекты профилактики. Развитие взаимодействия с партнерами в области воспитания обучающихся обусловлено целями и задачами, которые решает коллектив колледжа.

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.

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации.

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

Основным документом, задающим направления, принципы и подходы воспитательной деятельности в колледже является рабочая программа воспитания, как обязательная часть образовательной программы и предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности.

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.

Рабочая программа воспитания разрабатывается и утверждается с участием коллегиальных органов управления организацией (в том числе педагогического совета, студенческого совета, родительского совета); реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической (учебные и производственные практики) деятельности, осуществляемой совместно с другими участниками образовательных отношений, социальнымипартнёрами.

- Положение о родительском совете ГПОУ ТО «ТКПТС», от 31.08.2020 г. №849
- Положение об Индивидуально-профилактическом наставничестве обучающихся ГПОУ ТО «ТКПТС», от 20.12.2023 г. №287
- Положение о праваилах внутреннего распорядка обучающихся, от 31.08.2017 №214
- Положение о студенческом самоуправлении, от 29.01.2020 г.
- Положение о классном руководстве (кураторстве), от 28.02.2022 №259
- Положение об организации психолого-педагогического сопровождения обучающихся-инвалидов, лиц с ограниченными возможностями здоровья, от 30.08.2016 № 181-1
- Психолого-педагогическое сопровождение учащихся «группы риска», от 26.04.2016
- Положение о воспитательной группе студентов, относящихся к категории детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, и лиц из их числа, проживающих в общежитии, от 31.08.2015 №164
- Положение о педагоге, выполняющем функции медиатора, от 27.08.2015 г. №163а

- Положение о Совете профилактики безнадзорности и правонарушений обучающихся, от28.08.2019 г.

- Положение о Совете профилактики правонарушений среди обучающихся, от 20.12.2023 №286

Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнерами.

Сетевая форма организации образовательного процесса и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования.

3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

Обучение по образовательным программам среднего профессионального образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе образовательных программ среднего профессионального образования, адаптированных при необходимости для обучения указанных студентов и с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся, а также возможностей колледжа по созданию и предоставлению материально-технических условий для таких лиц.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организовано совместно с другими обучающимися, но с учетом ограниченных функций организма, а для инвалидов в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида. Обучение осуществляется бесплатно.

В образовательном процессе предполагается использование социально- активных методов обучения, технологий социо-культурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Особыми задачами воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями являются:

- налаживание эмоционально-положительного взаимодействия с окружающими для их успешной социальной адаптации и интеграции в общеобразовательной организации;
- формирование доброжелательного отношения к обучающимся и их семьям со стороны всех участников образовательных отношений;
- построение воспитательной деятельности с учётом индивидуальныхособенностей и возможностей каждого обучающегося;
- обеспечение психолого-педагогической поддержки семей обучающихся, содействие повышению уровня их педагогической, психологической, медико-социальной компетентности.

3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности

обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях.

Система проявлений активной жизненной позиции и поощрения социальной успешности обучающихся строится на принципах:

- публичности, открытости поощрений (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся);

- сочетания индивидуального и коллективного поощрения (использование индивидуальных и коллективных наград даёт возможность стимулировать индивидуальную и коллективную активность обучающихся, преодолевать межличностные противоречия между обучающимися, получившими и не получившими награды);

- привлечения к участию в системе поощрений на всех стадиях законных представителей обучающихся, представителей родительского сообщества, сторонних организаций, их статусных представителей. Формы поощрения проявлений активной жизненной позиции обучающихся и социальной успешности:

- наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося;

- участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных со спкциальностью;

- рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров;

- реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по специальности; успешное освоение образовательных программ по специальности;

- успешное освоение образовательных программ по специальности

Колледж применяет следующие виды поощрений*:* сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.

3.5. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса осуществляется в соответствии с целевыми ориентирами результатов воспитания, личностными результатами обучающихся, исходя из особенностей воспитывающей среды, традиций и ресурсов образовательной организации, контингента обучающихся и др.

Основным методом анализа воспитательного процесса в общеобразовательной организации является ежегодный самоанализ воспитательной работы с целью выявления основных проблем и последующего их решения с привлечением (при необходимости) внешних экспертов, специалистов.

Планирование анализа воспитательного процесса включается в календарный план воспитательной работы. Основные направления анализа воспитательного процесса:

1.Результаты воспитания, социализации и саморазвития обучающихся.

Критерием, на основе которого осуществляется данный анализ, является динамика личностного развития обучающихся каждой группы. Осуществляется анализ классными руководителями и кураторами групп, совместно с заместителем директора по УВР, начальником отдела воспитательной работы, советником директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями с последующим обсуждением его результатов на заседании педагогического совета колледжа.

Способом получения информации о результатах воспитания, социализации и саморазвития, обучающихся является педагогическое наблюдение в соответствии и индикаторами эффективности воспитательной деятельности.

Таблица - Индикаторы эффективности воспитательной деятельности

Индикаторы эффективности	Курс обучения			
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
Доля обучающихся, охваченной внеучебной творческой деятельностью, в общей численности обучающихся, %.				
Доля студентов, участвующих в научно- исследовательской, инновационной, проектной деятельности, %.				
Доля студентов, поставленных на учет КДН и ЗП, внутренний учёт техникума, через Совет профилактики техникума, во время обучения, %.				
Доля студентов, принимающих участие в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях проектов «Россия – страна возможностей», «Большая перемена», «Мы Вместе», «Добро», «Молодежь» и др., % .				
Доля студентов, принимающих участие в волонтёрской деятельности, %				

Доля студентов, участвующих в спортивных состязаниях различного уровня, %.				
Доля студентов, охваченных Пушкинскими картами, %.				

2. Состояние организуемой в колледже воспитательной деятельности.

Критерием, на основе которого осуществляется данный анализ, является наличие в колледже интересной, событийно насыщенной и личностно развивающей совместной деятельности подростков и взрослых.

Осуществляется анализ заместителем директора по учебно-воспитательно работе. Способами получения информации о состоянии организуемой в колледже совместной деятельности детей и взрослых могут быть беседы с обучающимися и их родителями, педагогами, лидерами студенческого самоуправления, при необходимости - их анкетирование. Полученные результаты обсуждаются на заседании педагогического совета колледжа.

Внимание при этом сосредотачивается на вопросах, связанных с:

- качеством проводимых общеколледжных ключевых дел;
- качеством организуемой в колледже внеурочной деятельности;
- качеством работы студенческого самоуправления;
- качеством функционирующих в колледже студенческих общественных объединений и др.

- Итогом самоанализа организуемой в колледже воспитательной работы является перечень выявленных проблем, над которыми предстоит работать педагогическому коллективу на последующий период.

Приложение 1

Календарный план воспитательной работы
по специальности
Календарный план воспитательной работы по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
	1. Образовательная деятельность			
1.1	Флешмоб «Капсула времени Профессионалитета»	1 курс	Сентябрь	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы групп, педагог-организатор, педагог дополнительного образования
1.2	День СПО	1-3 курс	02.10.	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы,

				классные руководители, кураторы групп, педагог-организатор, педагог дополнительного образования
1.3	Всероссийский классный час в рамках Единого дня открытых дверей	Амбассадоры Профессионалитета	Октябрь	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, педагог-организатор, педагог дополнительного образования
1.4	Единый день открытых дверей	Амбассадоры Профессионалитета	Октябрь	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, заведующий отделением, преподаватели специальных дисциплин, педагог-организатор, педагог дополнительного образования
1.5	«Ни рыбы, ни мяса: вегетарианская кухня» (книжная выставка ко Дню вегетарианства)	1-3 курс	02.10.	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, библиотекарь
1.6	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	1-3 курс	5 – 30 октября	Зам. директора по УВР, начальник отдела производственной подготовки, начальник отдела воспитательной работы педагог-организатор, мастера п/о, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
1.7	Областной кулинарный салон	1-3 курс	Октябрь	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, начальник отдела производственной работы, заведующий отделением, старший мастер, педагог-дополнительного образования, педагог-организатор, мастера п/о, кураторы учебных групп, тьютор.
1.8	«Кулинарный поединок» Кулинарный поединок между командами студентов старших курсов и преподавателей, мастеров производственного обучения, в	3 курс	В течении учебного года	Зам. директор по УПР, начальник отдела производственной подготовки, заведующий

	процессе которых необходимо успеть приготовить блюда по заданию за определенный период времени. Возможен онлайн-формат проведения.			практикой, кураторы учебных групп, тьютор, мастера производственного обучения
1.9	Введение в профессию и специальность, встречи с выпускниками, лучшими специалистами производственных предприятий города и района, экскурсии на производство	1-2 курс	В течение учебного года	Зам. директора по УПР, начальник отдела производственной работы, старший мастер, кураторы учебных групп, тьютор, мастера производственного обучения
1.20	Уроки предпринимательства	1-3 курс	В течение учебного года	Зам. директора по УПР, заведующие отделением, преподаватели, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, мастера п/о
1.21	Мероприятия в рамках Всероссийского Дня финансовой грамотности	1-2 курс	В течение учебного года	Зам. директора по УПР, заведующие отделением, преподаватели, классные руководители, кураторы групп
1.22	Участие в городских, областных ярмарках рабочих мест	2-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, классные руководители, кураторы групп, преподаватели, мастера п/о, педагог - организатор
1.23	Субботники по наведению порядка в аудиториях и других помещениях, благоустройству территории колледжа	1-3 курс	В течение учебного года, ежедневно, генеральная уборка один раз в месяц	Администрация колледжа, классные руководители, кураторы учебных групп, преподаватели, педагог дополнительного образования, тьютор, студенческий совет
1.24	Контроль за трудоустройством выпускников	3 курс	По плану	Заместитель директора по УПР, начальник отдела практической подготовкой, старший мастер, мастера п/о, классные руководители, кураторы учебных групп,
1.25	Тематические классные часы «Самопрезентация - путь к успеху на рынке труда»	1-3 курс	Март	Заместитель директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, заведующие отделением, классные руководители,

				кураторы учебных групп, классные руководители, тьютор, социально-психологическая служба
1.26	Проведение тренингов «Формирование коммуникативных навыков при трудоустройстве» (выпускные группы)	3 курс	По согласованию	социально-психологическая служба
1.27	Предметные недели, посвященные профессии, специальности	2-3 курс	В течение учебного года	Заместитель директора. по УПР, начальник отдела по учебной работе, начальник отдела по производственной работе, заведующий отделением, старший мастер, преподаватели, мастера п/о.
1.28	Региональный и национальный чемпионат «Профессионалы» Тульской области, «Абилимпикс»	1-3 курс	По графику проведения чемпионатов	Администрация колледжа, кураторы учебных групп, классные руководители, тьютор, социально-психологическая служба, преподаватели, мастера п/о
1.29	Предметные недели, посвященные различным научным областям	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, заведующий библиотекой, заведующий отделением, преподаватели
1.30	Проведение научно-практических конференций студентов	1-3 курс	В соответствии с графиком проведения	Администрация колледжа, заведующие отделением, преподаватели
1.31	Участие в научно-исследовательских конкурсах, акциях (всероссийского, регионального, муниципального, внутриколледжного уровня)	1-3 курс	В соответствии с графиком проведения	Администрация колледжа, заведующие отделением, преподаватели
1.32	Участие в мероприятиях научно-исследовательской направленности, рекомендованных Министерством образования Тульской области и Министерством просвещения РФ	1-3 курс	В соответствии с графиком проведения	Администрация колледжа, заведующие отделением, преподаватели
	2. Кураторство			
2.1	Классные часы в рамках федерального проекта «Разговор о важном» (еженедельно).	1-3 курс	Еженедельно	Заместитель директора по УВР, начальник ОВР, классные руководители, кураторы групп,

				педагоги дополнительного образования, тьютор
2.2	Торжественная линейка, поднятие Государственного флага РФ.	1-3 курс	В течение учебного года (понедельник)	Заместитель директора по УВР, начальник ОВР, педагог-организатор ОБЖ, классные руководители, кураторы групп, педагоги дополнительного образования, тьютор
2.3	Контроль соблюдения правил внутреннего распорядка.	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, заведующий отделением, социальный педагог, классные руководители, кураторы групп, мастера п/о.
2.4	Контроль успеваемости и посещаемости.	1-3 курс	Ежедневно	Администрация колледжа, заведующий отделением, социальный педагог, классные руководители, кураторы групп, мастера п/о.
2.5	Индивидуальные беседы с родителями (законными представителями), с обучающимися.	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, заведующий отделением, социальный педагог, классные руководители, кураторы групп, мастера п/о
2.6	Сопровождение чатов с обучающимися и родителями (законными представителями) в мессенджерах и социальных сетях.	1-3 курс	В течение учебного года	Классные руководители, кураторы групп, мастера п/о.
2.7	Сопровождение обучающихся, испытывающих затруднение в учебном процессе и адаптации.	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, заведующие отделением, классные руководители, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы групп, мастера п/о.
2.8	Сопровождение обучающихся из категории ОВЗ, детей-сирот и находящихся без попечения родителей и детей, входящих в группы риска.	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, заведующие отделением, классные руководители, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы групп, мастера п/о.

2.9	Сотрудничество кураторов с преподавателями по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и решение конфликтов между преподавателями и обучающимися.	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, заведующие отделением, классные руководители, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы групп, мастера п/о
2.10	Сотрудничество с родителями по вопросу обучения и воспитания обучающихся.	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, заведующие отделением, классные руководители, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы групп, мастера п/о
2.11	Контроль участия обучающихся в различных мероприятиях, конкурсах, фестивалях, олимпиадах ит.д.	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, заведующие отделением, классные руководители, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы групп, мастера п/о
2.12	Проведение с обучающимися классных часов (согласно планам).	1-3 курс	В течение учебного года	Классные руководители, кураторы групп, социальный педагог, педагог- психолог
	3. Наставничество			
3.1	День наставника «Мастерская наставника».	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, заведующие отделением, старший мастер, классные руководители, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы групп, мастера п/о
3.2	Экскурсия на предприятие-партнер.	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, преподаватели спецдисциплин, мастера п/о.
3.3	Участие в организации и проведении Дня открытых дверей.	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, заведующие отделением, старший мастер, классные руководители, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы групп, мастера п/о, тьютор

3.4	Подготовка и участие в отраслевых конкурсах профессионального мастерства в движении «Профессионалы»; в движении «Абилимпикс».	1-3 курс	По графику проведения	Администрация колледжа, преподаватели спецдисциплин, мастера п/о.
3.5	Подготовка и тренировка к Демонстрационному экзамену	2-3 курс	В течение года	Администрация колледжа, преподаватели спецдисциплин, мастера п/о.
3.6	Реализация программы наставничества (различные формы).	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, заведующие отделением, старший мастер, классные руководители, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы групп, мастера п/о, тьютор
	4.Основные воспитательные мероприятия			
	4.1. Гражданское, патриотическое воспитание			
4.1.1	Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном»	1-3 курс	По графику проведения	Администрация колледжа, заведующие отделением, старший мастер, классные руководители, педагог-психолог, социальный педагог, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, кураторы групп,мастера п/о, тьютор
4.1.2	Цикл занятий «Россия – Мои Горизонты»	1-3 курс	По графику проведения	Администрация колледжа, заведующие отделением, старший мастер, классные руководители, педагог-психолог, социальный педагог, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, кураторы групп,мастера п/о, тьютор
4.1.3	Конкурс рисунков «Мир прекрасен без войны», посвящённый окончанию Второй Мировой войне	1 курс	Сентябрь	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор

4.1.4	**Классные часы, посвящённые Дню гражданской обороны.**	1-3 курс	04.10.	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, педагог-организатор ОБЖ,
4.1.5	Классные часы «Урок памяти (День памяти политических репрессий)»	1-3 курс	30.10.	Администрация колледжа, заведующие отделением, преподаватели, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
4.1.6	Участие в областной военно-спортивной игре «Защитник Отечества»	1-3 курс	Ноябрь	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, педагог-организатор ОБЖ
4.1.7	Классные часы «День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел России»	1-3 курс	08.11.	Администрация колледжа, заведующие отделением, преподаватели, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
4.1.8	Тематический классный час «День народного единства»	1-3 курс	Ноябрь	Администрация колледжа, заведующие отделением, преподаватели, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
4.1.9	Викторина, посвященная Дню народного единства	1-3 курс	Ноябрь	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор преподаватели общественных дисциплин
4.1.10	Цикл классных часов, посвященных Дню толерантности «Толерантность и межнациональные отношения»	1-3 курс	16.11	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор преподаватели общественных дисциплин
4.1.11	День матери в России Мероприятия, посвященные Дню Матери	1-3 курс	26.11	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного

				образования, педагог-организатор
4.1.12	Тематический классный час «День государственного герба Российской Федерации»	1-3 курс	30.11.	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор преподаватели общественных дисциплин
4.1.13	Классные часы «День неизвестного солдата»	1-3 курс	03.12.	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор преподаватели общественных дисциплин
4.1.14	Тематический классный час «Гордимся славою героев», посвящённый Дню героя России	1-3 курс	09.12.	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор преподаватели общественных дисциплин
4.1.15	Тематические классные часы «День Конституции»	1-3 курс	Декабрь	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор преподаватели общественных дисциплин
4.1.16	Викторина, посвященная Дню Конституции	1-2 курс	Декабрь	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог

				дополнительного образования, педагог-организатор преподаватели общественных дисциплин
4.1.17	Классный час «День принятия Федеральных конституционных законов о Государственных символах Российской Федерации»	1-3 курс	25.12.	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор преподаватели общественных дисциплин
4.1.18	Классный час «День полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады (1944 год)»	1-3 курс	26.01	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор преподаватели общественных дисциплин
4.1.19	Классный час «Годовщина со дня победы Вооруженных сил СССР над армией гитлеровской Германии в 1943 году в Сталинградской битве».	1-3 курс	02.02.	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор преподаватели общественных дисциплин
4.1.20	День памяти о россиянах, исполняющих служебный долг за пределами Отечества	1-3 курс	15.02.	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор преподаватели общественных дисциплин, педагог-организатор ОБЖ
4.1.21	Мероприятие, посвящённое 23 февраля «Я честью этой дорожу»	1-3 курс	Февраль	Зам. директора по УВР, начальник отдела

				воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор преподаватели общественных дисциплин, педагог-организатор ОБЖ
4.1.22	Классный час «Всемирный день гражданской обороны»	1-3 курс	01.03.	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор преподаватели общественных дисциплин, педагог-организатор ОБЖ
4.1.23	Классный час «День воссоединения Крыма с Россией»	1- 3 курс	18.03.	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор преподаватели общественных дисциплин, педагог-организатор ОБЖ
4.1.24	Книжные выставки «Храним в сердцах Великую Победу», «Они писали о войне»	1-3 курс	Март-май	Зав. библиотекой, библиотекарь
4.1.25	День космонавтики. Годовщина со дня запуска СССР первого искусственного спутника Земли.	1- 3 курс	12.04.	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор преподаватели
4.1.26	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны	1-3 курс	19.04.	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп,

				тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор преподаватели общественных дисциплин
4.1.27	Проведение экскурсий в музей колледжа, работа по сбору и оформлению материалов по истории образовательного учреждения	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, заведующие отделением, преподаватели, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, библиотекарь
4.1.28	Встреча с ветеранами ВОВ и тружениками тыла, участниками Специальной военной операции	1-3 курс	Апрель-май	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, педагог – организатор ОБЖ
4.1.29	«Вновь юность, май, весна и 45-й!» праздничный концерт, посвященный Дню Победы в Великой Отечественной войне	1-3 курс	Май	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор
4.1.30	Торжественная линейка, посвященная Дню Победы советского народа в Великой Отечественной войне, 1941-1945 годов.	1-3 курс	Май	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, педагог-организатор ОБЖ. Студенческий совет
4.1.31	Подготовка и участие в Акции «Бессмертный полк России»: - беседы «Участник Великой Отечественной войны в моей семье»	1-3 курс	Апрель-май	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, педагог-

				организатор ОБЖ, студенческий совет
4.1.32	Спортивная эстафета, посвященная Дню Победы	1-3 курс	Май	Руководитель физ. воспитания, преподаватель физ. воспитания. Преподаватель-организатор ОБЖ
4.1.33	Цикл классных часов «Уроки мужества»	1-3 курс	Апрель-май	Администрация колледжа, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, педагог-организатор ОБЖ
4.1.34	Участие в праздничных мероприятиях, посвященных Дню Победы	1-3 курс	май	Администрация колледжа, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, педагог-организатор ОБЖ, студенческий совет
4.1.35	Акция «Забота» - оказание помощи и поздравление ветеранов	1-3 курс	Май	Администрация колледжа, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, педагог-организатор ОБЖ, студенческий совет
4.1.36	Мероприятие «День России»	1-3 курс	Июнь	Администрация колледжа, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, педагог-организатор ОБЖ, студенческий совет
4.1.37	«Главные символы России» день России	1-3 курс	12.06.	Администрация колледжа, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, педагог-организатор ОБЖ,

				преподаватели общественных дисциплин,
4.1.38	Участие в акции «Свеча памяти»	1-3 курс	22.06.	Администрация колледжа, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, педагог-организатор ОБЖ, студенческий совет
4.1.39	День Военно-морского флота	1-3 курс	Последнее воскресенье июля	Администрация колледжа, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, педагог-организатор ОБЖ, студенческий совет
4.1.40	День Государственного флага Российской Федерации	1-3 курс	22.08.	Администрация колледжа, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, педагог-организатор ОБЖ, студенческий совет
4.1.41	Годовщина победы советских войск над немецкой армией под Курском в 1943году	1-3 курс	23.08	Администрация колледжа, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, педагог-организатор ОБЖ, студенческий совет
	4.2. Духовно-нравственное воспитание			
4.2.1	Тематические классные часы: - «Этика поведения в колледже» - День солидарности в борьбе с терроризмом и др. (по плану)	1-3 курс	В течение учебного года	Кураторы учебных групп, классные руководители, тьютор, социально-психологическая служба, зав. библиотекой, библиотекарь, зав. отделением
4.2.3	Психологическое тестирование в группах нового набора по выявлению обучающихся, склонных к девиантному поведению	1-3 курс	Октябрь	Социально-психологическая служба, кураторы учебных групп, тьютор

4.2.4	Выставка фотографий «Самые домашние» в честь Всемирного дня защиты животных	1-3 курс	5–30 октября	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, педагог - организатор, педагог дополнительного образования, классные руководители, заведующие отделением, кураторы учебных групп, тьютор, студенческий совет
4.2.5	Участие во Всероссийских "Открытых уроках" с участием педагогов в очном и онлайн-формате на площадках Российского общества "Знание" и Общественной палаты Российской Федерации	1-3 курс	Сентябрь - октябрь	Администрация колледжа, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, педагог дополнительного образования, педагог-организатор,студенческий совет
4.2.6	Акции среди обучающихся "Спасибо, учитель!"	1-3 курс	Сентябрь - октябрь	Администрация колледжа, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, преподаватели, студенческий совет
4.2.7	Праздничное мероприятие, посвященное Дню учителя «Мы вас любим!»	1-3 курс	05.10.	Администрация колледжа, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, преподаватели, студенческий совет
4.2.8	Литературные выставки: - Глеб Иванович Успенский и Тульский край» (книжная выставка к дню рождению писателя) 25 октября; - Великий мастер языка и слова» (книжная выставка ко дню рождения И.С. Тургенева) 9 ноября; - «Поэт гармонии и красоты» Ко дню рождения Ф.И. Тютчева (книжная выставка) 5 декабря; - «Гений русской басни» (книжная выставка к дню рождения И.А.	1-3 курс	В течение учебного года	Зав. библиотекой, библиотекарь, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор

	Крылова) 13 февраля; -«Человек-фантастика» (книжная выставка-викторина к дню рождения русского писателя-фантаста А. Р. Беляева) 18 марта; - Литературная викторина «Знаем ли мы Гоголя?» (к дню рождения писателя) 1 апреля; - «Художественный мир Набокова» (книжная выставка к дню рождения В. Набокова) 24 апреля; - “Была я рядовою на войне, в поэзии останусь рядовою” (поэтическая акция к дню рождения Ю. Друниной) 8 мая; - «Поэт, художник и философ» (к дню рождения А.С. Хомякова) 13 мая;			
4.2.9	Литературная гостиная, посвященная творчеству поэтессы М. А. Цветаевой	1-3 курс	01 – 08 октября	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь
4.2.10	Участие в Тульском областном Фестивале национальных культур «В дружбе народов-единство России», посвященном Дню народного единства	1-3 курс	Ноябрь	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь
4.2.11	«День народного единства» книжная выставка	1-3 курс	Ноябрь	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, тьютор, зав. отделением, библиотекарь
4.2.12	Конкурс видеороликов среди команд профессиональных образовательных организаций Тульской области «Мы начинаем КВН»	1-3 курс	Ноябрь	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь

4.2.13	Новогоднее поздравление обучающихся и преподавателей	1-3 курс	Декабрь	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь, мастера п/о
4.2.14	Мероприятие, посвящённое Всероссийскому Дню студентов «От сессии до сессии живут студенты весело»	1-3 курс	24.01.	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь
4.2.15	Международный день родного языка	1-3 курс	21.02.	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь,
4.2.16	Литературно-научная выставка «Учёные России»	1-3 курс	Февраль	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь
4.2.17	Музыкально - развлекательная композиция, посвящённая Международному женскому дню «Весенние улыбки!»	1-3 курс	март	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь, студенческий совет
4.2.18	Литературная выставка «Всероссийская неделя детской и юношеской книги»	1-3 курс	23 – 29 марта	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, зав. библиотекой, библиотекарь,

				преподаватели русского языка и литературы
4.2.19	Развлекательное мероприятие КВН	1-3 курс	Апрель	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь, студенческий совет
4.2.20	«Когда мы вместе сможем все», мероприятие, посвящённое Международному Дню семьи.	1-3 курс	13.05.	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы педагог дополнительного образования, педагог-организатор, кураторы учебных групп, классные руководители, тьютор,
4.2.21	«Славянской азбуки начало» - мероприятие, посвящённое ко Дню славянской письменности и культуры	1-3 курс	24.05.	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь
4.2.22	День русского языка - Пушкинский день России	1-3 курс	06.06.	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, зав. библиотекой, библиотекарь, студенческий совет
4.2.23	Выпускной вечер: «Пришла пора нам расставаться!»		июнь	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь, студенческий совет

	4.3. Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия			
4.3.1	Участие в личном первенстве обучающихся Тульской области по спортивному ориентированию «Засечный рубеж», посвященном Дню оружейника	1-3 курс	По графику проведения	Зам. директора по УВР, начальник отдела по воспитательной работе, руководитель физ. воспитания, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
4.3.2	Туристическо-спортивная игра, посвященная Дню российского туризма	1-3 курс	По графику проведения	Зам. директора по УВР, начальник отдела по воспитательной работе, руководитель физ. воспитания, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
4.3.3	Организация спортивных секций. Вовлечение студентов в спортивные секции	1-3 курс	Сентябрь - октябрь	Зам. директора по УВР, начальник отдела по воспитательной работе, руководитель физ. воспитания, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
4.3.4	Участие в спортивных состязаниях, посвященных Дню города и Дню области	1-3 курс	Сентябрь	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, руководитель физ. воспитания, преподаватели физкультуры
4.3.5	Участие в спартакиаде среди обучающихся профессиональных образовательных организаций Тульской области (согласно календарю спартакиады)	1-3 курс	По графику проведения	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, руководитель физ. воспитания, преподаватель физ. культуры
4.3.6	Профилактика вредных привычек и пропаганда здорового образа жизни (по отдельному плану)	1-3 курс	В течение года	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь, медицинский работник, студенческий совет

4.3.7	Подготовка и проведение сдачи норм физкультурного комплекса «Готов к труду и обороне»	1-3 курс	В течение года	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, руководитель физ. воспитания, преподаватель физ. культуры
4.3.8	Проведение спортивных соревнований среди групп колледжа (по графику)	1-3 курс	В течение учебного года	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, руководитель физ. воспитания, преподаватель физ. культуры, классные руководители, кураторы групп
4.3.9	Тематические классные часы, лекции в рамках акции «Стоп ВИЧ/СПИД», волонтерская акция «Всемирный день борьбы со СПИДом» - «Молодежь против СПИДа» - Профилактика венерических заболеваний	1-3 курс	Декабрь	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь, медицинский работник,
4.3.10	Акция «Всемирный день отказа от курения» Акция «Бросай курить!»	1-3 курс	16.11. 31.05.	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь, медицинский работник, студенческий совет
4.3.11	Конкурс на лучшую антинаркотическую листовку	1-2 курс	Декабрь	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь, медицинский работник, студенческий совет
4.3.12	«Береги здоровье смолоду» - спортивный праздник, посвященный Всероссийскому Дню здоровья.	1-3 курс	06.04.	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, руководитель физ.

				воспитания кураторы учебных групп, тьютор
4.3.13	«День Здоровья»	1-3 курс	Апрель	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь, медицинский работник, студенческий совет
4.3.14	Классные часы «Здоровый образ жизни – основа профессионального роста»	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь, медицинский работник
4.3.15	Распространение информационного материала с целью профилактики табакокурения, алкоголизма, наркомании	1-3 курс	В течение учебного года	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, студенческий совет, Социально-психологическая служба, волонтерский отряд
4.3.16	Книжные выставки по профилактике всех зависимостей	1-3курс	В течение учебного года	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, зав. библиотекой, библиотекарь, студенческий совет
4.3.17	Всероссийский урок безопасности в сети Интернет	1-3 курс	28 – 30 октября	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, педагоги дополнительного образования, педагог-организатор, преподаватели, классные руководители, кураторы групп.
4.3.18	Уроки безопасности в сети Интернет	1-3 курс	В течени е учебного года	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, педагоги дополнительного образования, педагог-организатор,

				преподаватели, классные руководители, кураторы групп.
4.3.19	Антинаркотический месячник «Вместе против наркотиков»	1-3 курс	По графику проведения	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, педагоги дополнительного образования, педагог-организатор, преподаватели, классные руководители, кураторы групп, студенческий совет
	4.4. Экологическое воспитание			
4.4.1	Классные часы на тему "Экология и энергосбережение" в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения #ВместеЯрче	1-3 курс	11 – 29 октября	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, педагоги дополнительного образования, педагог-организатор, преподаватели, классные руководители, кураторы групп,тьютор
4.4.2	Всемирный день Земли	1-3 курс	22.04.	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, педагоги дополнительного образования, педагог-организатор, преподаватели, классные руководители, кураторы групп, тьютор
4.4.3	Всемирный день окружающей среды	1-3 курс	03.06.	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, педагоги дополнительного образования, педагог-организатор, преподаватели, классные руководители, кураторы групп, тьютор
4.4.4	Участие в эколого-просветительских акциях (всероссийского, регионального, муниципального, внутриколледжного уровня)	1-3 курс	В течение года	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь
4.4.5	Участие в проектной, научно-исследовательской деятельности	1-3 курс	В течение года	Администрация колледжа, педагог – организатор.

	экологической направленности, рекомендованных Министерством образования Тульской области и Министерством просвещения РФ			педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь,
4.4.6	Реализация проектов экологической направленности	1-3 курс	В течение года	Администрация колледжа, педагог – организатор. педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением, преподаватели, библиотекарь, студенческий совет
	5.Организация предметно-пространственной среды			
5.1	Оформление и обновление книжных выставок и информационного стенда в библиотеке.	1-3 курс	В течение учебного года	Библиотекарь
5.2	Оформление и обновление стенда с контактами служб помощи и кризисных центров.	1-3 курс	В течение учебного года	Социально-психологическая служба
5.3	Участие студентов в эстетическом оформлении кабинетов и лабораторий, стендов в холлах колледжа.	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, советник по воспитанию, классные руководители, кураторы групп, мастера п/о, педагоги дополнительного образования, педагог-организатор
5.4	Оформление стендов	1-3 курсы	В течение года	Администрация колледжа, советник по воспитанию, классные руководители, кураторы групп, мастера п/о, педагоги дополнительного образования, педагог-организатор
5.5	Создание тематических уголков и зон для самостоятельного изучения предметов, которые включают интерактивные модули, мультимедийные презентации и практические задания, связанные с	1-3 курсы	В течение года	Администрация колледжа, мастера п/о, преподаватели

	профессией			
	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
6.1	Проведение родительских собраний	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, советник по воспитанию, классные руководители, кураторы групп, мастера п/о, социальный педагог, педагог-психолог, старший мастер
6.2	Обучающая экскурсия для родителей потенциальных абитуриентов по ОО СПО с целью получения прикладных профессиональных навыков и оценки возможностей материально-технического обеспечения.	1-3 курс	Октябрь	Администрация колледжа, советник по воспитанию, педагоги дополнительного образования, педагог-организатор
6.3	Привлечение родителей к организации внеклассной воспитательной работы со студентами.	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, советник по воспитанию, классные руководители, кураторы групп, мастера п/о, педагоги дополнительного образования, педагог-организатор, тьютор, социальный педагог, педагог-психолог
6.4	Анкетирование родителей по различным вопросам.	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор. Социально-психологическая служба.
6.5	Индивидуальная работа с родителями студентов.	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, советник по воспитанию, классные руководители, кураторы групп, мастера п/о, педагог-психолог, социальный педагог, заведующие отделением
6.6	Выявление проблемных семей, постановка на внутриколледжный учёт.	1-3 курс	В течение учебного года	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, мастера п/о, социальный педагог, педагог-психолог.
6.7	Консультирование родителей: - рекомендации психолога, как помочь подростку в период адаптации;	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, советник по воспитанию, заведующие отделениями, педагог-психолог,

	- по проблемам индивидуального развития студентов, по проблемам общения с детьми.			социальный педагог,тьютор, классные руководители, кураторы групп,мастера п/о
6.8	Организация работы представителей родителей в Совете учреждения, родительском комитете.	1-3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа, советник по воспитанию, заведующие отделениями
6.9	Составление и обновление социального паспорта группы.	1-3 курс	В течение учебного года	Зам. директора по УВР, начальник воспитательного отдела, социальный педагог, классные руководители, кураторы учебных групп.
6.10	Сопровождение чатов с родителями обучающихся в мессенджерах и социальных сетях.	1-3 курс	В течение учебного года	Классные руководители, кураторы учебных групп, мастера п/о
	7. Самоуправление			
7.1	Участие в региональном слёте Тульского областного молодёжного общественного волонтёрского движения учреждений СПО «Регион добрых дел».	1-3 курс	По графику проведения	Зам. директора по УВР, советник по воспитанию, начальник воспитательного отдела, педагог - организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет, волонтерский отряд
7.2	Заседание студенческого совета и волонтёрского отряда, посвящённое Международному дню добровольца в России.	1-3 курс	03 .12	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет, волонтерский отряд
7.3	День добровольца (волонтера) в России.	1-3 курс	05.12	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет, волонтерский отряд
7.4	Подготовка волонтёров для Регионального и национального чемпионатов «Профессионалы», «Абилимпикс».	1-3 курс	По графику проведения	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного

			чемпионатов	образования, студенческий совет, волонтерский отряд
7.5	Участие в форумах, конкурсах, слётах волонтёрской деятельности.	1-3 курс	По графику проведения	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет, волонтерский отряд
7.6	Заседание студенческого совета и волонтёрского отряда.	1-3 курс	Ежемесячно	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет, волонтерский отряд
7.7	Конкурс на лучшую студенческую группу.	1-3 курс	Апрель	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет, волонтерский отряд
7.8	Награждение активных студентов колледжа «Лидеры ТКПТС».	1-3 курс	Июнь	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет, волонтерский отряд
7.9	Областной слёт лидеров органов студенческого самоуправления учреждений среднего профессионального образования Тульской области.	1-3 курс	По графику проведения	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет, волонтерский отряд
7.10	Областной конкурс волонтерских проектов «Хочу делать добро!».	1-3 курс	По графику проведения	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет, волонтерский отряд

7.11	Областной слет лидеров органов студенческого самоуправления «Большая гонка студенческих советов».	1-3 курс	По графику проведения	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет, волонтерский отряд
7.12	Выборы студенческих советов учебных групп и отделений.	1-3 курс	Сентябрь	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет, волонтерский отряд
7.13	Волонтёрские акции.	1-3 курс	По отдельному плану	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет, волонтерский отряд
	8. Профилактика и безопасность			
8.1	Координирование плана работы с органами и учреждениями системы профилактики.	1-3 курс	Сентябрь	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, социальный педагог, педагог-психолог
8.2	Неделя безопасности.	1-3 курс	сентябрь	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, социальный педагог, педагог-психолог
8.3	Классные часы, посвященные Дню солидарности в борьбе с терроризмом. «Меры по противодействию терроризму», «Правила поведения в случае террористического акта».	1-3 курс	03 сентября	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, классные руководители, кураторы групп
8.4	Организация встреч для обучающихся и педагогических работников со специалистами субъектов системы профилактики.	1-3 курс	В течение года	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог

				дополнительного образования, социальный педагог, педагог-психолог
8.5	Своевременное выявление проблемных ситуаций в семьях с последующей постановкой семьи и подростка на внутриколледжный контроль.	1-3 курс	По мере необходимости	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, социальный педагог, педагог-психолог
8.6	Круглый стол «Права ребёнка с рождения до совершеннолетия».	1-3 курс	Ноябрь	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, социальный педагог, педагог-психолог
8.7	Оформление в библиотеке методического уголка по правовому воспитанию для обучающихся и кураторов учебных групп.	1-3 курс	Ноябрь	Заведующий библиотекой, библиотекарь.
8.8	Участие в областном конкурсе агитбригад антинаркотической направленности среди обучающихся профессиональных образовательных организаций Тульской области.	1-3 курс	По графику проведения	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, социальный педагог, педагог-психолог, студенческий совет, волонтерский отряд
8.9	Областной конкурс «Молодёжь против коррупции».	1-3 курс	По графику проведения	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, социальный педагог, педагог-психолог, студенческий совет, волонтерский отряд
8.10	Участие в региональном студенческом форуме «Проблема коррупции в России: взгляд молодёжи», посвящённый международному дню борьбы против коррупции.	1-3 курс	По графику проведения	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, социальный педагог, педагог-психолог, преподаватели общественных дисциплин
8.11	Участие в региональном конкурсе видеороликов «Молодёжь о Конституции Российской Федерации» среди обучающихся образовательных	1-3 курс	Декабрь	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог

	организаций Тульской области, посвящённый дню Конституции.			дополнительного образования, социальный педагог, педагог-психолог, преподаватели общественных дисциплин
8.12	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 - Молодёжный экстремизм: корни и проблемы - Терроризм – чума XXI века - Противодействие коррупции.	1-3 курс	В течение учебного года	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию педагог - организатор, педагог дополнительного образования, социальный педагог, преподаватели общественных дисциплин, классные руководители, кураторы групп
8.13	Профилактическая работа со обучающимися, состоящими на всех видах учёта.	1-3 курс	В течение учебного года	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию, социальный педагог, педагог-психолог, классные руководители, кураторы учебных групп
8.14	Заседания Совета профилактики в колледже.	1-3 курс	В течение года ежемесячно	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, социальный педагог, педагог-психолог, классные руководители, кураторы учебных групп
8.15	Работа по оформлению и корректировке социального паспорта колледжа.	1-3 курс	В течение учебного года	Зам. директора по УВР, начальник отдела воспитательной работы, социальный педагог, педагог-психолог, классные руководители, кураторы учебных групп
8.16	Вовлечение «трудных» студентов в спортивные секции, в творческие объединения.	1-3 курс	В течение года	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию, начальник отдела воспитательной работы, социальный педагог, педагог-психолог, руководитель физ. воспитания, педагог дополнительного образования, педагог-

				организатор, классные руководители, кураторы учебных групп
8.17	Организация работы волонтеров по профилактике употребления ПАВ.	1-3 курс	В течение года	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию, начальник отдела воспитательной работы, социальный педагог, педагог-психолог, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
8.18	Регулярное размещение информации профилактического характера на информационном стенде, сайте колледжа, социальных сетях, мониторах.	1-3 курс	В течение года	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию, начальник отдела воспитательной работы, социальный педагог, педагог-психолог, педагог дополнительного образования, педагог-организатор классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
8.19	Общеколледжная тематическая линейка по итогам месяца.	1-3 курс	На последней неделе месяца	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию, начальник отдела воспитательной работы, социальный педагог, педагог-психолог, педагог дополнительного образования, педагог-организатор классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
8.20	Комплекс мероприятий, посвящённых международному дню борьбы с коррупцией.	1-3 курс	Декабрь	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию, начальник отдела воспитательной работы, социальный педагог, педагог-психолог, педагог дополнительного образования, педагог-организатор классные руководители, кураторы учебных групп, преподаватели, тьютор
8.21	День пожарной охраны. Тематический урок ОБЖ.	1-3 курс	30.04.	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию, начальник отдела воспитательной

				работы, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, педагог-организатор ОБЖ, классные руководители, кураторы учебных групп, тютор
8.22	Регулярное размещение информации профилактического характера на тему профилактики ДТП и детского травматизма на информационном стенде, сайте колледжа, социальных сетях, мониторах.	1-3 курс	В течение года	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию, начальник отдела воспитательной работы, социальный педагог, педагог-психолог, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
	9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
9.1	Участие в мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «Ресурсным центром по развитию добровольчества (волонтерства) в Тульской области».	1-3 курс	В соответствии с графиком проведения	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию, начальник отдела воспитательной работы, социальный педагог, педагог-психолог, педагог дополнительного образования, педагог-организатор классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
9.2	Участие в мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «Молодёжным многопрофильным центром «Родина»	1-3 курс	В соответствии с графиком проведения	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию, начальник отдела воспитательной работы, социальный педагог, педагог-психолог, педагог дополнительного образования, педагог-организатор классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
9.3	Совместная организация мероприятий и мастер-классов с Государственным учреждение Тульской области «Региональный центр «Развитие».	1-3 курс	В соответствии с графиком проведения	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию, начальник отдела воспитательной работы, социальный педагог, педагог-психолог, педагог дополнительного образования, педагог-организатор классные

				руководители, кураторы учебных групп, тьютор
9.4	Участие в мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «ОППСМ «Шанс».	1-3 курс	В соответствии с графиком проведения	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию, начальник отдела воспитательной работы, социальный педагог, педагог-психолог, педагог дополнительного образования, педагог-организатор классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
9.5	Участие в мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «Волонтерским центром «Культурная помощь».	1-3 курс	В соответствии с графиком проведения	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию, начальник отдела воспитательной работы, социальный педагог, педагог-психолог, педагог дополнительного образования, педагог-организатор классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
9.6	Участие в мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «Молодёжка ОНФ - Тульская область».	1-3 курс	В соответствии с графиком проведения	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию, начальник отдела воспитательной работы, социальный педагог, педагог-психолог, педагог дополнительного образования, педагог-организатор классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
9.7	Экскурсии на предприятия-партнёров.	1-3 курс	В соответствии с графиком проведения	Зам. директора по УПР, начальник отдела практической подготовки, преподаватели, мастера п/о
9.8	Участие представителей работодателей в круглых столах, лекториях, ярмарках вакансий по профориентации и трудоустройству.	3 курс	В течение учебного года	Зам. директора по УПР, , начальник отдела практической работы, социальный педагог, педагог-психолог, педагог дополнительного образования, педагог-организатор классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор

9.9	Участие представителейработодателейв разработке и утверждении программ профессиональных модулей, программ учебных и производственных практик.	1-3 курс	Согласно графика	Заместитель директора по УПР, методический отдел
9.10	Участие представителей работодателей в качестве экспертов ДЭ.	3 курс	июнь	Заместитель директора по УПР начальник отдела практической подготовки, старший мстер
9.11	Взаимодействие с центрами занятости населения, органами власти, общественными организациями, индивидуальными предпринимателями.	1-3 курс	В течение учебного года	Заместитель директора по УПР, начальник отдела практической подготовки, старший мастер
9.12	Мониторинг состояния рынка труда г.Тулы, информирование студентов - выпускников о его потребностях в профессиях и специальностях.	3 курс	В течение учебног о года	Заместитель директора по УПР.
9.13	Увеличение количество социальных партнёров - потенциальных работодателей.	3 курс	В течение учебного года	Администрация колледжа
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
10.1	Предметные недели, посвящённые различным научным областям.	1-3 курс	В течени е учебного года	Зам. директора по УПР, , начальник отдела учебной работы, преподаватели, заведующий библиотекой, библиотекарь, классные руководители, кураторы учебных групп
10.2	Тульские научные студенческие чтения «Пищевая промышленность: история и перспективы развития».	1-3 курс	По графику проведен ия	Зам. директора по УПР, , начальник отдела учебной работы, преподаватели, заведующий библиотекой, библиотекарь, классные руководители, кураторы учебных групп
10.3	Проведение научно-практических конференций студентов.	1-3 курс	В соответст вии с графиком проведен ия	Зам. директора по УПР, , начальник отдела учебной работы, преподаватели, заведующий библиотекой, библиотекарь, классные руководители, кураторы учебных групп
10.4	Участие в научно-исследовательских конкурсах, акциях (всероссийского, регионального, муниципального, внутриколледжного уровня).	1-3 курс	В соответст вии с графиком	Зам. директора по УПР, , начальник отдела учебной работы, преподаватели, заведующий библиотекой, библиотекарь, классные

			проведения	руководители, кураторы учебных групп
10.5	Участие в мероприятиях научно-исследовательской направленности, рекомендованных Министерством образования Тульской области и Министерством просвещения РФ.	1-3 курс	В соответствии с графиком проведения	Зам. директора по УПР, , начальник отдела учебной работы, преподаватели, заведующий библиотекой, библиотекарь, классные руководители, кураторы учебных групп
10.6	Контроль за трудоустройством выпускников.	1-3 курс	По плану	Зам. директора по УПР, , начальник отдела практической подготовки, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор, мастера п/о
10.7	Сбор предварительных данных о дальнейшем трудоустройстве, обучении выпускников (анкетирование).	3 курс	По плану	Зам. директора по УПР, начальник отдела практической подготовки, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор
10.8	Мониторинг трудоустройства выпускников.	3 курс	По плану	Зам. директора по УПР, начальник отдела практической подготовки, классные руководители, кураторы учебных групп, тьютор

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии/специальности:

Россия – страна возможностей https://rsv.ru/;

Российское общество «Знание» https://znanierussia.ru/;

Российский Союз Молодежи https://www.ruy.ru/;

Российское Содружество Колледжей https://rosdk.ru/;

Ассоциация Волонтерских Центров https://авц.рф;

Всероссийский студенческий союз https://rosstudent.ru/;

Институт развития профессионального образования https://firpo.ru/

«Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/;

«Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/;

«Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru;