



Министерство образования и науки Тамбовской области
Тамбовское областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания
из растительного сырья

на базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника

аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Одобрено на заседании педагогического
совета:

протокол № 7 от 25.06.2024 г.

Утверждено Приказом ТОГБПОУ «Колледж
торговли, общественного питания и сервиса»

приказ № 111 от 25.06.2024 г.

/М.Н. Кузнецова/

Согласовано с предприятием-работодателем
ОАО «Тамбовский хлебокомбинат»

/Ю.А. Чичерин/

2024 год

Основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» (утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 11 ноября 2022 г. N 973)

Организация – разработчик: Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

Разработчики:

Паршина З.А. - преподаватель;
Зубехина А.Б. - преподаватель;
Дубровина О.И. преподаватель;
Самохин А.Л. преподаватель;
Сысоев В.А. – преподаватель;
Вашунин А.А. – преподаватель;
Близнецова Л.В. - преподаватель;
Иванова Г.Е. преподаватель;
Илясова Н.А. преподаватель;
Борцова Е.А. преподаватель;
Кулешова Г.Д. – мастер производственного обучения, председатель ПЦК;
Полянина Л.А. – мастер производственного обучения;
Колмакова А.Д. – мастер производственного обучения;
Симонова Г.Н – преподаватель, председатель ПЦК;
Кульгина О.Н.- заведующий отделением СПО;
Буракова С.И. – заведующий учебной частью;
Загородникова Н.И. – заместитель директора по УПР;
Мартынова М.В. – заместитель директора по УВР;
Тимофеева Т.А. – методист.

Содержание

Раздел 1. Общие положения	1
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	2
1.2. Нормативные документы	2
1.3. Перечень сокращений	3
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	5
3.2. Профессиональные стандарты	5
3.3. Осваиваемые виды деятельности	6
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	7
4.1. Общие компетенции	7
4.2. Профессиональные компетенции	12
4.3. Матрица компетенций выпускника	15
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	21
5.1. Учебный план	21
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	Ошибка! Закладка не определена.
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	26
5.4. Календарный учебный график	Ошибка! Закладка не определена.
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	31
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	31
5.7. Практическая подготовка	31
5.8. Государственная итоговая аттестация	32
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	32
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	32
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	32
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	33
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	33

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 профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья», утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 11 ноября 2022 г. N 973 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья», требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

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 профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 11 ноября 2022 г. N 973);

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

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

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

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

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

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

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

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 28.10.2019 № 994н

Устав ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса», утвержденный Постановлением администрации Тамбовской области от 29.05.2019.

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;

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;

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	<i>Туризм и сфера услуг</i>	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	<i>Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 28.10.2019 № 994н</i>	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	<i>Медицинская книжка</i>	
Реквизиты ФГОС СПО	<i>Министерства просвещения Российской Федерации от 11 ноября 2022 г. N 973</i>	
Квалификация (-и) выпускника	<i>аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья</i>	
в т.ч. дополнительные квалификации	<i>Формовщик теста 3 разряда</i>	
Направленности (при наличии)	<i>Производство хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях</i>	
Нормативный срок реализации на базе ООО	<i>1 год 10 мес</i>	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	<i>2952 ч</i>	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	<i>1 год 10 мес</i>	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	<i>2952 ч</i>	
Форма обучения	<i>очная</i>	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	2484	1104
<i>Общеобразовательные дисциплины</i>	1476	318
<i>социально-гуманитарный цикл</i>	240	140
<i>общепрофессиональный цикл</i>	192	70
<i>профессиональный цикл</i>	576	576
в т.ч. практика:	468	468
- учебная	- 180	- 180
- производственная	- 288	- 288
Вариативная часть образовательной программы	432	396
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	432	396
<i>ОП.06 Эффективное поведение на рынке труда/Социальная адаптация. Основы социально-правовых знаний</i>	36	18
<i>ОП.07 Цифровая экономика в хлебопекарной индустрии</i>	48	30
<i>ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</i>	82	82
<i>ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i>	266	266
ГИА в форме демонстрационного экзамена	36	

Всего	2952	1500
-------	------	------

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	Приказ Минтруда России от 28.10.2019 № 994н	А - Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией А/03.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

№	Наименование квалификационного справочника	Раздел	Профессия/должность с указанием разряда (при наличии)	Характеристика работ/должностные обязанности
1	Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51	«Хлебопекарно-макаронное производство»	Формовщик теста	Укладка сформованных кусков теста Определение степени готовности теста к разделке; Нанесение масла и масложировых основ на листы и формы; Доставка заполненных форм/листов на участки расстойки и выпечки; Использование инвентаря и технологического оборудования для формования, отделки и расстойки тестовых заготовок; Разделка различных видов хлебобулочн и мучных кондитерских изделий (деление теста на куски и взвешивание, подкатывание, разделка, придание установленной формы); Соблюдение дозировки и рецептуры изделий из теста, приготовления фаршей; Соблюдение санитарных норм на хлебопекарном производстве.

3.3. Осваиваемые виды деятельности:

Производство хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
Формовка хлебобулочных изделий	ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ОАО "Тамбовский хлебокомбинат")

Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	ПМн.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

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

	задач профессиональной деятельности	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 финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	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
		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	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения:
		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	Умения:
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение

	традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>описывать значимость своей <i>профессии</i></p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания:</p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений</p> <p>значимость профессиональной деятельности по <i>профессии</i></p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Умения:</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии</i></p> <p>организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Знания:</p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p> <p>правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>
ОК 08		<p>Умения:</p>

	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной <i>профессии</i></p> <p>Знания:</p> <p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</p> <p>основы здорового образа жизни</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для <i>профессии</i></p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>Умения:</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания:</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<p>Навыки: Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Умения: Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Знания: Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
	ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<p>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</p> <p>Умения: Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Знания: Назначения, принципов действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
	ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки	<p>Навыки: Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p> <p>Умения: Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p> <p>Знания:</p>

		<p>Порядка проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
	<p>ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Навыки: 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</p> <p>Умения: Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Знания: Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
<p>Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Навыки: Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Умения: Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>

		<p>Знания: Основ технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях. Назначения, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
	<p>ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>Навыки: Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Умения: Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Знания: Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>
	<p>ПК 2.3 Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Навыки: Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Умения: Определять готовность изделий, оценивать качество хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции</p> <p>Знания: Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
	<p>ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.</p>	<p>Навыки: Упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании Маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Умения: Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании</p>

		<p>Знания: Правил маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий Стадий технологического процесса и правила упаковки хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p>
Формовка хлебобулочных изделий	ПК. 3.1 Формовать хлебобулочные изделия	<p>Навыки: Разделки и отделки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Определения готовности теста к разделке. Приготовления фарша для пирожков. Укладки сформованных тестовых заготовок; Смазки листов и форм.</p>
		<p>Умения: Формовать штучных, мелкоштучных булочные, бараночные, сухарные изделия и пирожки. Определять готовности теста к разделке. Делить тесто на куски и взвешивать, подкатывать, разделять и придавать им установленную форму. Смазывать и отделять тестовые заготовки. При выработке пирожков готовить фарша. Укладывать сформованные куски теста на столы, доски, листы, в формы, на вагонетки, транспортер. Смазывать листы и формы. Выполнять другие работы по указанию пекаря-мастера.</p>
		<p>Знания: Технологический процесс разделки и расстойки теста; органолептические методы оценки качества теста; продолжительность и технологические условия расстойки теста; государственные стандарты на готовые изделия; сорта муки, хлеба.</p>

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

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	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	ПК 1.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	22.003	Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях А	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией А/01.4
			ПК 1.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	22.003	Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях А	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями А/03.4
			ПК 1.3 Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	22.003	Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях А	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями А/03.4
			ПК 1.4 Упаковывать и маркировать готовую	22.003	Ведение технологического	Выполнение

		продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.		процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях А	технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями А/03.4
--	--	--	--	---	---

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование квалификационного справочника	Наименование раздела	Должностные характеристики
ВД по запросу работодателя	ВД 03 Формовка хлебобулочных изделий	ПК. 3.1 Формовать хлебобулочные изделия	Единого тарифно- квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51	«Хлебопекарно- макаронное производство»	Укладка сформованных кусков теста Определение степени готовности теста к разделке; Нанесение масла и масложировых основ на листы и формы; Доставка заполненных форм/листов на участки расстойки и выпечки; Использование инвентаря и технологического оборудования для формования, отделки и расстойки тестовых заготовок; Разделка различных видов хлебобулочн и мучных кондитерских изделий (деление теста на куски и взвешивание, подкатывание, разделка, придание установленной формы);

					Соблюдение дозировки и рецептуры изделий из теста, приготовления фаршей; Соблюдение санитарных норм на хлебопекарном производстве.
--	--	--	--	--	---

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

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)														
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)					
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1-1.2	1.3-1.4	2.1-2.2	2.3-2.4	3.1-3.4	
Обязательная часть образовательной программы																
ООД.00	Общеобразовательные дисциплины¹															
ООД.01	Русский язык				o	o				o						
ООД.02	Литература	o	o	o	o	o	o			o						
ООД.03	История	o	o		o	o	o									
ООД.04	Обществознание	o	o	o	o	o	o	o		o						
ООД.05	География	o	o	o	o	o	o	o		o						
ООД.06	Иностранный язык	o	o		o					o						
ОУД.07	Математика	o	o	o	o	o	o	o								
ООД.08	Информатика	o	o													
ООД.09	Физическая культура	o			o					o						
ООД.10	Основы безопасности и защиты родины	o	o	o	o			o	o	o						
ООД.11	Физика	o	o	o	o	o			o							
ООД.12	Химия	o	o		o				o							
ООД.13	Биология	o	o		o				o							
	Индивидуальный проект	o	o		o				o							
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл															
СГ.01	История России	o	o	o	o	o	o									
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		o		o	o				o						
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	o	o		o				o							
СГ.04	Физическая культура				o					o						
СГ.05	Основы бережливого производства				o				o							
СГ.06	Основы финансовой грамотности	o	o	o	o	o	o			o						

¹ Общеобразовательный цикл в учебном плане указывается при реализации ОПОП-П на базе основного общего образования

УП.03	Учебная практика	о	о		о	о		о		о					о
ПП.03	Производственная практика	о	о		о	о		о		о					о

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Всего	в т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы, ак.час	Вариативная часть образовательной программы, ак.час	Распределение нагрузки					
		экзамен	дз					учебные занятия	практики	курсовой проект			самостоятельная работа	промежуточная аттестация	1 курс		2 курс	
															1 семестр 17 нед	2 семестр 24 нед	3 семестр 17 нед	4 семестр 24 нед
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12						
ООД.00	Общеобразовательные дисциплины			1476	318	1440			18	18	1476	0	378	642	313	143		
ООД.01	Русский язык	э		72	10	60			6	6	72		17	55				
ООД .02	Литература		дз	108	14	108					108		51	57				
ООД .03	История		дз	136	10	136					136		18	23	51	44		
ООД .04	Обществознание		дз	72	18	72					72				72			
ООД .05	География		дз	72	16	72					72			72				
ООД .06	Иностранный язык		дз	72	15	72					72		17	23	32			
ОУД .07	Математика	э		232	34	220			6	6	232		68	69	51	44		
ООД .08	Информатика		дз	144	72	144					144		30	52	62			
ООД .09	Физическая культура		дз	72	11	72					72		34	38				

ООД. 10	Основы безопасности и защиты родины		дз	68	10	68					68		34	34		
ООД. 11	Физика		дз	108	10	108					108		41	67		
ООД. 12	Химия	э		144	42	132			6	6	144		51	93		
ООД.13	Биология		дз	144	24	144					144		17	27	45	55
ООД.14	Индивидуальный проект		дз	32	32	32					32			32		
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл			240	140	240	0	0	0	0	240	0	0	36	127	77
СГ.01	История России		дз	36	6	36					36					36
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		дз	40	40	40					40				17	23
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		дз	36	16	36					36			36		
СГ.04	Физическая культура		дз	52	50	52					52				34	18
СГ.05	Основы бережливого производства		дз	40	14	40					40				40	
СГ.06	Основы финансовой грамотности		дз	36	14	36					36				36	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			276	118	276	0	0	0	0	192	84	156	36	0	84
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		дз	38	12	38					38		38			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		дз	36	16	36					36		36			
ОП.03	Охрана труда		дз	36	12	36					36			36		
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места		дз	38	12	38					38		38			

ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья		дз	44	18	44					44		44			
ОП.06*	Эффективное поведение на рынке труда/Социальная адаптация. Основы социально-правовых знаний		дз	36	18	36					36					36
ОП.07ц	Цифровые технологии в хлебопекарной индустрии		дз	48	30	48					48					48
ПМ.00	Профессиональный цикл			924	924	132	756	0	18	18	576	348	78	150	172	524
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией			228	228	36	180	0	6	6	228		78	150	0	0
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья		дз	42	42	36			6		42		42			
УП.01	Учебная практика		дз	36	36		36				36		36			
ПП.01	Производственная практика		дз	144	144		144				144			144		
ПА.01	Экзамен по модулю	э		6	6					6	6			6		

ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			430	430	58	360	0	6	6	348	82	0	0	172	258
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		дз	64	64	58			6		54	10			64	
УП.02	Учебная практика		дз	108	108		108				72	36			108	
ПП.02	Производственная практика		дз	252	252		252				216	36				252
ПА.02	Экзамен по модулю	э		6	6					6	6					6
ПМ.03	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			266	266	38	216	0	6	6	0	266	0	0	0	266
МДК.03.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 19441 Формовщик теста		дз	44	44	38			6			44				44
УП.03	Учебная практика		дз	72	72		72					72				72
ПП.03	Производственная практика		дз	144	144		144					144				144
ПА.03	Квалификационный экзамен	э		6	6					6		6				6
ГИА	Государственная итоговая аттестация			36												36
	ИТОГО			2952	1500	2088	756	0	36	36	2484	432	612	864	612	864

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	ОП.06 Эффективное поведение на рынке труда/Социальная адаптация. Основы социально-правовых знаний (ОАО "Тамбовский хлебокомбинат")	36	ПОП-П/работодатель	Рынок труда постоянно меняется, поэтому важно научиться эффективно ориентироваться в нем. Обучающиеся должны понимать, как искать работу, составлять резюме, проходить собеседование и адаптироваться в новой рабочей среде. Дисциплина направлена на развитие навыков самопрезентации и коммуникации, что является важным аспектом успешной карьеры. Дисциплина внедрена с учетом рекомендаций региональных предприятий: ОАО "Тамбовский хлебокомбинат", ОАО «Тамбовский хлебозавод», ИП Кисляков А.А. (столовая "Щи-Борщи").
2	ОП.07 _ц Цифровая экономика в хлебопекарной индустрии (ОАО "Тамбовский хлебокомбинат")	48	ПОП-П/работодатель	Цифровизация становится все более важной в современном мире, в том числе в хлебопекарной, макаронной и кондитерской отраслях. Дисциплина предусматривает формирование навыков обучающихся по освоению профессиональных компетенций для цифровой экономики. Дисциплина внедрена в соответствии с ФГОС СПО, по рекомендациям региональных предприятий отрасли (ОАО "Тамбовский хлебокомбинат", ОАО «Тамбовский хлебозавод»), для подготовки обучающихся к виду деятельности по производству хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях.

2	ПМн.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	82	ПОП- П/работодатель	Освоение модуля направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики предприятия ОАО "Тамбовский хлебокомбинат", тенденциями развития хлебопекарной, кондитерской и макаронной отраслей, внедрением актуальных технологий производства и оборудования, стремлением производителей адаптироваться к изменяющимся потребностям рынка и предложить продукты, отвечающие требованиям современных потребителей. Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование навыков в области выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
3	ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ОАО "Тамбовский хлебокомбинат")	266	ПОП- П/работодатель	Модуль направлен на освоение дополнительного вида деятельности «Формовка хлебобулочных изделий», с учетом ФГОС СПО, области профессиональной деятельности выпускников: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака и рекомендаций предприятия ОАО "Тамбовский хлебокомбинат". В рамках модуля обучающиеся осваивают профессию «Формовщик теста».
Итого		432		-

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/структурно го подразделения ²	Ответственный от предприятия
1.	<u>Производственная практика.</u> 1. Подготовка оборудования к эксплуатации 2. Смазка пар трения 3. Регулировка смазочных механизмов 4. Проверка состояния заземления 5. Выявление и устранение недостатков оборудования 6. Регулировка и наладка оборудования линии 7. Запуск технологической линии	МДК 01.01 Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья, ПП.01	144	2	Производственный цех	Загузова Алла Ивановна, начальник отдела кадров
2.	<u>Производственная практика.</u> 1. Приемка сырья. Органолептический и физико-химический контроль качества сырья. 2. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом	МДК 02.01 Технические технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий ,ПП.02	252	4	Производственный цех	Загузова Алла Ивановна, начальник отдела кадров

² Оснащение указывается в соответствии с Приложением 3

<p>обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Проведение контроля за условиями и сроком хранения сырья.</p> <p>5. Осуществление контроля подготовки сырья к производству и его дозировки.</p> <p>6. Проведение и контроль технологического процесса приготовления полуфабрикатов.</p> <p>7. Приобретение навыков по разделке, формованию тестовых заготовок, контроль массы тестовых заготовок.</p> <p>8. Приобретение навыков в проведении расстойки тестовых заготовок и выпечки хлеба, хлебобулочных изделий с соблюдением параметров.</p> <p>9. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</p> <p>10. Приобретение навыков работы на оборудовании для резки, штамповки, сушки при производстве различных видов макаронных изделий.</p> <p>11. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов кондитерских изделий.</p> <p>12. Контролирование качества готовой продукции, условий и сроков хранения. Подготовка к реализации готовых хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Порционирование (комплектование), с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>13. Организация хранения готовых хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских</p>					
--	--	--	--	--	--

	изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения и т.д.).					
3.	<u>Производственная практика.</u> 1.Формование штучных, мелкоштучных булочных, бараночных, сухарных 2. Определение готовности тест для разделки. 3.Выполнение операций по делению теста на куски, взвешиванию, подкатке, придания формы. 4.Вополнение операций по отделке тестовых заготовок. 5. Укладывание тестовых заготовок, на листы, в формы(на вагонетки, транспортер).	МДК 03.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 19441 Формовщик теста ПП.03	144	4	Производственный цех	Загузова Алла Ивановна, начальник отдела кадров

5.4. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь	П	Октябрь	П	Ноябрь	Декабрь	П	Январь	П	Февраль	П	Март	П	Апрель	П	Май	Июнь	П	Июль	Август	Всего, ак. ч.	
	Порядковые номера недель учебного года																					
	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6
	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6

Сводные данные по бюджету времени³

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак. ч.
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		Всего		нед.					
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.						
1 курс	35,5	1278	16	576	19,5	702	0,5	18	0	0	0,5	18	5	180	1	36	4	144	0	0	11	1476
2 курс	23,5	846	14	504	9,5	342	0,5	18	0	0	0,5	18	16	576	3	108	13	468	1	36	2	1476
Всего	59	2124	30	1080	29	1044	1	36	0	0	1	36	21	756	4	144	17	612	1	36	13	2952

Обозначения и сокращения:

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

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

³ Заполняется в соответствии с КУГ. Вид КУГ выбирается образовательной организацией самостоятельно

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

Задачи:

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, являются частью программы воспитания ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса», 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 ОАО «Тамбовский хлебокомбинат», при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики;
- включает в себя отдельные лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1-2 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) ОАО «Тамбовский хлебокомбинат» 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 форме демонстрационного экзамена.

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена. 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-гуманитарных дисциплин,

Иностранного языка,

Безопасность жизнедеятельности и охраны труда,

Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены,

Товароведения продовольственных товаров,

Организации производства,

Технического оснащения и организации рабочего места,

Технологического оборудования,

Лаборатории:

Технологическое оборудование отрасли,

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс/спортивный зал

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;

– актовый зал.

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

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

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных 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 *ОАО «Тамбовских хлебокомбинат»*, 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 не менее 25 %

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно. Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

к ОПОП-П по профессии

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

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

2024г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ПМ.01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ»	37
«ПМ.02 ВЫПОЛНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ В СООТВЕТСТВИЕ С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ»	52
«ПМ.03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ОАО « ТАМБОВСКИЙ ХЛЕБОКОМБИНАТ»)	73

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-II по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов
питания из растительного сырья

Рабочая программа профессионального модуля

**«ПМ.01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО
ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ
ДОКУМЕНТАЦИЕЙ»**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ...	54
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	39
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	39
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П	59
2. Структура и содержание профессионального модуля	43
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	43
2.2. Структура профессионального модуля	43
2.3. Содержание профессионального модуля.....	63
3. Условия реализации профессионального модуля.....	68
3.1. Материально-техническое обеспечение	68
3.2. Учебно-методическое обеспечение	68
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	70

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО
ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ
ДОКУМЕНТАЦИЕЙ»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	<p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части</p> <p>определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий</p>	<p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p>	

	(самостоятельно или с помощью наставника)	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	<p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и</p> <p>программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	
ОК.04	<p>Организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>Психологические основы деятельности коллектива;</p> <p>психологические особенности личности</p>	
ОК 05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>правила оформления документов</p> <p>правила построения устных сообщений</p> <p>особенности социального и культурного контекста</p>	
ОК.07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p>	-

	<p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p> <p>правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>	
ОК 09	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	-
ПК 1.1	<p>Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
ПК 1.2	<p>Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в</p>	<p>Назначения, принципов действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов</p>	<p>Проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов</p>

	соответствии с эксплуатационной документацией	питания из растительного сырья	питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.3	Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки	Порядка проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
ПК 1.4	Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Правил 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	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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	36	36
Самостоятельная работа	6	6
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	36	36
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01 в форме дифференцированного зачета УП 01 в форме дифференцированного зачета ПП 01 в форме дифференцированного зачета ПМ 01 в форме экзамена	6	6
Всего	228	228

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
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01, 02, 04, 05, 07, 09	Раздел 1. Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	42	42	36	30	-	6	
	Учебная практика	36	36				36	

	Производственная практика	144	144						144
	Промежуточная аттестация	6	6						
	<i>Всего:</i>	228	228	36	30	-	6	36	144

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. Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией		42	
МДК.01 Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья		42	
Тема 1.1. Общие сведения о машинах и аппаратах предприятий, перерабатывающих растительное сырье	Содержание	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01, 02, 04, 05, 07, 09
	1. Машины и аппараты. Сборочные элементы машин. Деталь, изделие, сборочные единицы, группы, комплексы, комплекты.	2	
	2. Параметры оборудования электрические, механические и технологические. Параметры основные и вспомогательные, технико-экономические показатели оборудования.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие 1. Ознакомление с основными элементами машин и аппаратов, изучение параметров оборудования.	2	
Тема 1.2. Общие сведения об эксплуатации промышленного оборудования	Содержание	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01, 02, 04, 05, 07, 09
	1. Эксплуатация промышленного оборудования. Эффективность использования оборудования. Эксплуатационная документация. Виды контрольно-измерительных инструментов и приборов, применяемых при эксплуатации промышленного оборудования.	2	
	2. Смазка пар трения. Классификация эксплуатационно-смазочных материалов. Виды и способы смазки промышленного оборудования, оснастка и инструмент при смазке оборудования.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	

	Практическое занятие 2. Выбор контрольно-измерительных инструментов и их использование	1	
	Практическое занятие 3. Регулировка смазочных механизмов с использованием оснастки и инструментов для смазки. Выбор эксплуатационно-смазочных материалов.	1	
Тема 1.3.	Содержание	6	ПК 1.1
Электрооборудование	1. Электроприводы, конструкция электроприводов. Аппаратура управления и защиты электропривода. Типы электродвигателей, параметры электродвигателей.	2	ПК 1.2
	2. Правила эксплуатации электроустановок. Документы по эксплуатации, Условия эксплуатации электроустановок. Мероприятия для обеспечения безопасной эксплуатации электроустановок.	2	ПК 1.3
	3. Защитное заземление. Способы защиты. Причины поражения человека электрическим током. Заземляющие устройства	1	ПК 1.4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	ОК 01, 02, 04, 05, 07, 09
	Практическое занятие 4. Проверка состояния заземления	1	
Тема 1.4	Содержание	6	ПК 1.1
Эксплуатация оборудования для механической переработки сырья	1. Эксплуатация оборудования. Технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации.	2	ПК 1.2
	Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения. Методы регулировки и наладки.	2	ПК 1.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 1.4
	Практическое занятие 5. Выявление и устранение недостатков, выбор эксплуатационно-смазочных материалов.	2	ОК 01, 02, 04, 05, 07, 09
Тема 1.5	Содержание	8	ПК 1.1
Эксплуатация оборудования для	1. Линии производства продукции: технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации.	4	ПК 1.2
	2. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения.	2	ПК 1.3

производства продукции и изделий	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 1.4
	Практическое занятие 6. Регулировка и наладка оборудования линии производства продукции и изделий из растительного сырья Выявление и устранение недостатков оборудование для производства продукции и изделий из растительного сырья.	2	ОК 01, 02, 04, 05, 07, 09
Тема 1.6 Эксплуатация оборудования для транспортировки, приемки и хранения продукции	Содержание	4	ПК 1.1
	1. Технологические возможности оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2	ПК 1.2
	2. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения.	1	ПК 1.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	ПК 1.4
	Практическое занятие 7. Регулировка и наладка оборудования, применяемого для определения количества поступающего на предприятие сырья, с учетом предельной нагрузки при эксплуатации.	1	ОК 01, 02, 04, 05, 07, 09
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		6	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой			
Учебная практика раздела 1		36	
Виды работ			
1. Ознакомление с машинами и аппаратами, сборочными элементами машин, деталями, изделиями. 2. Ознакомление с параметрами оборудования электрического, механического и технологического 3. Освоение эксплуатации промышленного оборудования 4. Освоение смазки пар трения. 5. Освоение правил эксплуатации электроустановок 6. Освоение способов защиты электрооборудования 7. Ознакомление с заземляющими устройствами 8. Освоение регулировки и наладки оборудования линий 9. Ознакомление с технологическими возможностями оборудования			
Производственная практика		144	
Виды работ			
7. Подготовка оборудования к эксплуатации 8. Смазка пар трения			

9. Регулировка смазочных механизмов 10. Проверка состояния заземления 11. Выявление и устранение недостатков оборудования 12. Регулировка и наладка оборудования линии 13. Запуск технологической линии		
Промежуточная аттестация	6	
Всего	228	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Организации производства», «Технического оснащения и организации рабочего места», «Технологического оборудования», «Технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории «Технологическое оборудование отрасли», «Технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Аполлонский, С. М. Электрические аппараты управления и автоматики : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. М. Аполлонский, Ю. В. Куклев, В. Я. Фролов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-9435-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195409>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс РФ (действующая редакция).

2. Технология, оснащение и организация ремонтно-восстановительного производства: учебник / В.А. Горохов, В.П. Иванов, А.Г. Схиртладзе, В.П. Борискин. – Старый Оскол: ТНТ, 2019. – 552с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1	- выполнение работ по техническому обслуживанию в полном объеме в соответствии с регламентами и документацией завода изготовителя; - проводить диагностику оборудования и дефектацию; - грамотность и скорость решений производственных ситуаций с учётом оборудования.	Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик; Контрольная работа; Тестирование; Оценка выполнения самостоятельной работы
ПК 1.2	- осуществлять восстановление технологического процесса по результатам проведенной диагностики с применением инструментов приспособлений и оборудования, в ходе выполнения наладки и регулировки оборудования в соответствии с производственным заданием и соблюдением техники безопасности	Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик; Контрольная работа; Тестирование; Оценка выполнения самостоятельной работы.
ПК 1.3	- осуществлять очищение и смазку механических деталей по результатам проведенной диагностики с применением инструментов приспособлений и оборудования, в ходе выполнения санитарной обработки, смазки, наладки и регулировки оборудования в соответствии с производственным заданием и соблюдением техники безопасности	Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик; Контрольная работа; Тестирование; Оценка выполнения самостоятельной работы.
ПК 1.4	- осуществлять подготовку рабочего места по результатам проведенной диагностики с применением инструментов приспособлений и оборудования, в ходе выполнения подготовки рабочего места, наладки и регулировки оборудования в соответствии с производственным заданием и соблюдением техники безопасности	Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик; Контрольная работа; Тестирование; Оценка выполнения самостоятельной работы.
ОК 01	- правильный выбор способов решения профессиональных задач - рациональная организация собственной деятельности во	Соответствие нормативам и последовательности выполнения тех или иных видов работ

	время выполнения лабораторных и практической работы, при прохождении производственной практики	Наблюдение и оценка выполнения лабораторных и практических работ Наблюдение и оценка мастера при прохождении производственной практики
ОК 02	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников для поиска информации, включая электронные	Оценка выполнения лабораторных и практических работ Наблюдение и оценка мастера при прохождении производственной практики
ОК 04	- организация работы малых групп при решении производственных ситуаций - самоанализ и коррекция результатов собственной работы - обоснование и защита своего варианта решения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 05	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологии при выполнении индивидуальных заданий. - работа с различными прикладными программами	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении домашних заданий, при прохождении производственной практики.
ОК 07	организация работы малых групп при решении производственных ситуаций - самоанализ и коррекция результатов собственной работы - обоснование и защита своего варианта решения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 09	- анализ инноваций в профессиональной деятельности - применение имеющихся знаний при освоении новых технологий в профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

Приложение 1
к ОПОП-П по профессии

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов
питания из растительного сырья

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.02 ВЫПОЛНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ ПРОИЗВОДСТВА
ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ В
СООТВЕТСТВИЕ С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.	
1.1 <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....</i>	<i>3</i>
1.2 <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	<i>3</i>
1.3 <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	<i>9</i>
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	11
2.1 <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	<i>11</i>
2.2 <i>Структура профессионального модуля.....</i>	<i>12</i>
2.3 <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	<i>13</i>
3. Условия реализации профессионального модуля.....	19
3.1 <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>19</i>
3.2 <i>Учебно- методическое обеспечение</i>	<i>21</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.02 ВЫПОЛНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ В СООТВЕТСТВИИ С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ»

1.3. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

1.4. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте	
	определять этапы решения задачи	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	методы работы в профессиональной и смежных сферах;	
	составлять план действия	структуру плана для решения задач	
	определять необходимые ресурсы	порядок оценки результатов решения задач	

		профессиональной деятельности	
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	реализовывать составленный план		
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02.	определять задачи для поиска информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	
	определять необходимые источники информации	приемы структурирования информации	
	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации	
	выделять наиболее значимое в перечне информации	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
	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		
ОК03.	определять актуальность нормативно-правовой документации в	содержание актуальной нормативно-правовой документации	

	профессиональной деятельности		
	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология	
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	
	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности	
	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	правила разработки бизнес-планов	
	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	порядок выстраивания презентации	
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	кредитные банковские продукты	
	презентовать бизнес-идею		
	определять источники финансирования		
ОК04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	
ОК05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста	
		правила оформления документов и построения устных сообщений	

OK06	описывать значимость своей профессии	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей	
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по профессии	
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
OK07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	пути обеспечения ресурсосбережения	
		принципы бережливого производства	
		основные направления изменения климатических условий региона	
OK08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека	
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	основы здорового образа жизни	
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии	
		средства профилактики перенапряжения	

ОК09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	особенности произношения	
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 2.1.	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	Основ технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.	Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и 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
	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Назначения, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных		

	материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями		
ПК 2.2.	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ПК.2.3.	Определять готовность изделий, оценивать качество хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции	Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ПК.2.4.	Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании		Упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании Маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании

1.5. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

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

1		<p>Навыки проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <p>Умения поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях,</p> <p>Знания основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Тема 1.1. Организация технологического процесса приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	2	<p>Увеличение количества часов направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций ПК 2.1-2.4 с учетом особенностей региона, специфики отраслевого предприятия ОАО «Тамбовский хлебокомбинат».</p>
			<p>Тема 1.3. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	4	
2			<p>Тема 1.8. Хлебопекарные печи. Поточные линии для производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий. Оборудование экспедиций.</p>	4	
3		<p>Умения эксплуатация оборудования по подготовке основного и дополнительного сырья к производству, дозировочной аппаратуры, оборудования для приготовления теста, разделки теста, выпечки и хранения хлеба, резки, штамповки, сушки макаронных и кондитерских изделий.</p>	УП	36	<p>Усиление отработки практических умений и навыков, необходимых для формирования ПК 2.1-2.4 с учетом особенностей региона, специфики отраслевого предприятия ОАО «Тамбовский хлебокомбинат».</p>
4		<p>Навыки в осуществлении технологических процессов производства различных видов хлеба. Хлебобулочных, кондитерских изделий на механизированных линиях с учетом регионального компонента.</p>	ПП	36	
Итого				82	

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	58	58
Самостоятельная работа	6	6
Практика, в т.ч.:	360	360
учебная	108	108
производственная	252	252
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 02.01 в форме дз</i> <i>УП 02 в форме дз</i> <i>ПП 02 в форме дз</i> <i>ПМ 02 в форме экзамена</i>	6	6
Всего	430	430

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	
ПК 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 ОК 01–09	Раздел 1 Техничко-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	64	64	64	58	-	6		
	Учебная практика	108	108					108	

	Производственная практика	252	252					25 2
	Промежуточная аттестация	6	6					
	Всего:	430	430		58	-	6	10 8 25 2

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. Техничко-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		64	
МДК 02.01. Техничко-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		64	
Тема 1.1. Организация технологического процесса приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Содержание	8	ПК 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 ОК 01–09
	1. Организация рабочих мест в цехе. 2 .Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. 3. Нормативные и технологические документы, необходимые для организации технологического процесса изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. 4 .Планирование технологического процесса производства.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Составление плана-схемы рабочего места пекаря для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Решение ситуационных задач по организации технологического процесса приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.		
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		
Тема 1.2. Контроль и соблюдение требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных,	Содержание	6	ПК 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 ОК 01–09
	1 Основное и дополнительное сырье хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств. Требования стандартов к качеству сырья 2 Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	4	

макаронных и кондитерских изделий	В том числе практических и лабораторных занятий		
	. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья	2	
Тема 1.3. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Содержание	12	ПК 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 ОК 01–09
	1 Ассортимент хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. 2 Планирование и организация технологического процесса производства. 3 Замес и образование теста. Способы замеса теста. Процессы, происходящие при замесе.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	1 Понятие об «унифицированной» и производственной рецептурах. Методика расчета производственных рецептур. 2. Способы разрыхления теста. Процессы, происходящие при брожении теста. Приготовление жидких дрожжей. 3.Разделка теста, формование и расстойка, отсадка, штамповка, сушка тестовых заготовок.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	4.Приготовление теста безопасным и опасным способами.	4	
	5. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для составления производственной рецептуры. Расчет температуры воды для замеса полуфабрикатов (теста, опары). Расчет массы тестовой заготовки. 6. Расчет потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	2	
Тема 1.4. Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий	Содержание	5	ПК 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 ОК 01–09
	1. Выпечка хлебобулочных изделий. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке 2. Понятие «Упек», режимы выпечки хлеба и хлебобулочных изделий. 3. Методы улучшения качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Хранение. Изменение качества готовой продукции при хранении. 4. Выход хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Факторы, влияющие на величину выхода. Дефекты и болезни изделий.	3	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	1.Технологические процессы макаронного производства.	2	

	2 Технологические процессы кондитерского производства		
Тема 1.5. Оборудование для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству	Содержание	2	ПК 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 ОК 01–09
	1. Оборудование для механического и пневматического транспортирования сырья. 2. Оборудование, машины и агрегаты для подготовки сырья к производству. 3. Оборудования для формования хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	2	
Тема 1.6. Оборудование для дозирования компонентов и приготовления теста	Содержание	2	ПК 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 ОК 01–09
	1. Дозаторы, дозировочные станции муки и жидких компонентов. Установка для дозирования заквасок. 2. Тестоприготовительные машины и агрегаты периодического и непрерывного действия. 3. Оборудование для выгрузки теста.	2	
Тема 1.7. Оборудование для деления, формования, расстойки и сушки тестовых заготовок	Содержание	2	ПК 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 ОК 01–09
	1. Тестоделительные и округлительные машины. 2. Закаточные машины и машины для формования заготовок специальных сортов. 3. Конвейерные шкафы расстойки и механизмы для выгрузки и посадки тестовых заготовок. 4. Оборудование для обдувки, резки, штамповки, отсадки, сушки макаронных и кондитерских изделий.		
Тема 1.8. Хлебопекарные печи. Поточные линии для производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий. Оборудование экспедиций.	Содержание	6	ПК 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 ОК 01–09
	1. Печи тупикового и туннельного типа 2. Расстойно-печные агрегаты 3. Печи камерного типа	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	1. Линии выработки формового хлеба и подовых изделий 2. Линии выработки мелкоштучных кондитерских и специальных сортов хлебобулочных изделий. 3. Линии производства коротких макаронных изделий. Линии производства длинных макаронных изделий. 4. Оборудование для транспортирования и сортировки продукции. Агрегаты укладки готовой продукции	2	
Тема 1.9. Расчет запасов сырья. Расчет	Содержание	6	ПК 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 ОК 01–09
	1. Расчет запасов сырья. 2. Последовательность расчета технологического оборудования, его особенности.	2	

технологического оборудования. Расчет производственных рецептур и параметров технологического процесса.	3. Особенности расчета производственных рецептур с учетом технологических параметров		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Расчет суточного расхода сырья. Расчет запасов сырья и площадей для их хранения.	2	
	Расчет производственных рецептур и параметров технологического процесса	2	
Тема 1.10. Выход хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий	Содержание	2	ПК 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 ОК 01–09
	Особенности расчета выхода хлеба и хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий		
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой		6	
Учебная практика Виды работ: 1. Охрана труда. Пожарная и электробезопасность. Производственная санитария. Санитария и личная гигиена. 2. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья. 3. Эксплуатация оборудования по подготовке основного и дополнительного сырья к производству, дозировочной аппаратуры, оборудования для приготовления теста, разделки теста, выпечки и хранения хлеба, резки, штамповки, сушки макаронных и кондитерских изделий. 4. Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста из пшеничной и ржаной муки различными способами. 5. Разделка, расстойка и выпечка хлеба, хлебобулочных изделий. Резка, штамповка, сушка макаронных изделий. Формование кондитерских изделий. 6. Укладка готовых изделий, охлаждение, хранение, нарезка, упаковка, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. 7. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		108	
Производственная практика		252	

<p>Виды работ:</p> <p>14. Приемка сырья. Органолептический и физико-химический контроль качества сырья.</p> <p>15. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>16. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>17. Проведение контроля за условиями и сроком хранения сырья.</p> <p>18. Осуществление контроля подготовки сырья к производству и его дозировки.</p> <p>19. Проведение и контроль технологического процесса приготовления полуфабрикатов.</p> <p>20. Приобретение навыков по разделке, формованию тестовых заготовок, контроль массы тестовых заготовок.</p> <p>21. Приобретение навыков в проведении расстойки тестовых заготовок и выпечки хлеба, хлебобулочных изделий с соблюдением параметров.</p> <p>22. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</p> <p>23. Приобретение навыков работы на оборудование для резки, штамповки, сушки при производстве различных видов макаронных изделий.</p> <p>24. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов кондитерских изделий.</p> <p>25. Контролирование качества готовой продукции, условий и сроков хранения. Подготовка к реализации готовых хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Порционирование (комплектование), с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>26. Организация хранения готовых хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований,</p>		
Промежуточная аттестация	6	
Всего	432	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и пекарного производства», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Лаборатория, оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по профессии.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. - М.: Академия, 2018. - 384 с.

2. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с.

3. С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков, Ю. В. Космодемьянский. Процессы и аппараты пищевой технологии: учебное пособие — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 544 с.

4. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебное пособие для среднего профессионального образования/ А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 432 с.

5. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с.

6. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность: учебник для среднего профессионального образования/ Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с.

7. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование): учебное пособие / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — 4-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 160 с.

8. Киселёва, А. Г. Технология производства макаронных изделий: учебное пособие / А. Г. Киселёва, С. В. Макаров. — Иваново: ИГХТУ, 2019. — 90 с.

9. Омаров, Р. С. Пищевые добавки: учебное пособие для среднего профессионального образования/ Р. С. Омаров, О. В. Сычева, С. Н. Шлыков. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с.

10. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для среднего профессионального образования / З. Г. Скобельская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 84 с.

11. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий: учебное пособие / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 132 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Экспертиза хлебобулочных изделий: учебное пособие для среднего профессионального образования/ А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк [и др.]; Под редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-7503-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/161637>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) : учебное пособие / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1774-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167403>). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Сажин, С. Г. Средства автоматического контроля технологических параметров : учебник / С. Г. Сажин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1644-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168690>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1343-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168450>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для среднего профессионального образования/ Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

7. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-4987-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130189>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Жадаев, А. Ю. Методы анализа продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования/ А. Ю. Жадаев, И. Р. Новик. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-9079-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/184106>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов: фед. закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ.
 2. Пашенко, Л. П. Технология хлебопекарного производства: учебник / Л. П. Пашенко, И. М. Жаркова. — Санкт-Петербург: Лань, 2014. — 672 с.
 3. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015-01-01.
 4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
 5. СанПиН 2.3.2.1078-01 О введении в действие санитарных правил: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36.
- Профессиональный стандарт «Пекарь». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н (зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1. ПК 2.2 ПК 2.3. ПК 2.4.	<p>- Подготавливает сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>- производит эксплуатацию оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>- выполняет основные технологические операции и соблюдает режимы работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>- выполняет правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>- производит упаковку и маркировку хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на специальном технологическом оборудовании</p>	<p>Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик;</p> <p>Контрольная работа;</p> <p>Тестирование;</p> <p>Оценка выполнения самостоятельной работы.</p> <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
ОК 01.	<p>- выбирает правильный выбор способов решения профессиональных задач ;</p> <p>- выбирает рациональную организацию собственной деятельности во время выполнения лабораторных и практических работы, при прохождении производственной практики</p>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 02.	<p>- выбирает эффективный поиск необходимой информации;</p> <p>- применяет использование различных источников для поиска информации, включая электронные</p>	
ОК 04. ОК 07.	<p>- производит организацию работы малых групп при решении производственных ситуаций;</p> <p>- производит самоанализ и коррекцию результатов собственной работы ;</p> <p>- производит обоснование и защиту своего варианта решения профессиональных задач</p>	

ОК 05	<ul style="list-style-type: none">- производит демонстрацию навыков использования информационно-коммуникационных технологий при выполнении индивидуальных заданий;- умеет работать с различными прикладными программами	
ОК09	<ul style="list-style-type: none">- проводит анализ инноваций в профессиональной деятельности;- производит применение имеющихся знаний при освоении новых технологий в профессиональной деятельности	

Приложение 1
к ОПОП-II по профессии

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов
питания из растительного сырья

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ
19441 Формовщик теста

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.	
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	3
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	10
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	12
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	12
2.2 Структура профессионального модуля.....	12
2.3. Содержание профессионального модуля.....	13
3. Условия реализации профессионального модуля.....	16
3.1. Материально-техническое обеспечение	16
3.2 .Учебно- методическое обеспечение	18
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	18

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ
«ПМ.03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ОАО « ТАМБОВСКИЙ
ХЛЕБОКОМБИНАТ»)**

1.6. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Выполнение работ по профессии 19441 Формовщик теста»

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы по направленности «Производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

1.7. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<i>Код ОК, ПК</i>	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте	
	определять этапы решения задачи	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	методы работы в профессиональной и смежных сферах;	
	составлять план действия	структуру плана для решения задач	
	определять необходимые ресурсы	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	

	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	реализовывать составленный план		
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02.	определять задачи для поиска информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	
	определять необходимые источники информации	приемы структурирования информации	
	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации	
	выделять наиболее значимое в перечне информации	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
	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		
ОК03.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации	

	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология	
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	
	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности	
	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	правила разработки бизнес-планов	
	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	порядок выстраивания презентации	
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	кредитные банковские продукты	
	презентовать бизнес-идею		
	определять источники финансирования		
ОК04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	
ОК05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста	
		правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК06	описывать значимость своей профессии	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей	

	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по профессии	
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	пути обеспечения ресурсосбережения	
		принципы бережливого производства	
		основные направления изменения климатических условий региона	
ОК08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека	
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	основы здорового образа жизни	
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии	
средства профилактики перенапряжения			
ОК09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	

	(профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы		
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	особенности произношения	
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	правила чтения текстов профессиональной направленности.	
ПК 3.1.	<p>Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин;</p> <p>-проводить предварительную (промежуточную) расстойку;</p>	<p>Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;</p> <p>-ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>-массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;</p> <p>- технологический процесса разделки теста;</p> <p>- органолептические методы оценки качества теста;</p>	<p>Деления теста на куски и взвешивание, подкатка, разделка и придания им установленной формы с учетом региональных особенностей;</p>

<p>ПК 3.2.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - производить формование тестовых заготовок вручную или с помощью формующего оборудования; - производить разделку хлебобулочных изделий из различных видов теста; - разделять полуфабрикаты из мороженого теста; - придавать окончательную форму тестовым заготовкам; - устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; - обслуживать дежподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и для расстойки теста 	<ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс расстойки теста; - органолептические методы оценки качества теста; - способы разделки различных видов теста; - массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; - основы технологического процесса формования хлеба и хлебобулочных изделий, в том числе из мороженого теста; 	<p>формование штучных, мелкоштучных булочных, бараночных, сухарных изделий с учетом региональных особенностей;</p>
<p>ПК.3.3.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы; - смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов; - производить отбраковку дефектных изделий; - контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; 	<ul style="list-style-type: none"> способы укладки готовых изделий на лотки, вагонетки, транспортер; порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы; рецептуры приготовления смазки; приемы отделки поверхности полуфабрикатов: режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; правила безопасного обслуживания оборудования 	<p>формирование навыков смазки и укладки тестовых полуфабрикатов в формы, на листы</p>

ПК.3.4	<p>-обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок;</p> <p>-обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.</p>	<p>-правила эксплуатации оборудования для деления теста и формования тестовых заготовок;</p> <p>- технологический режим расстойки тестовых заготовок из различных видов теста</p>	<p>настройки и регулирования режимов работы оборудования;</p> <p>устранения мелких неполадок оборудования приобретение навыков безопасной эксплуатации оборудования и</p> <p>производственного инвентаря, применяемого при производстве</p> <p>хлебобулочных изделий</p>

1.8. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование раздела/темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1		<p>Навыки</p> <p>Деления теста на куски и взвешивание, подкатка, разделка и придания им установленной формы с учетом региональных особенностей.</p> <p>Умения</p> <p>Производить деление тестовых заготовок вручную или с помощью формующего оборудования;</p> <p>-производить разделку хлебобулочных изделий из различных видов теста.</p> <p>Знания</p> <p>Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования.</p>	Тема 1.1. Технологии деления теста на куски	22	Увеличение количества часов направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций ПК 2.1-.2.4 . с учетом особенностей региона, специфики отраслевого предприятия ОАО«Гамбовский хлебокомбинат ».
2		<p>Навыки</p> <p>Формования штучных, мелкоштучных булочных, бараночных, сухарных изделий с учетом региональных особенностей.</p> <p>Умения</p> <p>Придавать окончательную форму тестовым заготовкам.</p> <p>Знания</p> <p>Основы технологического процесса формования хлеба и хлебобулочных изделий</p>	Тема 1.2. Технология формования тестовых заготовок	22	
3		<p>Навыки</p> <p>Формование различных видов хлеба и хлебобулочных изделий с учетом регионального компонента.</p> <p>Умения</p> <p>Придавать окончательную форму тестовым заготовкам вручную и на специализированном оборудовании</p>	УП ПП	72 144	
4		<p>Навыки</p> <p>Формование различных видов хлеба и хлебобулочных изделий с учетом регионального компонента</p>	Промежуточная аттестация	6	Усиление отработки практических умений и навыков , необходимых для формирования ПК 3.1-3.4 с учетом особенностей региона, специфики отраслевого предприятия ОАО«Гамбовский хлебокомбинат ».
Итого				266	

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	38	38
Самостоятельная работа	6	6
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	72	72
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 03.01 в форме дз</i> <i>УП 02 в форме дз</i> <i>ПП 02 в форме дз</i> <i>ПМ 02 в форме квалификационного экзамена</i>	6	6
Всего	266	38

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:				Учебная практика	Производственная практика
				Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 ОК 01-09	Раздел 1 Формование теста	44	44	44	38	-	6		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	144	144						144
	Промежуточная аттестация	6	6						

	<i>Всего:</i>	266	266		38	-	6	72	144
--	----------------------	------------	------------	--	-----------	----------	----------	-----------	------------

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. Формование теста		44	
МДК 03.01. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих : профессия 19441 Формовщик теста		38	
Тема 1.1. Технологии деления теста на куски	Содержание	19	ПК 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 ОК 01–09
	Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Классификация отдельных групп изделий. Требования к хлебобулочному цеху. Организация работы цеха. Понятие разделки теста. Операции разделки теста. Деление теста на куски. Округление кусков теста. Предварительная расстойка. Формование тестовых заготовок. Разделка теста для формового хлеба. Разделка теста для подового хлеба. Разделка теста для булочных изделий. Разделка теста для сдобных изделий. Разделка теста для сдобных неплетеных изделий. Разделка теста для слоеных мелкоштучных изделий. Ручная разделка теста для сдобных изделий. Безопасные условия труда при обслуживании тесторазделочных машин.	13	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Способы разделки теста для различных видов изделий. Составление аппаратурно-технологических схем производства различных видов разделки		
Тема 1.2. Технология формования тестовых заготовок.	Содержание	19	ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 ОК 01–09
	Характеристика отдельных групп хлебобулочных изделий. Организация разделки пшеничного и ржаного теста. Расчет массы тестовой заготовки с учетом упека и усушки. Назначение процесса округления теста. Назначение и классификация тестоформирующих машин. Характеристика и принцип действия тестоокруглителей. Характеристика и принцип действия тестоокруглителей ленточного типа. Устройство и принцип действия тестоформирующих машин. Устройство и принцип действия тестозакаточных машин. Назначение предварительной расстойки. Характеристика оборудования для предварительной расстойки	13	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	

	Назначение и технологические параметры окончательной расстойки. Назначение отделки поверхности тестовых заготовок. Назначение и классификация оборудования для расстойки. Способы определения готовности тестовых заготовок к выпечке органолептическими показателями Расчет массы тестовой заготовки.		
	Самостоятельная работа	6	
Учебная практика		72	
Виды работ: Техника безопасности в отделении по разделке теста. Организация рабочего места. Основные операции разделки теста, их назначение. Деление теста на куски заданной массы. Округление кусков теста Деление теста на куски с помощью делителя. Определение массы куска теста с учетом упека и усушки. Контроль и регулирование массы тестовых заготовок. Округление кусков теста. Работа на округлительных машинах. Предварительная расстойка при производстве булочных и сдобных изделий. Окончательная расстойка тестовых заготовок. Ознакомление с оборудованием для расстойки тестовых заготовок. Основные правила безопасности эксплуатации и рационального технического обслуживания оборудования для расстойки. Разделка теста для формового хлеба. Загрузка теста в тестоделительную машину и укладка в металлические формы. Очистка форм от нагара. Использование форм покрытыми полимерными составами. Освоение рабочих приемов разделки теста для подового хлеба. Освоение рабочих приемов разделки теста для булочных изделий..			
Производственная практика		144	
Виды работ: Разделка теста для изделий из дрожжевого безопарного теста. Разделка теста для изделий из дрожжевого опарного теста. Разделка теста для изделий из дрожжевого сдобного теста. Разделка теста для изделий из дрожжевого слоеного теста. Разделка теста для изделий из дрожжевого опарного теста. Разделка теста для формового подового хлеба			

Разделка хлеба для булочных и сдобных изделий		
Разделка теста для национальных изделий		
Разделка теста для замороженных полуфабрикатов		
Приготовление отделочных полуфабрикатов для сдобных изделий		
Приготовление жировых эмульсий для смазки форм.		
<i>Промежуточная аттестация квалификационный экзамен</i>	6	
Всего	266	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и пекарного производства», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по профессии.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

3.2.4. Основные печатные издания

12. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. - М.: Академия, 2018. - 384 с.

13. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с.

14. С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков, Ю. В. Космодемьянский. Процессы и аппараты пищевой технологии: учебное пособие — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 544 с.

15. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебное пособие для среднего профессионального образования/ А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 432 с.

16. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с.

17. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность: учебник для среднего профессионального образования/ Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с.

18. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование): учебное пособие / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — 4-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 160 с.

19. Киселёва, А. Г. Технология производства макаронных изделий: учебное пособие / А. Г. Киселёва, С. В. Макаров. — Иваново: ИГХТУ, 2019. — 90 с.

20. Омаров, Р. С. Пищевые добавки: учебное пособие для среднего профессионального образования/ Р. С. Омаров, О. В. Сычева, С. Н. Шлыков. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с.

21. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для среднего профессионального образования / З. Г. Скобельская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 84 с.

22. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий: учебное пособие / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 132 с.

3.2.5. Основные электронные издания

9. Экспертиза хлебобулочных изделий: учебное пособие для среднего профессионального образования/ А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк [и др.]; Под редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-7503-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/161637>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) : учебное пособие / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1774-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167403>). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Сажин, С. Г. Средства автоматического контроля технологических параметров : учебник / С. Г. Сажин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1644-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168690>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1343-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168450>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для среднего профессионального образования/ Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

15. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-4987-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130189>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

16. Жадаев, А. Ю. Методы анализа продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования/ А. Ю. Жадаев, И. Р. Новик. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-9079-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/184106>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.6. Дополнительные источники:

6. О качестве и безопасности пищевых продуктов: фед. закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ.
 7. Пашенко, Л. П. Технология хлебопекарного производства: учебник / Л. П. Пашенко, И. М. Жаркова. — Санкт-Петербург: Лань, 2014. — 672 с.
 8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015-01-01.
 9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
 10. СанПиН 2.3.2.1078-01 О введении в действие санитарных правил: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36.
- Профессиональный стандарт «Пекарь». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н (зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015)

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки ⁴
ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 3.3. ПК 3.4.	<ul style="list-style-type: none"> - Производит деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. - проводит предварительную (промежуточную) расстойку; - производит эксплуатацию оборудования для деления теста на куски и расстойки; - выполняет основные технологические операции и соблюдает режимы работы технологического оборудования; - выполняет правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по разделке теста; 	<p>Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик; Контрольная работа; Тестирование; Оценка выполнения самостоятельной работы.</p> <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - производит разделку хлебобулочных изделий из различных видов теста; - разделяет полуфабрикаты из мороженого теста; - смазывает и отделяет поверхности полуфабрикатов; - производит отбраковку дефектных изделий; - контролирует качество окончательной расстойки полуфабрикатов. 	обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"> - выбирает правильный выбор способов решения профессиональных задач ; - выбирает рациональную организацию собственной деятельности во время выполнения лабораторных и практических работы, при прохождении производственной практики 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> - выбирает эффективный поиск необходимой информации; - применяет использование различных источников для поиска информации, включая электронные 	
ОК 04. ОК 07.	<ul style="list-style-type: none"> - производит организацию работы малых групп при решении производственных ситуаций; - производит самоанализ и коррекцию результатов собственной работы ; - производит обоснование и защиту своего варианта решения профессиональных задач 	
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> - производит демонстрацию навыков использования информационно-коммуникационных технологий при выполнении индивидуальных заданий; - умеет работать с различными прикладными программами 	
ОК09	<ul style="list-style-type: none"> - проводит анализ инноваций в профессиональной деятельности; - производит применение имеющихся знаний при освоении новых технологий в профессиональной деятельности 	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ОПОП-II по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

«СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ».....	93
«СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ».....	106
«СГ .03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ ».....	119
«СГ .04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА ».....	<u>37</u>
«СГ .05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА ».....	47
«СГ .06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ».....	<u>55</u>
«ОП.01 ОСНОВЫ, МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ».....	<u>65</u>
«ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ».....	<u>80</u>
«ОП.03 ОХРАНА ТРУДА».....	<u>91</u>
«ОП.04 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА».....	<u>102</u>
«ОП.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ».....	<u>114</u>
«ОП.06 ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА».....	225
«ОП.07 ЦИФРОВАЯ ЭКОНОМИКА В ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ИНДУСТРИИ».....	<u>225</u> <u>35</u>

2024 г.

Приложение 2.1
к ОПОП-II по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины
«СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	94
1. Общая характеристика	95
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	95
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	95
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	97
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	97
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	98
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	100
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	100
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	100
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	102

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ИСТОРИЯ РОССИИ»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «История России»: формирование представлений об истории России, как истории Отечества, ее основных вехах истории, воспитание базовых национальных ценностей, уважения к истории, культуре, традициям. Дисциплина имеет также историко-просветительскую направленность, формируя у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды и сохранению исторической памяти, противодействию фальсификации исторических фактов.

Дисциплина «История России» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<i>Код ОК</i>	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;	основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX–XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;	
ОК 02	выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;	итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008–2009 гг., основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;	
ОК 04	пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;	основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;	

ОК 05	раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;	ретроспективный анализ развития отрасли	
ОК 06	обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX–XIX вв.;		
	давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;		
	демонстрировать гражданско-патриотическую позицию		

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
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме (диф. зачет)</i>	-	-
Всего	36	6

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
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 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 4	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 05 ОК 06
Тема 1.2. Социально-экономическое развитие	Содержание «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 4	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 1.3. Кризис государственности на Северном Кавказе и его преодоление	Содержание Региональные проблемы Кавказа. Осетино-Ингушский конфликт. Первая чеченская война. Ичкерия. Вторая чеченская война. Проблемы восстановления Чечни. Радикальный исламизм и терроризм.	4 4	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 1.4. Основные направления внешней политики	Содержание 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 4	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 05 ОК 06
Тема 1.5.	Содержание	4	ОК 01

Наращение кризиса и национальное самоопределение в Крыму	Украина перед геополитическим выбором. Наращение кризиса. Отстранение Президента Украины В.Ф. Януковича от должности. Референдум о национальном самоопределении в Крыму и образование Крымского федерального округа Российской Федерации. Социально-экономическое развитие Крыма в составе Российской Федерации	4	OK 02 OK04 OK 05 OK 06
Тема 1.6. Основные тенденции и явления в культуре на рубеже XX – XXI вв.	Содержание	6	OK 01 OK 02 OK04 OK 05 OK 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. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Реформы системы образования.	6	
Раздел 2. Россия и глобальный мир		8	
Тема 2.1. Россия в процессе глобализации	Содержание	4	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05 OK 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.	4	
Тема 2.2. Россия в мировой экономике	Содержание	4	OK 01 OK 02 OK 05 OK 06
	Интеграция России в международные экономические организации. Санкционная война: санкции и контрсанкции.	4	
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П образовательной программы по профессии.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Артемов, В. В. История (для всех специальностей среднего профессионального образования: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования/ В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 3-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 256 с.

2. Зуев, М.Н. История России XX – начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ М.Н. Зуев, С.Я. Лавренов. - Москва: Издательство Юрайт, 2022. - 299 с.

3. История России XX – начала XXI века: учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.]; под редакцией Д.О. Чуракова, С. А. Саркисяна. 3-е изд., перераб. и доп.– Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 311 с.

4. Сафонов, А.А. История (конец XX – начало XXI века): учебное пособие для среднего профессионального образования/ А.А. Сафонов, М.А. Сафонова. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 245 с.

3.2.2. Основные электронные издания

2. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. - Москва: Издательство Юрайт, 2022. - 299 с.- (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-01245-3. - Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/491562>.

3. История России XX - начала XXI века: учебник для среднего профессионального образования/ Д. О. Чураков [и др.]; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. 3-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 311 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-13853-5. Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/467055>.

4. Сафонов, А. А. История (конец XX - начало XXI века): учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. Москва: Издательство Юрайт, 2022. 245 с. – (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-12892-5. Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/496927>.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Артемов, В. В. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 15-е изд., испр. – Москва: Академия, 2016. – 448 с. – ISBN 978-5-4468-2871-5. – Текст: непосредственный.

2. История России. XX – начало XXI века учебник для среднего профессионального образования / Л.И. Семенникова [и др.]; под редакцией Л.И. Семенниковой. – 7-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2020. – 328 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09384. – Текст непосредственный.

3. Князев, Е. А. История России XX век: учебник для среднего профессионального образования / Е.А. Князев. – Москва: Юрайт, 2021. – 234 с. – (Профессиональное образование). -ISBN 978-5-534-13336-3. – Текст: непосредственный.

4. Санин, Г. А. Крым. Страницы истории: пособие для учителей общеобразовательных организаций / Г. А. Санин. - Москва: Просвещение, 2015. – 80 с. – ISBN 978-5- 09-034351-0. – Текст: непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>Ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте;</p> <p>анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части;</p> <p>оценивать результат и последствия исторических событий;</p> <p>определять задачи поиска исторической информации;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>структурировать получаемую информацию;</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска и оформлять результаты поиска;</p> <p>выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей;</p> <p>организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности;</p> <p>излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической</p>	<p>Демонстрирует умение ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</p> <p>демонстрирует умение распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте;</p> <p>демонстрирует умение анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части;</p> <p>демонстрирует умение оценивать результат и последствия исторических событий;</p> <p>демонстрирует умение определять задачи поиска исторической информации;</p> <p>демонстрирует умение выделять необходимые источники информации;</p> <p>демонстрирует умение структурировать получаемую информацию;</p> <p>демонстрирует умение выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>демонстрирует умение оценивать практическую значимость результатов поиска и умение оформлять результаты поиска;</p> <p>демонстрирует умение выстраивать траекторию</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса.</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Оценка результатов выполнения домашних заданий.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>

<p>и культурной ситуации в России и мире;</p> <p>осознавать личную ответственность за судьбу России;</p> <p>проявлять социальную активность и гражданскую зрелость;</p> <p>применять средства информационных технологий для решения поставленных задач;</p> <p>анализировать правовые и законодательные акты мирового и регионального значения;</p> <p>определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте.</p>	<p>личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей;</p> <p>демонстрирует умение организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности;</p> <p>демонстрирует умение излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</p> <p>демонстрирует умение осознавать личную ответственность за судьбу России;</p> <p>демонстрирует умение проявлять социальную активность и гражданскую зрелость;</p> <p>демонстрирует умение применять средства информационных технологий для решения поставленных задач;</p> <p>демонстрирует умение анализировать правовые и законодательные акты мирового и регионального значения;</p> <p>демонстрирует умение определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте.</p>	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>Основные тенденции экономического, политического и культурного развития России в XX–XXI вв.;</p>	<p>Демонстрирует знание основных тенденций экономического, политического</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса.</p>

<p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в историческом контексте;</p> <p>приемы структурирования информации;</p> <p>формат оформления результатов поиска информации;</p> <p>возможные траектории личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей;</p> <p>психологию коллектива и психологию личности;</p> <p>роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции;</p> <p>общечеловеческие ценности;</p> <p>содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов государственного значения;</p> <p>перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.</p>	<p>и культурного развития России в XX–XXI вв.;</p> <p>демонстрирует знание основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в историческом контексте;</p> <p>демонстрирует знание приемов структурирования информации;</p> <p>демонстрирует знание формата оформления результатов поиска информации;</p> <p>демонстрирует знание возможных траекторий личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей;</p> <p>демонстрирует знание психологии коллектива психологии личности;</p> <p>демонстрирует знание роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p>демонстрирует знание сущности гражданско-патриотической позиции;</p> <p>демонстрирует знание общечеловеческих ценностей;</p> <p>демонстрирует знание содержания и назначения важнейших правовых и законодательных актов государственного значения;</p> <p>демонстрирует знание перспективных направлений и основных проблем развития РФ на современном этапе.</p>	<p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Оценка подготовки и выступления с сообщением и/или презентацией.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
--	---	---

Приложение 2
к ОПОП-II по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины
«СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	94
1. Общая характеристика	95
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	95
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	95
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	7
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	8
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	12
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	12
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	12
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Иностранный язык в профессиональной деятельности»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: овладение профессиональной терминологией сферы производства продуктов питания из растительного сырья, социально-культурными и ситуационно обусловленными правилами общения на иностранном языке, наработка лексического и грамматического минимума, необходимого для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности.

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	
ПК 2.1-2.4	взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;	лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);	

применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;	общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика);	
понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;	правила чтения текстов профессиональной направленности;	
понимать тексты на базовые профессиональные темы;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	
составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы;	правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;	
общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	
переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем);		
самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	40	40
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме (зачет, диф.зачет, экзамен)</i>	-	-
Всего	40	40

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
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности		14/14	
Тема 1.1. Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.1-2.4
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 1. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	1	
	Практическое занятие № 2. Работа с текстом по теме по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка»: чтение и перевод (со словарем), ответы на вопросы по тексту	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2. Роль образования в современном мире	Содержание учебного материала	3	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.1-2.4
	В том числе практических занятий	3	
	Практическое занятие № 3. Работа с текстом по теме «Система образования в России»: чтение и перевод (со словарем), ответы на вопросы по тексту	1	
	Практическое занятие № 4. Работа с текстом по теме по теме «Система образования в стране изучаемого языка»: чтение и перевод (со словарем), ответы на вопросы по тексту	1	
	Практическое занятие № 5. Подготовка и пересказ монолога «Роль образования в моей жизни»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 04
	В том числе практических занятий	2	

Значение иностранного языка в освоении профессии	Практическое занятие № 6. Работа с текстом по теме по теме «Я и моя профессия». Подготовка рассказа на тему «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии» и перевод его на иностранный язык	1	ОК 05 ОК 09 ПК 2.1-2.4
	Практическое занятие № 7. Беседа/дискуссия на тему «Проблема выбора профессии и дальнейшее саморазвитие»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема № 1.4. Основы делового общения	Содержание учебного материала	3	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.1-2.4
	В том числе практических занятий	3	
	Практическое занятие № 8. Чтение и перевод (со словарем) деловых писем. Составление деловых писем	1	
	Практическое занятие № 9. Основы делового общения на иностранном языке. Правила ведения разговоров по телефону. Чтение и перевод (со словарем) диалогов. Составление диалогов и перевод их на иностранный язык. Ролевая игра «Звонок в компанию по поводу получения ответа на свое письмо»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера	Содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.1-2.4
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 10. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Трудоустройство и карьера», «Интервью и собеседование»	1	
	Практическое занятие № 11. Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу. Составление резюме и портфолио для работодателя	1	
	Практическое занятие № 12. Деловая игра «Собеседование с работодателем в кадровом агентстве» / Составление диалогов и проведение ролевой игры по темам: «Личная встреча с работодателем», «Беседа претендента на вакансию по телефону», «Переписка в интернете»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир		3/3	
Тема 2.1. Достижения и инновации в науке и технике и их	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 13. Чтение и перевод (со словарем) текстов по темам «Великие умы человечества и их изобретения», «Отраслевые выставки». Ответы на вопросы	1	

изобретатели. Отраслевые выставки	Практическое занятие № 14. Подготовка и пересказ монологов «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь» и «Посещение отраслевой выставки»	1	ПК 2.1-2.4
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 3. Чемпионат профессионального мастерства		4/4	
Тема № 3.1. Чемпионаты профессионального мастерства: от прошлого настоящему	Содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.1-2.4
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 21. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	1	
	Практическое занятие № 22. Просмотр видеоролика о чемпионате. Обсуждение, ответы на вопросы	1	
	Практическое занятие № 23. Знакомство с технической документацией конкурсов (определение тематики и назначения текста; знакомство со структурой документов; поиск в тексте запрашиваемой информации, угадывание значения незнакомых слов по контексту)	1	
	Практическое занятие № 24. Подготовка и пересказ монолога «Описание задания чемпионата (по вариантам)». Составление диалогов по заданным ситуациям	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 4. Профессиональное содержание		19/19	
Тема 4.1. Чертежи техническая документация	Содержание учебного материала	3	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.1-2.4
	В том числе практических занятий	3	
	Практическое занятие № 25. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	1	
	Практическое занятие № 26. Чтение и перевод (со словарем) технологических карт. Обсуждение и ответы на вопросы	1	
	Практическое занятие № 27. Подготовка и пересказ монолога «Соответствие изделия рабочему чертежу»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.2.	Содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 04
	В том числе практических занятий	4	

Инструменты, оборудование и станки	Практическое занятие № 28. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	1	ОК 05 ОК 09 ПК 2.1-2.4
	Практическое занятие 29. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Инструменты, оборудование, станки». Ответы на вопросы	1	
	Практическое занятие 30. Составление и перевод на иностранный язык диалогов (командная работа) на тему «Подбор по технической документации оборудования/станка для работы»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.3. Техника безопасности и охрана труда	Содержание учебного материала	5	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.1-2.4
	В том числе практических занятий	5	
	Практическое занятие № 31. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	1	
	Практическое занятие № 32. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Техника безопасности и охрана труда». Ответы на вопросы	2	
	Практическое занятие № 33. Работа с документом: World Skills International Health and Safety documentation (документация по технике безопасности) (чтение, перевод, ответы на вопросы)	1	
	Практическое занятие № 34. «Safety first /Безопасность превыше всего». Дискуссия по требованиям техники безопасности на мировых чемпионатах World Skills International по профессиональным компетенциям	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.4. Решение стандартных и нестандартных	Содержание учебного материала	5	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.1-2.4
	В том числе практических занятий	5	
	Практическое занятие № 35. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	1	

профессиональных ситуаций	Практическое занятие № 36. Подготовка и перевод на иностранный язык монолога «Решение профессиональной ситуации или задачи: «Несоответствие представленной технологической карты технологическому заданию»	2	
	Практическое занятие № 37. Деловая игра «Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.5. Саморазвитие в профессии	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.1-2.4
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 38. Подготовка и перевод на иностранный язык рассказа «Как я стану участником чемпионата «Молодые профессионалы» (World Skills International)	1	
	Практическое занятие № 39. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности». Ответы на вопросы в форме дискуссии	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Промежуточная аттестация		1	
Всего:		40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Иностранного языка (*наименования кабинетов из указанных в п. 6.1 ОПОП*), оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Карпова, Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + Приложение: тесты: учебно-практическое пособие / Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. — Москва: КноРус, 2020. — 286 с. — (среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-406-07527-2. — Текст: непосредственный.

2. Кохан, О. В. Английский язык для технических специальностей: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Кохан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2019. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08983-7. — Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Буренко, Л. В. Грамматика английского языка. Grammar in Levels Elementary – Pre-Intermediate : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Буренко, О. С. Тарасенко, Г. А. Краснощекова ; под общей редакцией Г. А. Краснощековой. — Москва: Юрайт, 2020. — 227 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9261-8. — URL: <https://urait.ru/bcode/452909>. — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст: электронный

2. Голубев, А.П. Английский язык для всех специальностей + Приложение: учебник / Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. — Москва: КноРус, 2021. — 385 с. — ISBN 978-5-406-08132-7. — URL: <https://book.ru/book/939214>. — Режим доступа: Электронно-библиотечная система BOOK.RU. - Текст: электронный.

3. Карпова, Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + Приложение: тесты: учебно-практическое пособие / Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. — Москва: КноРус, 2020. — 286 с. — (СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ). — ISBN 978-5-406-07527-2. — URL: <https://book.ru/book/932751>. — Режим доступа: Электронно-библиотечная система BOOK.RU. - Текст: электронный.

4. Кохан, О. В. Английский язык для технических специальностей: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Кохан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08983-7. — URL: <https://urait.ru/bcode/437135>. — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст: электронный.

5. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык для технических колледжей (А1): учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 207 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12346-3. — URL: <https://urait.ru/bcode/475659>. — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст: электронный.

6. Литвинская, С. С. Английский язык для технических специальностей: учебное пособие / С. С. Литвинская. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 252 с. — (Среднее

профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014535-8. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/989248>. — Режим доступа: по подписке. — Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика);</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности;</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</p> <p>формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии</p>	<p>владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика);</p> <p>демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности;</p> <p>демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке;</p> <p>демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном</p>	<p>Письменный и устный опрос. Тестирование.</p> <p>Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов;</p> <p>Участие в диалогах, ролевых играх.</p> <p>Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой</p>

	языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;</p> <p>применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы;</p> <p>общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>переводить иностранные тексты профессионально направленности (со словарем);</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас</p>	<p>строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы;</p> <p>применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</p> <p>понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;</p> <p>понимает тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы;</p> <p>общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>переводит иностранные тексты профессионально направленности (со словарем);</p> <p>совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас</p>	<p>Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов;</p> <p>Участие в диалогах, ролевых играх.</p> <p>Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой</p>

Приложение 2
к ОПОП-II по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины
«СГ .03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	94
1. Общая характеристика	95
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	95
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	95
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	97
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	97
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	98
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	100
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	100
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	100
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	102

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ. 03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ.03 Безопасность жизнедеятельности»: вооружить обучающихся теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми в повседневной жизни.

Дисциплина «СГ.03 Безопасность жизнедеятельности » включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства 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. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен :

<i>Код ОК, ПК</i>	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 06	организовывать работу коллектива и команды	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;	-
ОК 08	организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;	-

	предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	основы военной службы и обороны государства	-
	использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения: применять первичные средства пожаротушения;	задачи и основные мероприятия гражданской обороны;	
	ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;	способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	
	применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;	организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;	-
	владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;	
	оказывать первую помощь;	область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении	

		обязанностей военной службы;	
	организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	порядок и правила оказания первой помощи.	-

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	16
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация <i>в форме дифференцированного зачета</i>	-	
Всего	36	16

2.2. Содержание дисциплины

Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование раздела и тем	Содержание и формы организации деятельности обучающихся	Объем акад.ч/ в т.ч. в форме практической подготовки, акад.ч ⁵	Коды компетенций, формированию которых способствует компонент программы
Раздел 1. Гражданская оборона.		8/4	
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Организация гражданской обороны.	Содержание	2	ОК 6 ОК 8
	1.Цели и задачи БЖД. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Ядерное оружие. Химическое и биологическое оружие.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях.		
	Защита населения и территории при авариях (катастрофах) на транспорте		
	Защита населения и территории при авариях (катастрофах) на производственных объектах.		
	Правила поведения в ЧС природного и техногенного характера.		
Тема 1.2. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической и социальной обстановке.	Содержание	2	
	1.Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков.		
	2.Обеспечение безопасности в случае захвата заложником. Обеспечение безопасности при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Правила поведения в ситуациях криминогенного характера. Правила поведения при совершении террористического акта.		

⁵ Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч на освоение конкретных тем распределяется образовательной организацией самостоятельно.

Раздел 2. Основы военной службы.		0/4	
Тема 2.1 Вооруженные силы.	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Вооружённые силы России на современном этапе. Уставы вооружённых сил России. Порядок прохождения военной службы.		ОК 6 ОК 8
	Военная присяга. Боевое знамя Воинской чести. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих. Воинские звания военнослужащих Вооружённых сил Российской Федерации. Права и ответственность военнослужащих.		
Раздел 3. Медико-санитарная подготовка.		28/8	
Тема 3.1 Общие сведения о ранах и кровотечениях.	Содержание	4	
	1. Общие сведения о ранах, осложнения раны, способах остановки кровотечения и обработки раны.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		ОК 6 ОК 8
	Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей. Характеристика кровотечений и первая помощь при кровотечениях. Наложение кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевое прижатие артерий.	2	
Тема 3.2 ПМП при переломах, черепно-мозговой травме и повреждении позвоночника.	Содержание	2	
	1. ПМП при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания. ПМП при черепно-мозговой травме и повреждении позвоночника.		ОК 6 ОК 8
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей. ПМП при травматическом шоке. Экстренная реанимационная помощь.	2	
Тема 3.3. ПМП при сердечной недостаточности при инсульте	Содержание	2	ОК 6 ОК 8
	1. Первая (доврачебная) помощь при сердечной недостаточности.		
	2. Первая (доврачебная) помощь при инсульте.		
Тема 3.4 Первая (доврачебная) помощь при ожогах.	Содержание	2	
	1. Первая (доврачебная) помощь при ожогах.		ОК 6 ОК 8
	Содержание	2	

Тема 3.5 Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током.	1.Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током.		ОК 6 ОК 8
Тема 3. 6 Первая (доврачебная) помощь при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании.	Содержание	2	
	1.ПМП при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	ОК 6 ОК 8
	ПМП при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании.		
	Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.		
	Доврачебная помощь при клинической смерти.		
Тема 3.7 ПМП при попадании в полости носа, глотку, пищевод и верхние дыхательные пути инородных тел.	Содержание	4	
	1.ПМП при попадании в полости носа, глотку, пищевод и верхние дыхательные пути инородных тел.		
Текущая аттестация в форме дифференцированного зачета		-	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда» , оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование

1. Арустамов Э.А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / (Э.А. Арустамов, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Г.В. Гуськов). 17-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия» , 2020. – 176с.;

2. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений. сред. проф. образования./ Ю.Г. Сапронов. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия» , 2020. – 336с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Микрюков, В. Ю., Безопасность жизнедеятельности. : учебник / В. Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2019. — 282 с. — ISBN 978-5-406-06523-5. — URL: <https://book.ru/book/929396> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.
2. Микрюков, В. Ю., Безопасность жизнедеятельности. Конспект лекций. : учебное пособие / В. Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2017. — 176 с. — ISBN 978-5-406-03341-8. — URL: <https://book.ru/book/921424> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Наименование.

1. Айзман, И. В. Омельченко. — Москва : КноРус, 2020. — 243 с. — ISBN 978-5-406-01349-6-О-2019. — URL: <https://book.ru/book/935527> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.
2. Васнев В.А. Основы подготовки к военной службе: Кн. Для учителя / В.А. Васнев, С.А. Чиненный. – М., 2018.
3. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений. сред. проф. образования./ Ю.Г. Сапронов. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности);	Демонстрирует знания нормативных документов в своей профессиональной деятельности, демонстрирует готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов, в том числе условиях противодействия терроризму; Владеет информацией о государственных системах защиты национальной безопасности России Дает характеристику различным видам потенциальных опасностей и перечислять их последствия Демонстрирует знания основ военной службы обороны государства Формулирует задачи и основные мероприятия ГО, перечислять способы защиты населения от ОМП.	Устный опрос. Тестирование. Подготовка доклада и презентации по заданной теме Решение ситуационных задач. Обсуждение практических ситуаций. Решение кейса. Деловая игра.

<p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p> <p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>основы здорового образа жизни;</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для средства профилактики перенапряжения</p>	<p>Формулирует задачи и основные мероприятия ГО, перечисляет способы защиты населения от ОМП.</p> <p>Демонстрирует знания эффективных превентивных мер для предотвращения пожароопасных ситуаций;</p> <p>Умеет определять пожара и взрывоопасность различных материалов.</p> <p>Владеет знаниями об организации и порядке призыва граждан на военную службу</p> <p>Ориентируется в видах вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений ,в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО</p> <p>Демонстрирует знания в области анатомо-физиологических последствий воздействия на человека травмирующих вредных и поражающих факторов; Демонстрирует знания порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим, в том числе при транспортировке</p>	
--	---	--

Приложение 2
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины
«СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	94
1. Общая характеристика	95
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	95
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	95
2. Структура и содержание дисциплины	97
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	97
2.2. Содержание дисциплины	98
3. Условия реализации дисциплины	8
3.1. Материально-техническое обеспечение	8
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	8
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы:

Цель дисциплины «СГ.04 Физическая культура»: укрепление здоровья, повышение физического потенциала, работоспособности обучающихся, формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Дисциплина «СГ.04 Физическая культура» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства 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. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

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

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	50
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	52	50

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
Раздел 1. Теоретические основы	физической культуры и формирование ЗОЖ	2/-	
Тема 1.1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов	Содержание Физическая культура и личность профессионала, взаимосвязь с получаемой профессией. Значение двигательной активности для организма. Особенности организации занятий со студентами в процессе освоения содержания учебной дисциплины «Физическая культура» В том числе практических занятий	1	OK 04 OK 08
Тема 1.2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями, самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом	Содержание Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содержание. Самоконтроль, его методы, показатели и критерии оценки В том числе практических занятий	1	OK 04 OK 08
Раздел 2. Практические основы	формирования физической культуры личности	50/50	
Тема 2.1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка	Содержание Средства, методы, техники и принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей В том числе практических занятий Техника безопасности по лёгкой атлетике. Обучение технике низкого, высокого старта. Обучение прыжку в длину с места, с разбега, тройному прыжку Обучение технике бега на короткие дистанции. Развитие быстроты. Разучивание специальных упражнений легкоатлетов Обучение технике стартового разгона и финиширования. Бег 30, 60, 100 метров Скоростно-силовая подготовка. Длительный бег. Развитие выносливости. Кроссовый бег 1000 метров	8	OK 04 OK 08
Тема 2.2. Профессионально-прикладная физическая подготовка	Содержание Прикладная значимость рекомендованных видов спорта, специальных комплексов упражнений. Необходимые меры безопасности и сохранения здоровья. Знакомство с комплексом ГТО и выбор дополнительных видов спорта для сдачи нормативов комплекса ГТО		OK 04 OK 08

	<p>В том числе практических занятий</p> <p>Выполнение комплекса упражнений гигиенической утренней гимнастики с учетом профессиональных особенностей труда</p> <p>Выполнение комплекса упражнений (вводного, для проведения физкультурной паузы, физкультурной минуты, физкультурного отдыха)</p> <p>Выполнение комплекса упражнений, направленных на развитие профессионально значимых физических качеств, прикладных двигательных умений и навыков</p> <p>Выбор дополнительных видов спорта для сдачи нормативов комплекса ГТО и сдача нормативов комплекса ГТО в зависимости от возрастных требований и ступени</p>	8			
Тема 2.3. Гимнастика	<p>Содержание</p> <p>Строевые упражнения построения в шеренгу, выход из строя. Перестроение и повороты в движении. Выполнение упражнения на гимнастической скамейке. Упражнения на гибкость. Подтягивание, отжимание. Общеразвивающие упражнения с палками, обручами, обручи, тест на гибкость, мостик. Специальные упражнения на укрепления брюшного пресса. Акробатика. Кувырок вперед и назад, мостик, на лопатках, полу шпагат. Опорный прыжок</p>	-	ОК 04 ОК 08		
	<p>В том числе практических занятий</p> <p>Техника безопасности на уроке по гимнастике</p> <p>Общеразвивающие упражнения</p> <p>Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний</p> <p>Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики</p> <p>Упражнения для коррекции зрения</p> <p>Упражнения для коррекции нарушений осанки</p> <p>Выполнение комплекса, состоящего из гимнастических элементов</p> <p>Упражнения с обручем, мячом и скакалкой</p>	8			
	Тема 2.4. Волейбол	<p>Содержание:</p> <p>Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра</p>		-	ОК 04 ОК 08
		<p>В том числе практических занятий</p> <p>Техника безопасности на уроках по волейболу. Обучение верхней, нижней передаче. Обучение техническим и тактическим действиям</p> <p>Обучение стойке волейболиста, верхней подаче. Обучение нападающему удару</p> <p>Обучение блокированию. Двусторонняя игра</p> <p>Скоростно-силовая подготовка. Прыжковые упражнения. Подвижные игры с элементами волейбола</p>		6	

Тема 2.5. Баскетбол	Содержание	-	ОК 04 ОК 08
	Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра.		
	В том числе практических занятий	8	
	Техника безопасности на уроке по баскетболу. Правила игры. Обучение передвижениям в нападении и защите, техника ведения мяча		
	Обучение технике броска мяча в корзину		
	Прием техники защиты — перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание		
	Совершенствование тактических и технических действий в игре		
	Обучение тактике нападения, тактике защиты		
	Игра по правилам		
Эстафеты с баскетбольными мячами			
Совершенствование техники ведения, передачи, ловли, броска мяча			
Тема 2.6. Настольный теннис	Содержание	-	ОК 04 ОК 08
	Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра		
	В том числе практических занятий	4	
Техника безопасности по настольному теннису. Изучение элементов стола и ракетки. Обучение тактическим и техническим действиям, подаче. Игра			
Тема 2.8. Атлетическая гимнастика	Содержание	-	ОК 04 ОК 08
	Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями		
	В том числе практических занятий	4	
	Техника безопасности в тренажерном зале. Ознакомление с тренажерами		
	Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины		
Комплекс упражнений на тренажерах для развития мышц рук и ног			
Комплекс упражнений на тренажерах для развития мышц спины и брюшного пресса			
Тема 2.9. Лыжная подготовка	Содержание	-	ОК 04 ОК 08
	Лыжная подготовка Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по		

	пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши). Катание на коньках. Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Пробегание дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках. Кроссовая подготовка. Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.		
	В том числе практических занятий	4	
	Техника безопасности на уроках по лыжной подготовке		
	Имитационные упражнения для рук и ног с помощью амортизаторов		
	Подъемы и спуски: техника подъемов и спусков		
Первая помощь при травмах и обморожениях			
Дифференцированный зачет			
Всего:		52	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513286> (дата обращения: 02.10.2023).
2. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник [для всех специальностей СПО] / А.А.Бишаева. - Москва: Академия, 2022. – 320 с.
3. Журин, А. В. Волейбол. Техника игры / А. В. Журин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 56 с. — ISBN 978-5-507-46039-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/295964> (дата обращения: 02.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511813> (дата обращения: 02.10.2023).
5. Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие для спо / Л. А. Садовникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156380> (дата обращения: 02.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Туревский, И. М. Физическая подготовка: сдача нормативов комплекса ГТО : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. М. Туревский, В. Н. Бородаенко, Л. В. Тарасенко. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 148 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11519-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518200> (дата обращения: 02.10.2023).
7. Физическая культура : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517442> (дата обращения: 02.10.2023).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>основы здорового образа жизни;</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной профессии;</p> <p>правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности</p>	<p>Понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>ведёт здоровый образ жизни;</p> <p>понимает условия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной профессии;</p> <p>проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/устных ответов, - тестирования
<p>Умеет: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;</p> <p>выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных</p>	<p>Использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;</p> <p>выполняет контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе практических занятий</p>

возможностей своего организма	состояния здоровья и функциональных возможностей своего организм	
----------------------------------	---	--

Приложение 2
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

«СГ.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	94
1. Общая характеристика	95
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	95
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	95
2. Структура и содержание дисциплины	97
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	97
2.2. Содержание дисциплины.....	98
3. Условия реализации дисциплины	100
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	100
3.2. Учебно-методическое обеспечение	100
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	102

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ.05 Основы бережливого производства»: формирование мотивации осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов предприятия.

Дисциплина «СГ.05 Основы бережливого производства» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства 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. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.04	Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности	
ОК.07	Соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии 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	
ПК 2.1	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в	Основ технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на	Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода

	<p>соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <p>Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Назначения, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>
ПК 2.2	<p>Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
ПК 2.3	<p>Определять готовность изделий, оценивать качество хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции</p>	<p>Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
ПК 2.4	<p>Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании</p>	<p>Правил маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p> <p>Стадий технологического процесса и правила упаковки хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p>	<p>Упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p>

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

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	40	14
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	40	14

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
Раздел 1. Бережливое производство как условие повышения эффективности деятельности на предприятиях		40/14	
Тема 1.1. Введение в предмет	Содержание	4/2	ОК 07 ПК 2.1-2.4
	Цели, задачи учебной дисциплины «Основы бережливого производства»	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Фабрика процессов как основа бережливого производства в профессиональной деятельности (мотивационная игра)		
Тема 1.2 Понятие и сущность бережливого производства	Содержание	6/2	ОК 07 ПК 2.1-2.4
	История возникновения бережливого производства. Концепция бережливого производства. Ключевые понятия бережливого производства. Сравнение традиционного подхода и бережливого производства. Серия ГОСТ Р «Бережливое производство»	4	
	В том числе практических занятий	2	
	Деловая игра по методу «Фабрика процессов» с учетом отраслевой специфики и профессиональной направленности		
Тема 1.3. Действия, добавляющие ценности и потери	Содержание	4/-	ОК 07 ПК 2.1-2.4
	Клиент. Процессный подход. Структура выполняемых операций: добавляющая ценность, потери 1 и 2 рода. Влияние потерь на себестоимость производства продукции/оказания услуг.	4	
	В том числе практических занятий		
Тема 1.4. Картирование потока создания ценности	Содержание	6/2	ОК 04, ОК 07 ПК 2.1-2.4
	Понятия и принципы картирования потока создания ценности. Инструменты картирования потока создания ценности. Виды картирования. Карта целевого состояния потока создания ценности. Карта идеального состояния потока создания ценности. Карта текущего состояния потока создания ценности.	4	
	В том числе практических занятий		
	Создание карты текущего, идеального и целевого состояния потока по фабрике процессов (снятом на первом занятии)	2	
Тема 1.5.	Содержание	6/2	ОК 04, ОК 07 ПК 2.1-2.4
	Понятие «проблема», определение и формулирование проблемы.	4	

Методы решения проблем	Технологии анализа проблем: пирамида проблем; граф-связей; диаграмма Парето; 4W2H; «5 Почему»; диаграмма Исикавы и другие методы статистического анализа		
	В том числе практических занятий		
	Выбор метода и инструментов для анализа проблем, выявленных в ходе картирования на фабрике процессов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.6. Методы и инструменты бережливого производства	Содержание	6/2	ОК 04, ОК 07 ПК 2.1-2.4
	Организация рабочего пространства по системе 5S. Стандартизированная работа. Методика всеобщего обслуживания оборудования TPM. Методика быстрой переналадки SMED. Встроенное качество. Канбан, поток единичных изделий	4	
	В том числе практических занятий		
	Выбор методов бережливого производства, для решения проблем выявленных на фабрике процессов. Создание СОК по фабрике процессов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.7. Технологии вовлечения и мотивации персонала	Содержание	4/2	ОК 04, ОК 07 ПК 2.1-2.4
	Лин-лидерство. ППУ- предложения по улучшению. Каракури. Производственная культура на рабочем месте	2	
	В том числе практических занятий		
	Разработка и заполнение ППУ	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.8. Фабрика процессов – учебная производственная площадка применения инструментов бережливого производства	Содержание	4/2	ОК 04, ОК 07 ПК 2.1-2.4
	Фабрика процессов – учебная производственная площадка применения инструментов бережливого производства	2	
	В том числе практических занятий		
	Деловая игра «Фабрика процессов» (отработка навыков применения знаний по итогам изучения учебной дисциплины).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация			
Всего:		40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. 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: 02.10.2023). – Режим доступа: по подписке.

2. Елагина, В. Б. Менеджмент качества и основы бережливого производства : учебное пособие / В. Б. Елагина, Г. Р. Царева. — Йошкар-Ола : ПГТУ, 2019. — 178 с. — ISBN 978-5-8158-2163-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/157465> (дата обращения: 02.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Курамшина, А. В., Основы бережливого производства : учебник / А. В. Курамшина, Е. В. Попова. — Москва : КноРус, 2023. — 199 с. — ISBN 978-5-406-11086-7. — URL: <https://book.ru/book/947648> (дата обращения: 02.10.2023). — Текст : электронный.

4. Основы бережливого производства : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / [Н.С. Давыдова, Ю.А. Гуськова, Е.С. Куликова и др.]; под общ. Ред. Е.А. Шашенковой. – Москва: Академия, 2023. 208 с.

5. Староверова, К. О. Основы бережливого производства : учебное пособие для среднего профессионального образования / К. О. Староверова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 74 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16473-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531211> (дата обращения: 02.10.2023).

6. 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: 02.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. 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.

2. 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. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>Психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности</p> <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p> <p>правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Демонстрирует системные знания психологических основ деятельности коллектива; психологических особенностей личности;</p> <p>правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p> <p>правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Диагностика (тестирование, устный опрос, кейс-метод, ситуационные задачи)</p> <p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ, деловых игр.</p>
<p>Умеет:</p> <p>Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Демонстрирует умения организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства;</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Диагностика (тестирование, устный опрос, кейс-метод, ситуационные задачи)</p> <p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ, деловых игр.</p>

Приложение 2
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины
«СГ .06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	94
1. Общая характеристика	95
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	95
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	95
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	97
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	97
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	98
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	100
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	100
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	100
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	102

3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ 06. ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ »

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ.06 Основы финансовой грамотности»: применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни.

Дисциплина «СГ.06 Основы финансовой грамотности » включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства 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. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен :

<i>Код ОК, ПК</i>	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01-06	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 применяет полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;	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; устройство налоговой системы, виды налогообложения физических лиц	-
ОК 09	использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на	признаки финансового мошенничества; основные виды ценных бумаг и их доходность;	-

	ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и валютной биржами	основные виды ценных бумаг и их доходность; к	
ПК 2.1-2.4	анализировать 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	виды пенсий, способы увеличения пенсий; классификацию инвестиций, основные разделы бизнес-плана; виды страхования;	-

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

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	14
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация	-	
Всего	36	14

2.2. Содержание дисциплины

. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Роль и значение финансовой грамотности при принятии стратегических решений в условиях ограниченности ресурсов		4/2	
Тема 1.1. Сущность финансовой грамотности населения, ее цели и задачи	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09 ПК 2.1-2.4
	Сущность понятия финансовой грамотности. Цели и задачи формирования финансовой грамотности. Содержание основных понятий финансовой грамотности: человеческий капитал, потребности, блага и услуги, ресурсы, деньги, финансы, сбережения, кредит, налоги, баланс, активы, пассивы, доходы, расходы, прибыль, выручка, бюджет и его виды, дефицит, профицит Ограниченность ресурсов и проблема их выбора. Понятие планирования и его виды: краткосрочное, среднесрочное и долгосрочное. SWOT – анализ Основные законодательные акты, регламентирующие вопросы финансовой грамотности в Российской Федерации. Международный опыт повышения уровня финансовой грамотности населения		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 1, №2 . Проведение SWOT – анализа при принятии решения поступления в среднее профессиональное заведение		
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	
Раздел 2. Место России в международной банковской системе		6/2	
Тема 2.1. Банковская система Российской Федерации: структура, функции и виды банковских услуг	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 2.1-2.4
	История возникновения банков. Роль банков в создании и функционировании рынка капитала. Структура современной банковской системы и ее функции. Виды банковских организаций. Понятие ключевой ставки. Правовые основы банковской деятельности		
	В том числе практических занятий	-	
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	
Тема 2.2. Основные виды банковских операций	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	1. Депозит и его виды. Экономическая сущность понятий: сбережения, депозитная карта, вкладчик, индекс потребительских цен, инфляция, номинальная и реальная		

	ставки по депозиту, капитализация, ликвидность		ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 2.1-2.4
	2. Кредит и его виды. Принципы кредитования. Виды схем погашения платежей по кредиту. Содержание основных понятий банковских операций: заемщик, кредитор, кредитная история, кредитный договор, микрофинансовые организации, кредитные риски		
	3. Расчетно-кассовые операции и их значение. Виды платежных средств: чеки, электронные деньги, банковская ячейка, денежные переводы, овердрафт. Риски при использовании интернет-банкинга. Финансовое мошенничество и правила личной финансовой безопасности		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №3 Решение кейса «Выявление целесообразности кредитования в банке на основе расчета аннуитетных платежей»		
	Практическое занятие №4. Деловая игра «Расчетно-кассовое обслуживание в банке»/Деловая игра «Как не стать жертвой финансового мошенника» (выбор деловой игры осуществляется по желанию обучающихся)		
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	
Раздел 3. Налоговая система Российской Федерации		2/0	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 2.1-2.4
Система налогообложения физических лиц	Экономическая сущность понятия налог. Субъект, объект и предмет налогообложения. Принципы построения налоговой системы, ее структура и функции. Классификация налогов по уровню управления. Виды налогов для физических лиц. Налоговая декларация. Налоговые льготы и налоговые вычеты для физических лиц		
	В том числе практических занятий	-	
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	
Раздел 4. Инвестиции: формирование стратегии инвестирования и инструменты для ее реализации		16/8	
Тема 4.1.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 2.1-2.4
Формирование стратегии инвестирования	Сущность и значение инвестиций. Участники, субъекты и объекты инвестиционного процесса. Реальные и финансовые инвестиции и их классификация. Валютная и фондовая биржи. Инвестиционный портфель. Паевые инвестиционные фонды (ПИФы) как способ инвестирования денежных средств физических лиц. Финансовые пирамиды. Криптовалюта		
	В том числе практических занятий	2	

	Практическое занятие № 5, №6 Мозговой штурм «Инвестиции в образах мировой культуры»		
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	
Тема 4.2.	Содержание учебного материала	2	ОК 01
Виды ценных бумаг и производных финансовых инструментов	Виды ценных бумаг: акции, облигации, векселя. Производные финансовые инструменты: фьючерс, опцион. Понятие доходности ценных бумаг		ОК 02
	В том числе практических занятий	2	ОК 03
	Практическое занятие № 7, №8 Решение кейса «Финансист. Покупка ценных бумаг и формирование инвестиционного портфеля»		ОК 04
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	ОК 05
			ОК 06
			ОК 09
			ПК 2.1-2.4
Тема 4.3.	Содержание учебного материала	4	ОК 01
Способы принятия финансовых решений	Личное финансовое планирование. Личный и семейный бюджеты. Понятие предпринимательской деятельности. Стартап, бизнес-идея, бизнес-инкубатор. Основные понятия и разделы бизнес-плана. Период окупаемости		ОК 02
	В том числе практических занятий	4	ОК 03
	Практическое занятие № 9, №10 Составление личного бюджета		ОК 04
	Практическое занятие №11, №12 Деловая игра «Разработка бизнес-идеи и ее финансово-экономическое обоснование»		ОК 05
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	ОК 06
			ОК 09
			ПК 2.1-2.4
Раздел 5. Страхование		8/2	
Тема 5.1.	Содержание учебного материала	2	ОК 01
Структура страхового рынка в Российской Федерации и виды страховых услуг	Экономическая сущность страхования. Функции и принципы страхования. Основные понятия в страховании: страховщик, страхователь, страховой брокер, страховой агент, договор страхования, страховой случай, страховой взнос, страховая премия, страховые продукты. Виды страхования: страхование жизни, страхование от несчастных случаев, медицинское страхование, страхование имущества, страхование гражданской ответственности. Страховые риски		ОК 02
	В том числе практических занятий	2	ОК 03
	Практическое занятие №13, №14. Деловая игра «Заключение договора страхования автомобиля»		ОК 04
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	ОК 05
			ОК 06
			ОК 09
			ПК 2.1-2.4
Тема 5.2.	Содержание учебного материала	4	ОК 01
Пенсионное страхование как форма социальной защиты населения	Государственная пенсионная система в России. Обязательное пенсионное страхование. Государственное пенсионное обеспечение. Пенсионный фонд Российской Федерации, негосударственный пенсионный фонд и их функции. Пенсионные накопления.		ОК 02
			ОК 03
			ОК 05
			ОК 06
			ОК 09
			ПК 2.1-2.4

	Страховые взносы. Виды пенсий и инструменты по увеличению пенсионных накоплений		
	В том числе практических занятий	-	
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	
Промежуточная аттестация		-	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

1. Борисов, Е. Ф. Основы экономики : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Борисов. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02043-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511554> (дата обращения: 02.10.2023).

2. Вазим, А. А. Основы экономики / А. А. Вазим. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-507-46203-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/302279> (дата обращения: 02.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Каджаева М.Р., Дубровская Л.В., Елисеева А.Р. Финансовая грамотность: учебное пособие для учреждений среднего профессионального образования: ЭУМК. — Москва: Академия, 2022. — 288 с.

4. Каджаева М.Р., Дубровская С.В., Елисеева А.Р. Финансовая грамотность: практикум для учреждений среднего профессионального образования. — Москва: Академия, 2020. — 128 с.

5. Основы финансовой грамотности / Е. И. Костюкова, И. И. Глотова, Е. П. Томилина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 316 с. — ISBN 978-5-507-45627-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/311807> (дата обращения: 02.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Пансков, В. Г. Налоги и налогообложение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Г. Пансков. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 472 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13209-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/449529> (дата обращения: 02.10.2023).

7. Прохорова, Н. Н. Основы финансовой грамотности : учебно-методическое пособие / Н. Н. Прохорова. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021. — 24 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/304454> (дата обращения: 02.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности : учебник для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 148 с. — (Профессиональное образование). —

ISBN 978-5-534-16794-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531714> (дата обращения: 02.10.2023).

9. Шимко, П. Д. Основы экономики : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Д. Шимко. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01368-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512060> (дата обращения: 02.10.2023).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Наименование.

1. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум / С. В. Каледин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 248 с. — ISBN 978-5-507-47039-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322481> (дата обращения: 02.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей / С. В. Каледин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 520 с. — ISBN 978-5-507-44586-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/230453> (дата обращения: 02.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Правительство Российской Федерации : официальный сайт. [Электронный ресурс] - URL: <http://government.ru>

4. СПАРК – Система профессионального анализа рынков и компаний [Электронный ресурс] - URL: <https://spark-interfax.ru/>

5. Справочно-правовая система Консультант плюс : официальный сайт [Электронный ресурс] - URL: <https://www.consultant.ru/>

6. Федеральной службы государственной статистики (Росстат): официальный сайт [Электронный ресурс] – URL: <https://rosstat.gov.ru/>

7. Центральный банк России [Электронный ресурс] - URL: <https://finecult.info/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>основные понятия финансовой грамотности и основные законодательные акты, регламентирующие ее вопросы;</p> <p>виды принятия решений в условиях ограниченности ресурсов;</p> <p>основные виды планирования;</p>	<p>демонстрирует знания основных понятий финансовой грамотности;</p> <p>ориентируется в нормативно-правовой базе,</p>	<p>Устный опрос.</p> <p>Тестирование. Подготовка доклада и презентации по заданной теме</p> <p>Решение ситуационных задач.</p> <p>Обсуждение практических ситуаций.</p> <p>Решение кейса.</p> <p>Деловая игра.</p>

<p>устройство банковской системы, основные виды банков и их операций;</p> <p>сущность понятий «депозит» и «кредит», их виды и принципы; схемы кредитования физических лиц;</p> <p>устройство налоговой системы, виды налогообложения физических лиц;</p> <p>признаки финансового мошенничества;</p> <p>основные виды ценных бумаг и их доходность;</p> <p>формирование инвестиционного портфеля;</p> <p>классификацию инвестиций, основные разделы бизнес-плана;</p> <p>виды страхования;</p> <p>виды пенсий, способы увеличения пенсий</p>	<p>регламентирующей вопросы финансовой грамотности;</p> <p>способен планировать личный и семейный бюджеты;</p> <p>владеет знаниями для обоснования и реализации бизнес-идеи;</p> <p>дает характеристику различным видам банковских операций, кредитов, схем кредитования, основным видам ценных бумаг и налогообложения физических лиц;</p> <p>владеет знаниями формирования инвестиционного портфеля физических лиц;</p> <p>умеет определять признаки финансового мошенничества;</p> <p>применяет знания при участии на страховом рынке;</p> <p>демонстрирует знания о видах пенсий и способах увеличения пенсионных накоплений</p>	
---	--	--

Приложение 2
к ОПОП-II по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

**«ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»**

2024

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	161
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	162
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	162
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	162
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	168
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	168
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	169
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	172
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	172
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	172
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	174

4. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цели дисциплины «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»:

- ознакомление студентов с основами микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания;

- подготовка студентов к применению основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве аппаратчика-оператора производства продуктов питания из растительного сырья.

Дисциплина «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства 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. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен⁶:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	-

⁶ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	(самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации; - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения; - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства 	-
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; - правила разработки презентации; - основные этапы разработки и реализации проекта 	-

	<p>формулировать и документировать;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта 		
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива; - психологические особенности личности 	-
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; - проявлять толерантность в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> - правила оформления документов; - правила построения устных сообщений; - особенности социального и культурного контекста 	-
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять гражданско-патриотическую позицию; - демонстрировать осознанное поведение; - описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения 	<ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции; - традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения 	-
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии</i>; - организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 09	<ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; 	<ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); 	-

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности 	
ПК 1.1	Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Правил 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	Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья
ПК 1.2	Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Назначения, принципов действия и устройство 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 1.3	Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки	Порядка проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
ПК 1.4	Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке	Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем	Подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных

	оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 2.1	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Основ технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях. Назначения, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и 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
ПК 2.2	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ПК 2.3	Определять готовность изделий, оценивать качество хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции	Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ПК 2.4	Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных	Правил маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном

	и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании	Стадий технологического процесса и правила упаковки хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании	технологическом оборудовании Маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании
--	--	--	---

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4 ОК 02 ОК 07	соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства продуктов питания из растительного сырья;	основные понятия и термины микробиологии;
	определять источники микробиологического загрязнения;	основные группы микроорганизмов,
	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,	микробиология основных пищевых продуктов;
	обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	правила личной гигиены работников организации питания;
	готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
	проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
	рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
	составлять рационы питания для различных категорий потребителей	возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	Определять задачи поиска информации.	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.
Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска.	Приемы структурирования информации.	

Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска.	Формат оформления результатов поиска информации
Соблюдать нормы экологической безопасности.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.
Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.
	Пути обеспечения ресурсосбережения

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	38	12
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме (дифференцированного зачета)</i>	-	-
Всего	38	12

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве		18/6	
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание	8/2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4 ОК 02 ОК 07
	1. Введение. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии 2. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. 3. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. 4. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. 5. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов			
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание	10/4	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4 ОК 02 ОК 07
	1. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. 2. Глистные заболевания. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	6	

	3. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	2. Выращивание микроорганизмов на плотных и жидких питательных средах	2	
	3. Работа с микроскопом	2	
Раздел 2 Санитария и гигиена в пищевом производстве		20/6	
Тема 2.1 Личная и производственная гигиена	Содержание	4	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4 ОК 01-07 ОК 09
	1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. 2. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований	4	
Тема 2.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание	8/4	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4 ОК 01-07 ОК 09
	1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию и устройству помещений 2. Гигиенические требования оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре 3. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения 4. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию инвентаря и оборудования	2	
	2. Гигиеническая оценка личной гигиены, внешнего вида, и соблюдения САНиП	2	
Тема 2.3 Санитарно-гигиенические требования к обработке пищевых продуктов	Содержание	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4 ОК 01-07 ОК 09
	1. Санитарные требования к процессам механической обработке продовольственного сырья. 2. Санитарные правила применения пищевых добавок	2	
Тема 2.4 Санитарно-	Содержание	6/2	

гигиенические требования к транспортирует, приемке и хранению пищевых продуктов	1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению	4	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4 ОК 01-07 ОК 09
	2. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции продовольственного сырья		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	1. Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж).	2	
<i>Промежуточная аттестация</i>			
Всего		38/12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва : Академия, 2018. – 256 с.
3. Наумова Т.И. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие для студентов среднего профессионального образования / Т. И. Наумова. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2020. – 284 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491216>.
2. Емцев, В. Т. Основы микробиологии: учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11718-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491855>.
3. Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И. А. Канивец. — 2-е изд., стер. — Минск : РИПО, 2019. — 178 с. — ISBN 978-985-503-869-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131943>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Леонова, И. Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492587>.
5. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: ЭУМК для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. – Москва : Академия, 2021. – URL: <https://academia-moscow.ru/catalogue/5411/478840/>
6. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство

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

3.2.3. Дополнительные источники

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ.
2. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
3. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18.
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 О введении в действие санитарных правил: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36.
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32.
6. Все для общепита в России [Электронный ресурс]. URL: <https://pitportal.ru/>
7. Всё о весе [Электронный ресурс]. URL: <http://www.vseovese.ru/>
8. Тематический каталог статей [Электронный ресурс]. URL: <https://www.rusarticles.com/>
9. Все о медицине [Электронный ресурс]. – URL: <https://meduniver.com/>
10. Большой справочник калорийности продуктов питания и блюд [Электронный ресурс]. URL: <https://pbprog.ru/tk/pm>

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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>основные группы микроорганизмов,</p> <p>микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>правила личной гигиены работников производства продуктов;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>- тестирования;</p> <p>- оценки результатов внеаудиторной, (самостоятельной) работы;</p> <p>- докладов, рефератов;</p> <p>- теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>- письменных / устных ответов,</p> <p>- тестирования.</p>
<p>Умеет:</p> <p>соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации продуктов из растительного сырья,</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы;</p>

<p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов</p>	<p>последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
---	---	---

Приложение 2
к ОПОП-II по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины
«ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	94
1. Общая характеристика	95
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	95
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	95
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	97
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	97
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	98
2.3. <i>Курсовой проект (работа)</i>	Ошибка! Залка не определена.
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	100
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	100
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	100
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	102

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»: формирование у обучающихся знаний о свойствах и качестве товаров, сырья, основами технологических процессов, разработке научной классификации товаров, упаковке, хранении, транспортировании и реализации товаров, расширении ассортимента товаров.

Дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен⁷:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.	-
	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	-
	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.	-
	Составить план действия.	Методы работы в профессиональной и смежных сферах.	-
	Определять необходимые ресурсы.	Структура плана для решения задач.	-
	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	Определять задачи поиска информации	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	-
	Определять необходимые источники информации	Приемы структурирования информации	-
	Планировать процесс поиска	Формат оформления результатов поиска информации	-
	Структурировать получаемую информацию		-

	Выделять наиболее значимое в перечне информации		-
	Оценивать практическую значимость результатов поиска		-
	Оформлять результаты поиска		-
	Определять задачи поиска информации	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	-
ОК.03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Содержание актуальной нормативно-правовой документации	-
	Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Современная научная и профессиональная терминология	-
		Возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК.05	Излагать свои мысли на государственном языке	Особенности социального и культурного контекста	-
	Оформлять документы	Правила оформления документов.	-
ОК.07	Соблюдать нормы экологической безопасности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	-
	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	-
		Пути обеспечения ресурсосбережения.	-
ПК 1.1-1.4,	Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Правил 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	Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья
ПК 2.1-2.4	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями. Эксплуатировать оборудование для хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях. Правил эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по	Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

		хранению и переработке зерна и семян	
--	--	---	--

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	16
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	36	16

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
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание		ОК 01-03, 05, 07 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4
	Предмет и задачи товароведения. Химический состав пищевых продуктов Энергетическая ценность пищевых продуктов	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	Содержание		ОК 01-03, 05, 07 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4
	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	2	
	Виды складских помещений и требования к ним. Хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП).		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов	Содержание		ОК 01-03, 05, 07 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1	
	1. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту		
	В том числе самостоятельная работа обучающихс		
Тема 4	Содержание		ОК 01-03, 05, 07

Товароведная характеристика зерновых товаров	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки. Условия и сроки хранения зерновых товаров	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	1. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий оценка качества по стандарту		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание		ОК 01-03, 05, 07 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения молочных товаров	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 6. Товароведная характеристика рыбных продуктов	Содержание		ОК 01-03, 05, 07 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1	
	Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 7. Товароведная характеристика мясных продуктов	Содержание		ОК 01-03, 05, 07 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса и мясных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	.Органолептическая оценка качества мяса		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 8.	Содержание		ОК 01-03, 05, 07 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	2	

Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц.		
	.Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание		ОК 01-03, 05, 07 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Ознакомление с ассортиментом кондитерских изделий и оценка качества по стандарту.		
	Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту		
	Ознакомление с ассортиментом напитков и оценка качества по стандарту		
В том числе самостоятельная работа обучающихся			
Тема 10. Товароведная характеристика пищевых добавок	Содержание		ОК 01-03, 05, 07 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству дрожжей, разрыхлителей, красителей. 2. Пищевые добавки. Генетически модифицированные пищевые продукты. Условия и сроки хранения пищевых добавок.	3	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет			
Всего		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Товароведения продовольственных товаров

Лаборатории: «Технологическое оборудование отрасли», «Технического производства растительных масел, жиров и жирозаменителей», «Технологии производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков», « Учебный кондитерский цех», «Технологии хранения и переработки зерна и семян», «Технологии производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака», «Технологии производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака», «Технологии производства консервов и пищевконцентратов», «Технологии производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496870>.

2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497170>.

3. Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Е. А. Замедлина. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. - 156 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9557-0269-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1205991>. – Режим доступа: по подписке.

4. Криштафович, В.И., Теоретические основы товароведения + eПриложение: Тесты : учебник / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович. — Москва :КноРус, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-406-09326-9. — URL:<https://book.ru/book/942853>. — Текст : электронный.

5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для сред.проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с. – URL: <https://academia-moscow.ru/catalogue/4035/416944/>

6. Моисеенко, Н.С., Основы товароведения : учебник / Н.С. Моисеенко. — Москва :КноРус, 2021. — 413 с. — ISBN 978-5-406-02409-6. — URL:<https://book.ru/book/936104>. — Текст : электронный.

7. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза пищевых продуктов функционального назначения : учебное пособие / Л. П. Нилова, Т. В. Пилипенко, А. А. Вытовтов. — Санкт-

Петербург : Троицкий мост, 2019. — 200 с. — ISBN 978-5-6042462-7-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138095>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Страхова, С. А. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения: Лабораторный практикум / Страхова С.А., Зачесова И.А. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 127 с. (Высшее образование) ISBN 978-5-16-106286-9 (online). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/947717>. – Режим доступа: по подписке.

9. Якупова, Л. Ф. Товароведение и товарная экспертиза сырья и пищевых продуктов : 2019-08-14 / Л. Ф. Якупова, А. Х. Волков, Г. П. Юсупова. — 2-е. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2019. — 193 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122955>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Галун, Л. А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Кондитерские товары / Галун Л.А., Лисовская Д.П., Рощина Е.В. - Мн.:Вышэйшая школа, 2009. - 254 с.: ISBN 978-985-06-1568-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/505752>. – Режим доступа: по подписке.

2. Пищевая промышленность: журнал. – Москва: ООО «Издательство «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс]. URL: <http://foodprom.ru/journals/pischevaya-promyshlennost>

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Дата введения: 2015-01-01.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Дата введения: 2015 01-01.

5. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ.

6. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

7. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18.

8. СанПиН 2.3.2.1078-01 О введении в действие санитарных правил: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36.

9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i> ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p> <p><i>Умеет:</i> - проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и нормативную базу товароведения - ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения - знать законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления и подачи пищи - причины порчи пищевых продуктов - показатели качества свежих и консервированных продуктов - свойства и виды ингредиентов, используемых в производстве продукции - питательные свойства ингредиентов <ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества - контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери - хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены - выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам - отчитываться за потери при хранении - работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) - определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести, такие как внешний вид, аромат, структура и т.д. 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного / устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы; - докладов, рефератов; - теоретической части проектов, учебных исследований и т.д. <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий

	- хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты комнатной температуры в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения	
--	---	--

Приложение 2
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

«ОП.03 ОХРАНА ТРУДА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	94
1. Общая характеристика	95
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	95
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	95
2. Структура и содержание дисциплины	97
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	97
2.2. Содержание дисциплины.....	98
3. Условия реализации дисциплины	100
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	100
3.2. Учебно-методическое обеспечение	100
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	102

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03 ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.03 Охрана труда»: подготовка специалистов по вопросам теоретических и практических основ безопасности, безвредности и облегчения условий труда при его максимальной производительности, по вопросам законодательной и нормативно правовой базы в области охраны труда.

Дисциплина «ОП.03 Охрана труда» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства 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. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

<i>Код ОК, ПК</i>	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; искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; 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 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	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	

	<p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>определять источники достоверной правовой информации</p> <p>составлять различные правовые документы</p> <p>находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать</p> <p>оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>	<p>основные этапы разработки и реализации проекта</p>	
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива</p> <p>психологические особенности личности</p>	
ПК 1.1	<p>Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья</p>

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

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	12
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	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Государственное регулирование в сфере охраны труда.	Содержание	10/2	
	1 Правовые основы охраны труда. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, "Об основах охраны труда в Российской Федерации", Трудовой кодекс РФ (гл. 33-36). Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения. Ответственность юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.	8	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4
	2 Основные положения трудового права. Трудовой договор. Трудовой распорядок. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральная инспекция труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Ростехнадзор, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение, функции и компетенция. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Права и обязанности работников по соблюдению требований охраны труда и трудового распорядка.		
	3 Ответственность должностных лиц по соблюдению требований законодательства о труде и его охране. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.		
	4 Организация работы по охране труда на предприятии. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услуги по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. Особенности организации охраны труда в предприятиях общественного питания.		

	<p>Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии охраны труда отдельным категориям работников.</p> <p>Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Виды инструктажей по охране труда (вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой), характеристика, оформление документации. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.</p>		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1 Работа с инструкциями по охране труда		
Тема 2. Производственный травматизм и профессиональная заболеваемость.	Содержание	6/2	
	1 Несчастные случаи на производстве: понятие, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Обязанности работодателя. Порядок возмещения работодателем вреда, причиненного здоровью работника в связи с несчастным случаем. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая. Правила расследования и учета несчастных случаев. Порядок расследования и документального оформления несчастных случаев на производстве. Обязанности работодателя по расследованию и учёту несчастных случаев и профессиональных заболеваний на производстве. Обязательное социальное страхование от несчастных случаев.	4	<p>ОК 01 ОК 03 ОК 04 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4</p>
	2 Производственный травматизм. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и т.д.), при поражениях холодильными агентами и др. Основные мероприятия по предупреждению травматизма. Профессиональные заболевания. Профессиональные заболевания на производстве: понятие, классификация. Причины профессиональных заболеваний, методы изучения и их анализ. Основные мероприятия по предупреждению профессиональных заболеваний.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	2 Работа с нормативными документами при оформлении несчастных случаев		
Тема 3. Производственная санитария.	Содержание	4/2	
	1 Вредные вещества и меры защиты. Вредные производственные вещества: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДУ (предельно-допустимых уровнях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов. Требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям. Требования и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда к микроклимату помещений (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации и освещению).	2	<p>ОК 01 ОК 03 ОК 04 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4</p>

	<p>Микроклимат на рабочих местах и меры его обеспечения. Микроклимат и его показатели. Терморегуляция организма человека. Особенности нормирования показателей микроклимата. Основные понятия: условия труда, производственный фактор, производственная санитария. Нормативные документы, регламентирующие требования к условиям труда на предприятиях, в том числе общественного питания. Факторы, влияющие на условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.</p> <p>Защита от производственного шума и вибрации. Воздействие шума и вибрации на человека. Классификация и нормирование шума. Определение требуемого уровня снижения шума. Классификация и нормирование вибрации. Меры коллективной защиты.</p>		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	3 Определение нормативных показателей микроклимата на рабочем месте	2	
<p>Тема 4. Техника безопасности, электробезопасность и пожарная безопасность.</p>	<p>Содержание</p> <p>1 Электробезопасность. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). Классификация условий работ по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к технологическому оборудованию. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств и сопротивления изоляции.</p> <p>2 Индивидуальные и коллективные средства защиты. Индивидуальные и коллективные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания</p> <p>3 Пожарная безопасность. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ "О пожарной безопасности", стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях общественного питания. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СНиП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 7 (48) - 2005). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и персонала предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром. Факторы пожарной опасности предприятий. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Средства тушения пожара: назначение, виды.</p>	<p>16/6</p> <p>10</p>	<p>ОК 01 ОК 03 ОК 04 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4</p>

	<p>4 Организация пожарной охраны. Основные способы тушения пожаров. Средства тушения пожаров: виды, назначение, область применения. Первичные средства пожаротушения: пожарный инвентарь, огнетушители: виды, порядок хранения и применения. Противопожарное водоснабжение предприятий и организаций: виды, краткая характеристика, область применения. Технические системы тушения пожаров: виды, назначение, область применения. Технические средства предупреждения пожаров. Пожарная сигнализация и связь, их типы, назначение, область применения. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь: понятие, виды. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства предупреждения пожаров. Пожарная сигнализация и связь, их типы, назначение. Установка этих средств в предприятиях общественного питания, способы оповещения.</p>		
	<p>5 Техника безопасности при эксплуатации оборудования. Специфические требования безопасности при эксплуатации различных типов технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др. на предприятиях.</p>		
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	6	
	<p>4 Проверка заземления и правильность подключения электрооборудования</p>		
	<p>5 Отработка возможных сценариев при пожарной опасности работа с противопожарным инвентарем</p>		
	<p>6 Отработка безопасных методов работы на оборудовании.</p>		
	<p>Промежуточная аттестация</p>		
	<p>Всего:</p>	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Охраны труда», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – Москва: Академия, 2020. – 272 с.

2. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.

3. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-2497-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167410>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1225643>. – Режим доступа: по подписке.

4. Рыжиков, С.Н., Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда + eПриложение : учебник / С.Н. Рыжиков. — Москва : КноРус, 2022. — 322 с. — ISBN 978-5-406-09234-7. — URL:<https://book.ru/book/942807>. — Текст : электронный.

5. Солопова, В. А. Безопасность в пищевой промышленности : учебное пособие / В. А. Солопова. — Оренбург : ОГУ, 2017. — 170 с. — ISBN 978-5-7410-1788-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/110669>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Конституция (Основной закон) Российской Федерации.
2. Трудовой кодекс Российской Федерации.
3. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: федер. закон от 30.03.99 № 52-ФЗ.

4. О пожарной безопасности: федер. закон РФ от 21.12.94 № 69-ФЗ.

5. Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей (ПТЭЭП), утв. Приказом Министерства энергетики РФ от 13.01.2003 № 6.

6. Об утверждении Положения «Об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях»: постановление Правительства Российской Федерации от 24.10.2002 № 73.

7. Об утверждении особенностей проведения специальной оценки условий труда на рабочих местах работников, перечень профессий и должностей которых утвержден постановлением Правительства Российской Федерации от 28 апреля 2007 года N 252: приказ Министерства труда и социальной защиты от 14.11.2014 № 882н

8. Об утверждении Межотраслевых правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной

защиты: приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 01.06.2009 № 290н (действ. до 01.09.2023)

9. Об утверждении рекомендаций по организации работы службы охраны труда в организации: постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации 08.02.2000 № 14 от.

10. Об утверждении Порядка обучения по охране труда и проверке знаний требований охраны труда работников организаций: постановление Министерства труда и социального развития и Минобразования Российской Федерации от 13.01.200 3№ 1/29 (действ. до 01.09.2022).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i> 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 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 психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста</p>	<p>Демонстрирует системные знания актуального профессионального и социального контекста, 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 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 психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста</p>	<p>Диагностика (тестирование, устный опрос, кейс-метод, ситуационные задачи) Экспертное наблюдение выполнения практических работ, деловых игр.</p>
<p><i>Умеет:</i> 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; искать информацию,</p>	<p>Демонстрирует умение 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; искать информацию,</p>	<p>Диагностика (тестирование, устный опрос, кейс-метод, ситуационные задачи) Экспертное наблюдение</p>

<p>необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 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 Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 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 Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>выполнения практических работ, деловых игр.</p>
---	---	--

Приложение 2
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

«ОП.04 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	94
1. Общая характеристика	95
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	95
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	95
2. Структура и содержание дисциплины	97
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	97
2.2. Содержание дисциплины.....	98
3. Условия реализации дисциплины	100
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	100
3.2. Учебно-методическое обеспечение	100
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	102

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места»: подготовка студентов к применению основ технического оснащения и организации рабочего места в последующей практической деятельности в качестве аппаратчика-оператора производства продуктов питания из растительного сырья

Дисциплина «ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства 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. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части 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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации	

	<p>информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	
ОК 03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта</p>	
ОК.04	<p>Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>Психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности</p>	
ОК 05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста</p>	

ОК 06	<p>проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	
ОК.07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>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</p>	-
ОК 09	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	-
ПК 1.1	<p>Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов</p>	<p>Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и</p>	<p>Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья</p>

	питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	
ПК 1.2	Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Назначения, принципов действия и устройство 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 1.3	Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки	Порядка проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
ПК 1.4	Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Правил 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	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	36	12
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дз	2	
Всего	38	12

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, формируемых по которым существуют элементы программы
Раздел 1. Организация производства продуктов питания из растительного сырья на производстве			
Тема 1.1 Классификация и характеристика	Содержание Классификация, основные типы и классы предприятий. Характеристика основных типов предприятий Специализация предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья		ПК 1.1-1.4, ОК 01-

основных типов предприятий			07, 09
Тема 1.2 Принципы и организация производства продуктов питания из растительного сырья	Содержание		ПК 1.1-1.4, ОК 01-07, 09
	Характеристика, назначение и особенности деятельности предприятий, обрабатывающих сырье, изготавливающих продукцию и предприятий с полным циклом производства. Общие требования к организации рабочих мест,		
	Организация работы складских помещений в соответствии с типом предприятия. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Составить акт на естественные потери при усушке, распыле, утряске сырья		
Тема 1.3 Особенности организации рабочих мест	Содержание		ПК 1.1-1.4, ОК 01-07, 09
	Организация работы зон, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест.		
	Организация зон, предназначенных для выпуска основной продукции. Характеристика организации рабочих мест. Особенности организации рабочих мест на поточных линиях		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Организация рабочего места		
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства			
Тема 2.1 Принципы и организация упаковки и хранения готовой продукции	Содержание		ПК 1.1-1.4, ОК 01-07, 09
	Организация работы зон, предназначенных для упаковки готовой продукции. Характеристика организации рабочих мест.		
	Организация хранения готовой продукции Оборудование для транспортирования и сортировки Изменения качества при неправильном хранении продукции.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Решение ситуационных задач при организации транспортирования и хранения готовой продукции		
П			

Bcero		
--------------	--	--

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

К

а

б Лаборатория «Технологическое оборудование отрасли», оснащенная в соответствии и приложением 3 ОПОП-П.

н

е **Учебно-методическое обеспечение**

т

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологического

1. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для среднего профессионального образования/ Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

3 Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учебное пособие для среднего профессионального образования/ А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-7720-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/164954>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для среднего профессионального образования/ З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

5. Аполлонский, С. М. Электрические аппараты управления и автоматики : учебное пособие для среднего профессионального образования/ С. М. Аполлонский, Ю. В. Куклев, В. Я. Фролов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-9435-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195409>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и</p> <p>программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p> <p>Психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности</p> <p>правила оформления документов</p> <p>правила построения устных сообщений</p> <p>особенности социального и культурного контекста</p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений</p> <p>значимость профессиональной деятельности по профессии</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p> <p>Правила экологической безопасности при</p>	<p>Демонстрирует системные знания</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и</p> <p>программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p> <p>Психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности</p> <p>правила оформления документов</p> <p>правила построения устных сообщений</p> <p>особенности социального и культурного контекста</p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений</p> <p>значимость профессиональной деятельности по профессии</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p> <p>Правила экологической безопасности при</p>	<p>Диагностика (тестирование, устный опрос, кейс-метод, ситуационные задачи)</p> <p>Экспертное наблюдение</p> <p>выполнения практических работ, деловых игр.</p>

<p>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 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	<p>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 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
<p>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 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Демонстрирует 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) 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 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Диагностика (тестирование, устный опрос, кейс-метод, ситуационные задачи) Экспертное наблюдение выполнения практических работ, деловых игр.</p>

<p>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 Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения Соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>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 Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения Соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
--	--	--

Приложение 2
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	94
1. Общая характеристика	95
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	95
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	95
2. Структура и содержание дисциплины	97
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	97
2.2. Содержание дисциплины.....	98
3. Условия реализации дисциплины	100
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	100
3.2. Учебно-методическое обеспечение	100
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	102

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП. 05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья»: ознакомление студентов с теоретическими основами производства пищевых продуктов, приготовление которых основано на использовании в качестве основного сырья продуктов растительного происхождения.

Дисциплина «ОП 05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства 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. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	<p>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	
ОК 03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>определять источники достоверной правовой информации</p> <p>составлять различные правовые документы</p> <p>находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать</p> <p>оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p>	
ОК.04	<p>Организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>Психологические основы деятельности коллектива;</p> <p>психологические особенности личности</p>	
ПК 2.1	<p>Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>Основ технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.</p>	<p>Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой</p>

	<p>Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <p>Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Назначения, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>
ПК 2.2	<p>Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
ПК 2.3	<p>Определять готовность изделий, оценивать качество хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции</p>	<p>Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
ПК 2.4	<p>Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании</p>	<p>Правил маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p> <p>Стадий технологического процесса и правила упаковки хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p>	<p>Упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p>

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

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	42	18
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
Всего	44	18

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
Раздел 1 Технологический процесс преобразования исходного сырья в продукты питания		42/18	
Тема 1.1 Понятие технологического процесса	Содержание		
	1. Технологические потоки в комплексах пищевых производств Технологический процесс производства Технологическая схема производства Технологическая операция Технологический режим	10	ОК 01-04 ПК 2.1-2.4
	В том числе практических занятий		
Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования	6		
Тема 1.2. Производство пищевых продуктов путем разборки сырья растительного происхождения на компоненты	Содержание		
	1. Особенности технологии Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования	4	ОК 01-04 ПК 2.1-2.4
	В том числе практических и лабораторных занятий		
Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования (согласно направленности)	4		
Тема 1.3. Производство пищевых продуктов путем сборки из компонентов сырья растительного происхождения	Содержание		
	1. Особенности технологии Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования	4	ОК 01-04 ПК 2.1-2.4
	В том числе практических и лабораторных занятий		
Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования (согласно направленности)	4		
Тема 1.4.Производство пищевых продуктов путем комбинированной переработки сырья растительного происхождения	Содержание		
	1. Особенности технологии Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования	4	ОК 01-04 ПК 2.1-2.4
	В том числе практических и лабораторных занятий		
Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования (согласно направленности)	4		
Тема 1.5.Утилизация отходов пищевых производств	Содержание		
	1. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования	2	ОК 01-04 ПК 2.1-2.4

Промежуточная аттестация	2	
Всего:	44	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

К

а

б

и Лаборатории «Технологическое оборудование отрасли», «Технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

т

ы

3.2. Учебно-методическое обеспечение

«

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

О

1. Введение в профессиональную деятельность (Инженерия техники пищевых технологий) : учебник / С. Т. Антипов, А. В. Дранников, В. А. Панфилов [и др.] ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-3907-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121457>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для среднего профессионального образования/ Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

4 Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учебное пособие для среднего профессионального образования/ А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-7720-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/164954>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для среднего профессионального образования/ З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Аполлонский, С. М. Электрические аппараты управления и автоматики : учебное пособие для среднего профессионального образования/ С. М. Аполлонский, Ю. В. Куклев, В. Я. Фролов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-9435-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195409>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p> <p>Психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности</p>	<p>Демонстрирует системные знания</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p> <p>Психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности</p>	<p>Диагностика (тестирование, устный опрос, кейс-метод, ситуационные задачи)</p> <p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ, деловых игр.</p>
<p>Умеет:</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части</p> <p>определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы</p> <p>выявлять и эффективно искать</p>	<p>Демонстрирует умения распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части</p> <p>определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения</p>	<p>Диагностика (тестирование, устный опрос, кейс-метод, ситуационные задачи)</p> <p>Экспертное наблюдение выполнения практических</p>

<p>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 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 Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>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 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 Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>работ, деловых игр.</p>
---	---	----------------------------

Приложение 2
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины
«ОП.06 ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	94
1. Общая характеристика	95
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	95
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	95
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	97
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	97
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	98
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	100
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	100
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	100
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	102

5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Эффективное поведение на рынке труда» включена в вариативную часть общего профессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09	Анализировать информацию о современном состоянии и тенденциях развития рынка труда; использовать различные источники информации в целях рассмотрения возможностей трудоустройства; владеть способами анализа конкурентоспособности; уметь провести оценку своей конкурентоспособности; составить свой профессионально-психологический портрет; подготовить и провести презентацию своих компетенций, позитивных личностных качеств, навыков, умений, возможностей в ситуации поиска работы и трудоустройства; подготовить Пакет презентационных документов; использовать нормативно-правовые	Основные понятия, значимые для данной дисциплины, и их значение для эффективного поиска работы и трудоустройства; структуру рынка труда, современные тенденции российского и регионального рынка труда и рынка профессий; ключевые составляющие конкурентоспособности; способы анализа и повышения конкурентоспособности на рынке труда; преимущества целенаправленного поведения в ситуации поиска работы, способы повышения эффективности постановки целей; структуру и способы составления профессионально-психологического портрета и собственного портфолио; целевое назначение, виды, структуру и требования к подготовке презентационных документов; основные пути и способы поиска работы, их возможности; возможные ошибки и затруднения при поиске работы, способы их преодоления; структуру и этапы делового общения вербальные и	

	<p>документы в профессиональной деятельности;</p> <p>владеть способами адаптации на рабочем месте;</p> <p>владеть способами планирования профессионального развития и создания своего плана развития.</p>	<p>невербальные компоненты и средства общения;</p> <p>трудности делового общения и основные способы их преодоления;</p> <p>требования к подготовке и прохождению собеседования при приеме на работу;</p> <p>основные нормативно-правовые акты в области трудового законодательства;</p> <p>виды и способы адаптации, критерии успешной адаптации;</p> <p>основные задачи работника в период адаптации;</p> <p>ошибки и затруднения в период адаптации, способы их преодоления;</p> <p>приемы и способы саморегуляции для управления поведением в напряженных (стрессовых) ситуациях;</p> <p>общие характеристики, стадии и возможности профессионального развития.</p>	
--	---	--	--

5.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Основные понятия, значимые для данной дисциплины, и их значение для эффективного поиска работы и трудоустройства;	Тема 1.1 Профессиональная деятельность	4	Введение для расширенного получения умений, знаний, практического опыта по специальности с учетом требований современного рынка труда и по запросу опорного работодателя
2	структуру рынка труда, современные тенденции российского и регионального рынка труда и рынка профессий;	Тема 1.2 Анализ рынка труда	6	
3	ключевые составляющие конкурентоспособности;	Тема 1.3 Поиск работы и трудоустройство	14	
4	способы анализа и повышения конкурентоспособности на рынке труда; преимущества целенаправленного	Тема 1.4 Профессиональная деятельность в организации	10	

<p>поведения в ситуации поиска работы, способы повышения эффективности постановки целей;</p> <p>структуру и способы составления профессионально-психологического портрета и собственного портфолио;</p> <p>целевое назначение, виды, структуру и требования к подготовке презентационных документов;</p> <p>основные пути и способы поиска работы, их возможности; возможные ошибки и затруднения при поиске работы, способы их преодоления;</p> <p>структуру и этапы делового общения вербальные и невербальные компоненты и средства общения;</p> <p>трудности делового общения и основные способы их преодоления;</p> <p>требования к подготовке и прохождению собеседования при приеме на работу;</p> <p>основные нормативно-правовые акты в области трудового законодательства;</p> <p>виды и способы адаптации, критерии успешной адаптации; основные задачи работника в период адаптации;</p> <p>ошибки и затруднения в период адаптации, способы их преодоления;</p> <p>приемы и способы саморегуляции для управления поведением в напряженных (стрессовых) ситуациях;</p> <p>общие характеристики, стадии и возможности профессионального развития.</p>			
--	--	--	--

<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>анализировать информацию о современном состоянии и тенденциях развития рынка труда;</p> <p>использовать различные источники информации в целях рассмотрения возможностей трудоустройства;</p> <p>владеть способами анализа конкурентоспособности;</p> <p>уметь провести оценку своей конкурентоспособности;</p> <p>составить свой профессионально-психологический портрет;</p> <p>подготовить и провести презентацию своих компетенций, позитивных личностных качеств, навыков, умений, возможностей в ситуации поиска работы и трудоустройства;</p> <p>подготовить Пакет презентационных документов;</p> <p>использовать нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности;</p> <p>владеть способами адаптации на рабочем месте;</p> <p>владеть способами планирования профессионального развития и создания своего плана развития..</p>			
---	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	18
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме (диф. зачет)</i>	-	-
Всего	36	18

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. Профессиональная деятельность	Содержание	4	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Типы и виды профессиональной деятельности. Профессии и профессиональные типы личности (по Дж. Холланду). Профессиональное самоопределение. Рынок профессий. Профессиональная пригодность. Профессиональный отбор.	4	
Тема 1.2. Анализ рынка труда	Содержание	6	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Рынок труда. Безработица и ее влияние на рынок труда. Формы занятости. Государственная политика РФ в области рынка труда (оплата труда, миграция, создание рабочих мест). Рынок труда в России. Молодежный рынок труда. Кадровая политика организации: влияние на структуру персонала.	6	
Тема 1.3 Поиск работы и трудоустройство	Содержание	14	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Основные способы поиска работы. Ошибки и затруднения при поиске работы, способы их преодоления. Ценностные и целевые ориентиры при поиске работы. Целеполагание и самопрогнозирование профессионального пути. Посредники на рынке труда. Кадровые агентства. Служба занятости. «Работа в России». План поиска работы. Презентационные документы. Составление резюме. Портфолио. Самопрезентация. Прохождение собеседования. Имидж, личный бренд профессионала. Основные формы и методы испытаний при приеме на работу. Правовые особенности трудоустройства.	14	
Тема 1.4 Профессиональная деятельность в организации	Содержание	10	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Профессиональная и организационная адаптация работников. Социализация в трудовой организации. Модель «от незрелости к зрелости» К. Арджириса. Развитие профессионала. Карьера и карьерные стратегии. Профессионализм и компетентность.	10	

	Профессиональный стресс. Профессиональное выгорание и профессиональные деформации. Саморегуляция эмоциональных состояний как профилактика профессиональных деформаций и болезней. Психологические основы деятельности коллектива. Деловое общение. Профессиональная этика. Деловой этикет. Деловой имидж. Особенности деловой беседы. Деловые переговоры. Поведение в конфликтных ситуациях.		
<i>Промежуточная аттестация</i>		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П образовательной программы по профессии.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

1. Эффективное поведение на рынке труда: учебник / С. И. Самыгин, Д. В. Кротов, М. Г. Магомедов [и др.]. - Москва: КноРус, 2024. - 250 с. - ISBN 978-5-406-12053-8. - URL: <https://book.ru/book/950693> (дата обращения: 19.05.2024). - Текст: электронный.

3.2.32. Дополнительные источники

1. «Трудовой кодекс Российской Федерации» от 30 декабря 2001 N 197-ФЗ (с изменениями и дополнениями)

2. Закон РФ от 19 апреля 1991 г. N 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями)

3. Бандура, Г. А. Практикум для студентов по дисциплине «Эффективное поведение на рынке труда» / Г. А. Бандура, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. - Москва: Директ-Медиа, 2021. - 132 с. - ISBN 978-5-4499-1641-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2140749> (дата обращения: 20.05.2024).

4. Волков, А. М. Правовые основы профессиональной деятельности учебник для среднего профессионального образования/ А. М. Волков. - Москва: Издательство Юрайт, 2022. - 274 с. - (Профессиональное образование). - Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/494613> (дата обращения: 29.01.2022).

2. Корягин А.М., Бариева Н.Ю. Технология поиска работы и трудоустройства: учеб. пособие – М.: Издательский центр «Академия», 20120.

3. Эффективное поведение на рынке труда: учебно-методическое пособие / отв. организация Департамент образования Ярославской области, Государственное учреждение Ярославской области "Центр профессиональной ориентации и психологической поддержки «Ресурс»; автор И.В. Кузнецова, С.В. Филина, О.П. Белякова, И.И. Семенова, Н.А. Вершинина. – Ярославль: [Б. и.], 2014. – 428 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>Основные понятия, значимые для данной дисциплины, и их значение для эффективного поиска работы и трудоустройства;</p> <p>структуру рынка труда, современные тенденции российского и регионального рынка труда и рынка профессий;</p> <p>ключевые составляющие конкурентоспособности;</p> <p>способы анализа и повышения конкурентоспособности на рынке труда;</p> <p>преимущества целенаправленного поведения в ситуации поиска работы, способы повышения эффективности постановки целей;</p> <p>структуру и способы составления профессионально-психологического портрета и собственного портфолио;</p> <p>целевое назначение, виды, структуру и требования к подготовке презентационных документов;</p> <p>основные пути и способы поиска работы, их возможности; возможные ошибки и затруднения при поиске работы, способы их преодоления;</p> <p>структуру и этапы делового общения вербальные и невербальные компоненты и средства общения;</p> <p>трудности делового общения и основные способы их преодоления;</p> <p>требования к подготовке и прохождению собеседования при приеме на работу;</p> <p>основные нормативно-правовые акты в области трудового законодательства;</p> <p>виды и способы адаптации, критерии успешной адаптации; основные задачи работника в период адаптации;</p> <p>ошибки и затруднения в период адаптации, способы их преодоления;</p> <p>приемы и способы саморегуляции для управления поведением в напряженных (стрессовых) ситуациях;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки, выполнения.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>Рациональность действий.</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса.</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Оценка результатов выполнения домашних заданий.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>

<p>общие характеристики, стадии и возможности профессионального развития.</p>		
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: анализировать информацию о современном состоянии и тенденциях развития рынка труда; использовать различные источники информации в целях рассмотрения возможностей трудоустройства; владеть способами анализа конкурентоспособности; уметь провести оценку своей конкурентоспособности; составить свой профессионально-психологический портрет; подготовить и провести презентацию своих компетенций, позитивных личностных качеств, навыков, умений, возможностей в ситуации поиска работы и трудоустройства; подготовить Пакет презентационных документов; использовать нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности; владеть способами адаптации на рабочем месте; владеть способами планирования профессионального развития и создания своего плана развития.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки, выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка результатов тестирования. Оценка подготовки и выступления с сообщением и/или презентацией. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>

Приложение 2
к ПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного
сырья

Рабочая программа учебной дисциплины
«ОП. 07 ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ИНДУСТРИИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	95
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	95
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	95
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	97
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	97
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	98
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	100
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	100
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	100
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	102

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.07 ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ИНДУСТРИИ»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «ОП.07 Цифровые технологии в хлебопекарной индустрии» введена в общепрофессиональный цикл ОПОП-П по профессии «19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» за счет часов вариативной части по запросу работодателя. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ПК 3.1-3.3.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

<i>Код ПК, ОК</i>	Знать	Уметь	Владеть навыками
ОК 02	Номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Формата оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации	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	

<p>ПК 3.1., 3.2, 3,3</p>	<p>схемы движения товаров на предприятии правила заполнения документации (приходной, расходной, бухгалтерской) правила проведения отработок сырья и блюд и составления калькуляции блюд принципы взаимозаменяемости продуктов основы кассового учета на предприятиях принципы государственного контроля за электронной сертификацией и обеспечения прослеживаемости поднадзорных государственному ветеринарному надзору грузов при их производстве, обороте и перемещении по территории Российской Федерации в целях создания единой информационной среды для ветеринарии, повышения биологической и пищевой безопасности ассортимента поступающих на предприятия поднадзорных товаров ассортимента производимой поднадзорной продукции правила сертификации и декларирования товаров и продукции перечень товаров обязательных для осуществления электронного документооборота принципы и преимущества электронного оборота документов</p>	<p>осуществлять настройку программы, предприятия, управления сотрудниками создавать и заполнять документацию в программе вести калькуляцию в программе создавать различные отчеты и шаблоны отчетов под определенные запросы отслеживать движения товаров, создавать и анализировать ревизии анализировать продажи осуществлять настройку системы для конкретного предприятия производить гашение товаров в системе осуществлять контроль запасов сырья и сроки годности товаров в системе создавать различные транзакции создавать инвентаризации осуществлять приемку товаров от поставщика используя электронный документооборот осуществлять отправку товаров в филиалы и покупателям с помощью электронного документооборота</p>	<p>осуществления общих настроек программы iikoOffice осуществления работы в iikoFront осуществления настройки номенклатуры (товаров, блюд, заготовок, услуг, модификаторов) осуществления учета движения сырья и готовой продукции осуществления учета продаж осуществления обмена данными с другими программами (Меркурий, ЕГАИС, 1С) организации подачи заявки для открытия предприятия в системе, добавлять точки приема и реализации товара, добавлять юридические лица. осуществления гашения (приемки) сырья и товаров, корректировки данных осуществления транзакции по созданию товаров в системе из имеющегося сырья осуществления транзакции по перемещению (продаже) товаров в системе осуществления контроля остатков в системе, сроков годности товаров и проведения списания осуществления электронного документооборота, касаемого товаров, поступающих на предприятие и услуг оказываемых предприятию осуществления оплаты товаров и услуг с использованием электронных систем</p>
--	---	---	--

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

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	48	30
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме (дифференцированный зачёт)</i>	-	
Всего	48	30

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание , практических и лабораторных занятий	Объём, акад.ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Цифровизация в хлебопекарной индустрии		6/0	
Тема 1.1 Цифровая трансформация индустрии питания. Информационные технологии сферы питания.	Содержание	4/0	ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ОК 02
	Цифровая трансформация сферы питания. Взаимосвязь между информационными, интеллектуальными, социальными и культурными аспектами при формировании услуги питания в цифровую эру.	4	
Тема 1.2 Интернет и хлебопекарная индустрия.	Содержание	2/0	ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ОК 02
	Обзор современных интернет -ресурсов – сайты ресторанов, поисковые системы, социальные сообщества.	2	
Раздел 2. Применение специализированных программ в индустрии питания		42/30	
Тема 1.1 Настройка предприятия в iiko	Содержание	6/4	ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ОК 02
	Структура системы автоматизации «iiko», оборудование	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Настройка конфигурации торгового предприятия(общие настройки учета, отделений, мест приготовления, схемы залов	4	
Тема 1.2 Товары и склады в iiko	Содержание	16/14	ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ОК 02
	Понятие номенклатуры. Движение товаров на предприятии Виды отчетов		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14	
	Создание номенклатуры (товары, блюда, заготовки, услуги, модификаторы). Операции с номенклатурой Заполнение карточки товара, блюда, услуги, модификатора, заготовки. Создание складов, документов по приемке и перемещению товаров. Создание расходных накладных, актов списания, актов приготовления и разбора. Остатки на складах. Создание инвентаризации. Анализ движения товарно-материальных ресурсов Создание отчетов (по закупкам, по изменению себестоимости, о вхождении товаров в блюдо, оборотно-сальдовая ведомость, марочный и товарный отчет) Работа с ЕГАИС. Создание алкогольной декларации	14	

Тема 1.3 Продажи и выручка в iiko	Содержание	10/8	ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ОК 02
	Прейскурант цен. Ценовые категории Особенности работы в iikoFront, понятие кассовых смен. Особенности работы iikoKitchen Дисконтная системы		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Формирование прейскуранта, создание приказов об изменении прейскуранта. Создание быстрое меню Работа на iikoFront Банкеты и резервы Расходные накладные. Формирование ручных накладных. Создание отчетов по продажам Создание скидок, назначение скидок вручную, по карте, автоматические скидки. Отчет по гостевым картам	8	
Тема 1.4 Общие сведения о системе «Меркурий». Входящая партия	Содержание	4/2	ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ОК 02
	Общие принципы государственного контроля. Входящая партия	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Подача заявки. Оформление входящей партии по электронному ВСД	2	
Тема 1.5 Производственная партия. Инвентаризации в программе «Меркурий»	Содержание	2/2	ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ОК 02
	Понятие производственной партии. Инвентаризации, списание. утилизации		
	В том числе практических занятий	2	
	Оформление производственной партии. Оформление транспортной партии на отгрузку	2	
Тема 1.6 Электронный обмен данными	Содержание	4/0	ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ОК 02
	Принципы электронного документооборота. Дифференцированный зачёт	4	
Всего:		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором); персональными компьютерами (по числу обучающихся) с выходом в интернет, специализированным программным обеспечением, мультимедийными пособиями.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Цифровая экономика / Носова С.С., Путилов А.В., Норкина А.Н. – учебник для СПО., М.:КноРус - 2022.

3.2.2. Основные электронные издания:

1. Информационная безопасность
<https://obuchalka.org/20210121128595/informacionnayabezopasnost-loiko-v-i-laptev-v-n-arshinov-g-a-laptev-s-v-2020.html>

2. Национальные проекты <https://национальныепроекты.рф/projects/tsifrovaya-ekonomika>

3. <https://cyberleninka.ru/article/n/turistskaya-otrasl-v-kontekste-tsifrovoy-ekonomiki>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Сергеев, Л. И. Цифровая экономика : учебник для вузов / Л. И. Сергеев, Д. Л. Сергеев, А. Л. Юданова ; под редакцией Л. И. Сергеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 437 с.

2. Цифровая экономика : учебник / авт.-сост. Л. А. Каргина, А. А. Вовк, С. Л. Лебедева, О.Е. Михненко [и др.]. – Москва : Прометей, 2020. – 223 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания: Современные информационные технологии, в том числе отечественного производства; Основные направления использования информационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности; Основные подходы цифровизации экономики; Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; Знать специфику использования цифровой экономики; Основные методы и приемы обеспечения цифровой безопасности</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка результата тестирования. Оценка результата выполнения домашних заданий. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.</p>
<p>Умения: Пользоваться современными цифровыми технологиями; Пользоваться прикладным программным обеспечением в сфере профессиональной деятельности; Осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для решения профессиональных задач; Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; Обеспечивать информационную и цифровую безопасность; Анализировать бизнес-процессы профессиональной области; Обрабатывать экономическую информацию.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка результата тестирования. Оценка подготовки и выступления с проблемно-тематическими сообщениями и/или презентации. Экспертная оценка выполнения практических заданий. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.</p>

**Приложение 3
к ОПОП-II по профессии**

**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства 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 «Социально-гуманитарных дисциплин»

№	Наименование ⁸	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ⁹	Код профессионального модуля, дисциплины
	Стол	Мебель	Основное	ученический	СГ.01-СГ.06
	Стул		Основное	ученический	
	Рабочее место преподавателя		Основное	стандартное	
	Шкаф для хранения наглядных пособий		Основное	деревянный	
	Доска		Основное	магнитно-маркерная	
	Компьютер с лицензионным программным обеспечением	ТС	Основное	ядра: 4 x 2.4 ГГц, RAM 8 ГБ, SSD 256 ГБ	
	Мультимедиапроектор		Основное		
	Принтер		Основное	лазерный	
	Наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.)		Основное	согласно ФГОС СПО	
	Комплект электронных пособий		Основное	согласно ФГОС СПО	
	УМК по дисциплинам социально-гуманитарного цикла	УМК	Основное	согласно ФГОС СПО	

⁸ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

⁹ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование ¹⁰	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹¹	Код профессионального модуля, дисциплины
	Стол	Мебель	Основное	ученический	ООД.06 Иностранный язык
	Стул			ученический	
	Рабочее место преподавателя			стандартное	
	Шкаф для хранения наглядных пособий			деревянный	
	Доска			магнитно-маркерная	
	Принтер	лазерный			
	Компьютер с лицензионным программным обеспечением с выходом в интернет	Оборудование	Основное	ядра: 4 x 2.4 ГГц, RAM 8 ГБ, SSD 256 ГБ	
	Мультимедиапроектор				
	Комплект учебно-наглядных пособий «Грамматика английского языка»	ТС	Основное	согласно ФГОС СПО и ФГОС СОО	
	Комплект электронных пособий			согласно ФГОС СПО и ФГОС СОО	
	УМК по дисциплине «Иностранный язык» (английский)	УМК	Основное	согласно ФГОС СПО и ФГОС СОО	

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда»

¹⁰ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

¹¹ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование ¹²	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹³	Код профессионального модуля, дисциплины
	Стол	Мебель	Основное	ученический	ООД.10 ОБЖ ОП.05 Безопасность жизнедеятельности
	Стул		Основное	ученический	
	Рабочее место преподавателя		Основное	стандартное	
	Шкаф для хранения наглядных пособий		Основное	деревянный	
	Доска		Основное	магнитно- маркерная/меловая	
	Комплект учебно-наглядных пособий «Безопасность жизнедеятельности»	ТС	Основное	согласно ФГОС СПО и ФГОС СОО	
	Стенды «Гражданская оборона и защита при ЧС», «Основы воинской службы», «Медико-санитарная подготовка»		Основное	согласно ФГОС СПО и ФГОС СОО	
	Комплект электронных пособий		Основное	согласно ФГОС СПО и ФГОС СОО	
	ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации)		Основное	ядра: 4 x 2.4 ГГц, RAM 8 ГБ, SSD 256 ГБ	
	УМК по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»	УМК	Основное	согласно ФГОС СПО и ФГОС СОО	

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Товароведения продовольственных товаров»

¹² Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

¹³ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование ¹⁴	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹⁵	Код профессионального модуля, дисциплины
	Стол	Мебель	Основное	ученический	
	Стул		Основное	ученический	
	Рабочее место преподавателя		Основное	стандартное	
	Шкаф для хранения наглядных пособий		Основное	деревянный	
	Доска		Основное	магнитно-маркерная	
	Ноутбук с лицензионным программным обеспечением	ТС	Основное	ядра: 4 x 2.4 ГГц, RAM 8 ГБ, SSD 256 ГБ	
	Мультимедиапроектор		Основное		
	Принтер		Основное	лазерный	
	Наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.)		Основное	согласно ФГОС СПО	
	Комплект электронных пособий		Основное	согласно ФГОС СПО	
	УМК по общепрофессиональным дисциплинам	УМК	Основное	согласно ФГОС СПО	

Кабинет «Организации производства», «Технологического оборудования»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Стулья	Мебель	основное	Кожзаменитель, металлический каркас мм- 500/1000	ОП.05, ПМ.01

¹⁴ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

¹⁵ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Столы ученические	Мебель	основное	Деревянное столешница, металлический каркас мм ,мм- 500/1000	
	Стол учительский	Мебель	основное	дерево мм- 500/1200	
	Стул	Мебель	основное	Кожзаменитель, металлический каркас мм- 500/1000	
	Доска	Мебель	основное	Магнитно-маркерная	
	Ноутбуки	Оборудование	Основное специализированное	мобильного класса	

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»

№	Наименование ¹⁶	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Учебные парты	Мебель	основное	Деревянные, крашенные на металлическом каркасе	ОП.04
	Классная доска	Мебель	основное	деревянная	
	Шкафы для муляжей	Мебель	основное	Деревянные с прозрачными стеклами на дверцах	
	Шкафы для учебных пособий	Мебель	основное	Деревянные	
	Стулья	Мебель	основное	Металлический каркас с мягким сиденьем и спинкой	

№	Наименование ¹⁶	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Рабочее место преподавателя	Мебель	основное	Стол с выдвижными ящиками	
	Муляжи готовых блюд	Оборудование	специализированное	Керамические тарелки с имитацией блюд из силикона	
	Проектор	ТС	основное	мультимедийный	
	Интерактивная доска	ТС	основное	электромагнитная	
	Ноутбуки	ТС	основное	Мобильного класса	
	Диски электронных плакатов	ТС	основное	Кулинария товароведение, оборудование предприятий общественного питания	
	Ноутбук	ТС	основное	Для работы преподавателя	

1.2. Оснащение (лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов)

Лаборатория «Технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий»,
«Технологическое оборудование отрасли»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Стол разделочный	Мебель	специализированное	Нержавеющая сталь 1700-800	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03
	Стол производственный с бортом		специализированное	нержавеющая сталь 1200-100	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализиро ванное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессиональн ого модуля, дисциплины
			ванное		
	Миксер планетарный	Оборудование	специализиро ванное	Пластик- маталл 300-450	
	Шкаф предварительной расстойки		специализиро ванное	Бриз плюс Нержав. Сталь 2300-1800	
	Аппарат термоупаковочный		специализиро ванное	CASCNW520 500-300 нержавеющей. сталь	
	Ванна моечная		специализиро ванное	нержав. Сталь 1000-1500	
	Весы электронные		специализиро ванное	CAS 150AS(DB-1H) 300-300пластик	
	Тестомесильная машина с дежой		специализиро ванное	TMM-140 с доп дежой/металл 1200-1500	
	Шкаф пекарский электрический		специализиро ванное	ШПЭСМ-3/1200-1200нержав.	
	Шкаф холодильный		специализиро ванное	ШХ-1.4/металл 20000-1500	
	Стеллаж 4 полки, 6 полок		специализиро ванное	нержав. Сталь 1900-1500	
	Система видеонаблюдения		ТС	специализиро ванное	пластик- металл 200-150

Учебный кондитерский цех/мастерская «Кондитерское дело»

№	Наименование ¹⁷	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹⁸	Код профессионального модуля, дисциплины
	Рабочее место преподавателя	Мебель	Основное	ученический	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03
	Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).		Основное	ученический	
	Ноутбук с лицензионным программным обеспечением, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.	ТС	Основное	ядра: 4 x 2.4 ГГц, RAM 8 ГБ, SSD 256 ГБ	
	Весы настольные электронные	Оборудование	Основное		
	Плита индукционная		Основное		
	Шкаф холодильный		Основное		
	Блендер стационарный		Основное		
	Планетарный миксер		Основное		
	Пароконвектомат		Основное		
	Конвекционная печь или жарочный шкаф		Основное		
	Шкаф морозильный				

¹⁷ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

¹⁸ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

1.1. Оснащение зон по видам работ:

Зона по видам работ «Лаборатория здорового питания»

№	Наименование ¹⁹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²⁰	Код профессионального модуля, дисциплины
	Шкаф для сумок	Мебель	Основное	разборный, металлический, с 12 отделениями	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03
	Шкаф морозильный		Основное	объем 700л, диапазон температур до -18С, нержавеющая сталь	
	Шкаф холодильный		Основное	объем 700л, диапазон температур 0..+6С, нержавеющая сталь	
	Шкаф кухонный		Основное	нержавеющая сталь, двери-купе, габариты 1500х600х1800 мм	
	Пароконвектомат		Основное	бойлерного типа, вместимость 10 GN1/1,5 скоростей вращения вентилятора, реверс, сенсорная панель управления, автоматическая мойка, душ	
	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	Специализированное	вместимость 10 GN1/1	
	Тестомес		Специализированное	спиральный, объем дежи 20л, 2 скорости, электромеханическая панель управления	
	Шкаф расстоечный		Специализированное	нержавеющая сталь, вместимость 8 противней 600х400 мм	
	Печь СВЧ		Специализированное	объем 23 л, нержавеющая сталь, механическое управление	

¹⁹ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

²⁰ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование ¹⁹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²⁰	Код профессионального модуля, дисциплины		
	Подставка под печь для пиццы		Специализированное	нержавеющая сталь, без столешницы, с полкой, габариты 1000x770x850 мм			
	Печь для пиццы		Специализированное	вместимость 4 пиццы, диаметром 33 см, макс температура 500 С			
	Машина посудомоечная		Специализированное	фронтального типа, производительность 500тар/ч, 2 режима мойки			
	Устройство душирующее с краном		Специализированное	нержавеющая сталь, крепление к мойке			
	Водоумягчитель		Специализированное	объем 12 л, производительность до 1000л/час, температура воды на входе 4-15С			
	Рабочая поверхность		Специализированное	нейтральная, нержавеющая сталь, габариты 400x750x350			
	Жироуловитель		Специализированное	под мойку, производительность 0,3 куб. м/час, пиковый сброс 15 л			
	Стенд под тепловое оборудование		Специализированное	нержавеющая сталь, габариты 800x750x500мм			
	Стенд под тепловое оборудование		Специализированное	нержавеющая сталь, габариты 400x750x500 мм			
	Жарочная поверхность		Специализированное	электрическая, рифленая/гладкая, габариты 800x50x350 мм			
	Рециркулятор для обеззараживания воздуха		Специализированное	ультрафиолетовая лампа, производительность до 120 куб.м/час		ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03	
	Макаронварка электрическая		Оборудование	Специализированное		вместимость 1 GN1/1, габариты 400x750x350 мм	

№	Наименование ¹⁹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²⁰	Код профессионального модуля, дисциплины
	Фритюрница		Специализированное	электрическая, объем 19,7 л, 2 корзины	
	Подставка для посудомоечной машины		Специализированное	для машин фронтального типа, габариты 600x600x500мм, нержавеющая сталь	
	Полка настенная		Специализированное	нержавеющая сталь, габариты	
	Льдогенератор		Специализированное	кубикового льда, производительность 46кг/сутки, бункер 15 кг, воздушное охлаждение, размер кубика 32x32мм	
	Стол производственный		Специализированное	универсальный, двери-купе, нержавеющая сталь, сплошная полка, габариты 1500x600x850 мм	
	Кипятильник		Специализированное	наливного типа, вместимость 15 л	
	Блендер		Специализированное	стакан из поликарбоната, 13000-16000 об/мин, объем 1,5 л, нож из нержавеющей стали	
	Зонт вытяжной		Специализированное	пристенный, коробчатый, нержавеющая сталь, лабиринтные фильтры, сливной кран, габариты 1200x1000x400 мм	
	Печь конвекционная	Оборудование	Специализированное	инжекторный тип пароувлажнения, вместимость 4 противня 600x400 мм, электронная панель управления	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03
	Ванна моечная двухсекционная			нержавеющая сталь, размер мойки 530x530x350 мм, с бортом	

№	Наименование ¹⁹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²⁰	Код профессионального модуля, дисциплины
	Стол производственный			универсальный, нержавеющая сталь, сплошная полка, габариты 1400x700x850 мм	
	Зонт вытяжной			пристенный, коробчатый, нержавеющая сталь, лабиринтные фильтры, сливной кран, габариты 2300x1000x400 мм	
	Плита индукционная			4 комфорки, нержавеющая сталь, температурный диапазон от 60 до 240 С	
	Стенд для индукционной плиты			нержавеющая сталь, габариты 710x720x670 мм	
	Стол производственный			универсальный, нержавеющая сталь, сплошная полка, габариты 1400x600x850 мм	
	Стол производственный			универсальный, нержавеющая сталь, сплошная полка, габариты 400x700x850 мм	
	Стол производственный			универсальный, нержавеющая сталь, сплошная полка, габариты 800x700x850 мм	
	Ванна моечная	оборудование	специализированное	нержавеющая сталь, 1 цельнотянутое моечное отверстие 500x500x300мм, фартук, съемный борт	
	Слайсер			полуавтоматический, диаметр нода 250 мм	
	Стол холодильный			3 двери, температурный режим - 2+10, объем 505 л, борт 50 мм	
	Держатель для ножей			магнитный	

№	Наименование ¹⁹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²⁰	Код профессионального модуля, дисциплины
	Полка настенная			для досок, нержавеющая сталь, 5 секций	
	Мясорубка			реверс, производительность 200 кг/ч	
	Бак для отходов с крышкой			полипропилет, вместимость 65л	
	Зонт вытяжной			пристенный, коробчатый, нержавеющая сталь, лабиринтные фильтры, сливной кран, габариты 1400x1000x400 мм	
	Стеллаж кухонный			перфорированные полки, нержавеющая сталь, 4 полки, габариты 1100x600x1800 мм	
	Вакуумный упаковщик			камера 260x300x110 мм, съемная планка 250 мм	
	Миксер планетарный			настольный, объем дежи 5л, съемная дежа, лопатка, венчик, крюк	
	Полка настенная для сушки посуды	Оборудование, инвентарь, посуда	специализированное	нержавеющая сталь, 2 уровня для тарелок и стаканов, габариты 950x300x600 мм	
	Стол производственный			универсальный, нержавеющая сталь, сплошная полка, габариты 700x700x850 мм	
	Кухонный процессор			объем 4,5 л, скорость 500 и 1500 об/мин, без дисков	
	Термостат			диапазон температур 40-115 С, без крана	
	Шкаф производственный			нержавеющая сталь, 3 полки, габариты 900x500x750 мм	

№	Наименование ¹⁹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²⁰	Код профессионального модуля, дисциплины			
	Полка настенная			нержавеющая сталь, габариты 700x300x300 мм				
	Гастроемкость из нержавеющей стали			GN 1/1 530x325x20 мм. GN 1/1 530x325x65 мм GN 1/2 265x325x20 мм				
	Набор ножей поварская тройка			Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.				
	Терка			4 грани, материал металл				
	Миска металлическая			Объем: 0.5 л, 1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см				
	Кастрюли			Пищевая сталь, 1л, 1,5л, 2л, 3л.				
	Сковорода			С антипригарным покрытием, Диаметром 20 см, 24 см,				
	Набор разделочных досок			жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой				
	Молоток для отбивания мяса			Оборудование, инвентарь, посуда		специализированное	материал металл	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03
	Термометр (шуп)						электронный	
	Сито	диаметр 10 см, 20 см, 24 см						
	Овощечистка	материал металл						
	Ножницы для рыбы, птицы	материал металл						
	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями						
	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый						
	Ложки столовые	материал сталь						
	Силикиновая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3Д форм	8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон						
	Силиконовый коврик	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C						

№	Наименование ¹⁹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²⁰	Код профессионального модуля, дисциплины
	Скалка			материал пластик	

1.3. Оснащение спортивного зала
Спортивный зал

№	Наименование ²¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²²	Код дисциплины
	Инвентарь для спортивных игр: мячи, сетки, стойки, щиты, кольца баскетбольные.	Оборудование	Основное	стандартные	ООД.09 Физическая культура ФК.00 Физическая культура
	Инвентарь для гимнастики: гимнастические маты, гимнастические скамейки, гимнастический конь, гимнастический козёл, гимнастические брусья, гимнастический турник, «Шведская стенка».		Основное	стандартные	
	Инвентарь для настольного тенниса: стол, мячи, сетка, ракетки		Основное	стандартные	
	Инвентарь для силовых тренировок: гири, гранаты, гантели, эспандеры (плечевые, кистевые), ролик для пресса, тренажер эллиптический		Основное	стандартные	
	Игровая форма для спортивных игр		Основное	Размеры 42-58	
	Обручи и скакалки		Основное	Гимнастические	
	Лыжное снаряжение (лыжи, лыжные палки, ботинки лыжные)		Основное	стандартные	
	Канат		Основное	Гимнастический	
	Стойки для прыжков в высоту		Основное	Гимнастические	
	Секундомеры		ТС	Основное	

²¹ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

²² Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование ²¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²²	Код дисциплины
	Табло спортивное		Основное	механическое	
	Ноутбук		Основное	ядра: 4 x 2.4 ГГц, RAM 8 ГБ, SSD 256 ГБ	
	УМК по дисциплинам ООД.09 Физическая культура и ФК.00 Физическая культура	УМК	Основное	Согласно ФГОС	

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы
Библиотека с читальным залом²³

№	Наименование ²⁴	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²⁵	Код профессионального модуля, дисциплины ²⁶
	Стеллаж офисный односторонний	Мебель	Основное	деревянный	Профессиональные модули и общепрофессиональ ные дисциплины
	Стол письменный		Основное	деревянный	
	Стулья		Основное	на металлическом каркасе	
	Шкаф каталожный		Основное	деревянный	
	Стеллаж библиотечный		Основное	деревянный	
	Стеллаж библиотечный 2-х сторонний		Основное	деревянный	
	Стеллаж для печатной продукции		Основное	деревянный	
	Стеллаж офисный 2-х сторонний		Основное	деревянный	
	Стеллаж библиотечный демонстрационный		Основное	деревянный	
	Шкаф картотечный		Основное	деревянный	
	Шкаф для читательских формуляров		Основное	деревянный	
	Тумба под принтер		Основное	деревянная	
	Ноутбук	ТС	Основное	ядра: 4 x 2.4 ГГц, RAM 8 ГБ, SSD 256 ГБ	
	Принтер		Основное	лазерный	

²³ Указывается для каждого помещения, задействованного при организации самостоятельной и воспитательной работы.

²⁴ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

²⁵ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

²⁶ Заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

Актный зал

№	Наименование ²⁷	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²⁸	Код дисциплины
	Театральное кресло	Мебель	основное	Кресло классическое для зрителей, обивочный материал, мебельная ткань – капрвелюр, установлены в ряды, прикреплены к полу в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации	
	Шкаф для хранения реквизита за кулисами		основное	деревянный	
	Свет сценический	Оборудование	специализированное	Оборудование, прожекторы, создающие мощный световой поток; для формирования необходимой атмосферы	
	Занавес, кулисы, арлекин, задник		основное	Элементы текстильного убранства сцены, антрактно-раздвижной занавес, открывающийся путем синхронного передвижения двух полотен от центра к боковым сторонам. Кулисы – вертикальные полотна, разделяющие сцену на планы – смысловые части. Арлекин – полоса ткани, расположенная на переднем плане в верхней части занавеса. Задник сцены – полотно, располагающееся на заднем плане сцены, является важным элементом декораций	
	Ноутбук	ТС	основное	ядра: 4 x 2.4 ГГц, RAM 8 ГБ, SSD 256 ГБ	
	Акустическая система		специализированное	2 акустические колонки	
	Микрофоны для вокала		специализированное	С беспроводной базой для вокальных микрофонов	
	Микшерный пульт		специализированное	Восьмиполосный микшерный пульт	

²⁷ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

²⁸ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

2. 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	Windows XP Windows 7 Windows 10	3	ООД.01 ООД .02 ООД. 03 ООД .04 ООД .05 ООД. 06 ОУД .07 ООД. 08 ООД. 09 ООД. 10 ООД. 11 ООД. 12 ООД.13 ООД.14 СГ.01 СГ.02 СГ.03 СГ.04 СГ.05 СГ.06 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06* ОП.07ц ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения	268
Примерные требования к проведению демонстрационного экзамена	270

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства 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.

По результатам ГИА выпускнику по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья присваивается квалификация: *аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья*.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной профессии.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД 01. Техническое обслуживание технологического оборудования производства	ПМ 01. Техническое обслуживание технологического оборудования

продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ВД 02. Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	ПМ 02. Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
По запросу работодателя (при наличии)	
ВД 03. Формовка хлебобулочных изделий	ПМ 03. Выполнение работ по профессии 19441 Формовщик теста

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД 01. Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
	ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания

	из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ВД 02. Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	ПК 2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании
ВД 03. Формовка хлебобулочных изделий	ПК. 3.1 Формовать хлебобулочные изделия

Выпускники, освоившие программу по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня

Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки

демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

**к ОПОП-П по профессии
19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства
продуктов из растительного сырья»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2024 г.

Рабочая программа воспитания по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья» является приложением 2 к Рабочей программе воспитания образовательной организации, реализующей программы СПО.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3. Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья»
Гражданское воспитание
- понимающий профессиональное значение отрасли, профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья» для социально-экономического и научно-технологического развития страны;
- осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни (г.Тамбов, ул. Мичуринская, д.110, Тамбовская область);
- осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе;
- сознающий свое единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, сформированного российского национального исторического сознания;
- ориентированный на активное гражданское участие на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан;
- обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических и др. объединениях, акциях, программах).
Патриотическое воспитание
- осознанно проявляющий равнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессию «Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья»;
- выражающий свою национальную, этническую принадлежность, приверженность к родной культуре, любовь к своему народу;
- сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность;
- проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам, памятникам.
Духовно-нравственное воспитание
- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья», знающий и соблюдающий правил и нормы профессиональной этики;

-проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения;
-понимающий и деятельно выражающий ценность межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, понимания брака как союза мужчины и женщины, неприятия насилия в семье и ухода от родительской ответственности;
- обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.
Эстетическое воспитание
- демонстрирующий знания эстетических правил и норма в профессиональной культуре профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья»;
-использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;
- выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия;
- проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве;
- ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей с учётом российских традиционных духовных, нравственных, социокультурных ценностей.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
-демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья»;
- понимающий и выражающий в практической деятельности ценность жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей. Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде;
- выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную активность), стремление к физическому совершенствованию, соблюдающий и пропагандирующий безопасный и здоровый образ жизни;
- проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курение, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья;
- демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других с точки зрения безопасности, в том

числе техники безопасности, сознательного управления своим эмоциональным состоянием;
- использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
Профессионально-трудовое воспитание
- применяющий знания о нормах выбранной профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья», всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой
- готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
- обладающий опытом проектирования профессиональной деятельности на основе стандартов и сопутствующей документации, с учётом особенностей развития сферы общественного питания
- участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности колледжа, на базах производственной практики, в своей местности;
- ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности в российском обществе с учётом жизненных планов, потребностей своей семьи, общества. Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использующий знания по финансовой грамотности, взаимодействующей и работающий в коллективе, умеющий пользоваться профессиональной документацией;
- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей профессии в обществе;
- обладающий навыками работы в сфере информационных технологий, в том числе, интерактивных\мультимедийных технологий
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
- выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействие сохранению и защите окружающей среды;
- имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной профессии, способствующей его приобретению другими людьми.
Ценности научного познания
- обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья»

- обладающий знаниями в области истории, теории, закономерностей и принципов построения и функционирования сферы общественного питания, основных психологических подходов: культурно-исторический, деятельностный и развивающий, способы их применения в процессе профессиональной деятельности повара, кондитера
- проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
- умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
- демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности;
- использующий современные средства поиска, анализа, и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

Раздел 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Воспитательные модули: виды и формы, содержание воспитательной деятельности по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья»

Модуль «Образовательная деятельность»

- 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;
- использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.), способствующих повышению статуса и престижа профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья»;
- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности

Модуль «Кураторство»

- инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности
- организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья»

Модуль «Наставничество»

- мастер-классы, тренинги, практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и

компетенций в профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья»
- организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья»

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья»

- мастер-классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты
- встречи с известными представителями по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья»
- круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья»

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

- организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии сферы общественного питания, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии «Повар, кондитер», соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационно-справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья»
- размещение, поддержание, обновление на территории колледжа выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией «Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья»

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

- профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей(законных представителей), работающих по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья»
- совместные мероприятия, посвященные Дню повара, Дню кондитера

Модуль «Профилактика и безопасность»

- реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья»
- организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессиональной деятельностью
- поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья»

Модуль «Социальное партнерство и участие работодателей»

- организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомленных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья»
- организация и проведение на базе организаций-партнеров мероприятий, посвященных профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья»: презентации, лекции, акции
- реализация социальных проектов по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья», разрабатываемых и реализуемых совместно с обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

- организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного ко Всемирному дню хлеба
- участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья»
- проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик
- организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья»
- организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры сферы услуг»
- проведение практико-ориентированных мероприятий

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ**3.1 Кадровое обеспечение**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, на основе договоров о социальном партнерстве.

В реализации рабочей программы воспитания по специальности участвуют квалифицированные специалисты ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса», функционал которых регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

Кадровое обеспечение воспитательной деятельностью осуществляется педагогическим составом, включающим следующие должности

Таблица 1

Наименование должности	Функционал
Директор	Осуществляет общее управление и контроль в колледже.
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе	Отвечает за организацию воспитательной деятельности, осуществляет контроль воспитательного процесса.

Советник директора по воспитанию и взаимодействию с общественными объединениями	Осуществляет поддержку студенческих инициатив, координирует деятельность общественных организаций, клубов, объединений, членами которых являются студенты
Руководитель структурного подразделения (заведующий отделением)	Осуществляет анализ, планирование, организацию, контроль процесса воспитания и социализации обучающихся.
Руководитель структурного подразделения (заведующий практикой)	Осуществляет анализ, планирование, организацию, контроль процесса воспитания и социализации обучающихся, в том числе при прохождении педагогической практики на базе предприятий партнеров.
Методист	Оказывает методическую поддержку и сопровождение обучающихся.
Педагог-психолог	Обеспечивает психолого-педагогическое сопровождение образовательного процесса, сопровождение основных и дополнительных программ.
Социальный педагог	Обеспечивает социально-педагогическую поддержку обучающихся в процессе социализации
Педагог-организатор	Организует проведение фестивалей, конкурсов и др. студенческих мероприятий, а также осуществляет участие студенческих организаций в мероприятиях, проводимых с молодежью. Организует, проводит и сопровождает мероприятия по различным направлениям внеучебной деятельности колледжа; координирует деятельность творческих коллективов.
Куратор	Проводит работу по организации, сопровождению, координации обучающихся учебной группы; осуществляет анализ, планирование, организацию, контроль процесса воспитания и социализации обучающихся, изучение личности и коррекцию в воспитании, социальную помощь и защита обучающихся; организует и проводит внеурочные занятия; осуществляет взаимодействие с родителями, другими педагогами, социальным работником, педагогом-психологом; оформляет документацию группы.
Преподаватели	Реализуют программу воспитания формируют целевые ориентиры в рамках преподаваемым дисциплин и профессиональных модулей.

Социальные партнеры

ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья»

ОАО «Тамбовский хлебокомбинат»

Социальные партнеры осуществляют тесное сотрудничество с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по профессии.

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

Утверждение и внесение изменений в должностные инструкции педагогических работников по вопросам воспитательной деятельности

приказ о проведении родительского собрания;
положение о кураторе;
программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»
программа «Психологическое сопровождение личностного и профессионального становления студента»
Приказы руководителя: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической деятельности и контроль в образовательной организации, об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества

В ТОГБПОУ по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья» осуществляется сетевая форма организации образовательного процесса и сотрудничество с социальными партнерами на основе заключенных договоров.

Сетевая форма организации образовательного процесса и активное взаимодействие с профильными организациями, осуществляется с целью обеспечения полного и практико-ориентированного образования. В рамках данной работы проводится учебная, производственная и преддипломная практика по согласованию руководителем практики круга обязанностей практиканта, организацией мероприятий, подготовкой и выполнением поставленных задач (при помощи педагогического коллектива и сотрудников баз практики), анализом работы, подготовкой отчета по практике и характеристик со стороны работодателя.

3.3 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья»

- наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося;
- участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности;
- рекомендации к поощрению от наставников, методистов по практике, социальных партнеров;
- реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по специальности;
- успешное освоение образовательных программ по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья»;

Формы поощрения: объявления благодарности, награждение грамотой, памятным подарком, публикации в СМИ, публичное признание заслуг, материальное стимулирование на основании локальных актов ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

3.4. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья» осуществляется в рамках единого мониторинга ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья».

**Календарный план воспитательной работы
по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов из
растительного сырья»**

В ходе планирования воспитательной деятельности 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/>;

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы группы	Сроки	Ответственные
Образовательная деятельность				
1	Заседание студенческого научного общества «Интеллект»	1-2	Ноябрь, февраль, апрель	Заместитель директора по УВР Председатель научного СНО «Интеллект»
2	Работа «Школы молодого предпринимателя»	1-2	Сентябрь -июнь	Заместитель директора по УВР Руководитель «Школы молодого предпринимателя»
3	Работа «Творческой лаборатории товароведения»	1-2	Сентябрь -июнь	Заместитель директора по УВР Руководитель «Творческой лаборатории товароведения»
4	Клуб духовно-нравственного содержания «Истина рядом»	1-2	Сентябрь -июнь	Заместитель директора по УВР Советник по воспитанию
5	Информационный час « День окончания Второй мировой войны	1-2	сентябрь	Заместитель директора по УВР Советник по воспитанию
6	Международный день распространения грамотности	1-2	сентябрь	Заместитель директора по УВР Советник по воспитанию
7	Бородинское сражение русской армии под командованием М. И. Кутузова с французской армией (1812)	1-2	сентябрь	Заместитель директора по УВР Советник по воспитанию
8	Акция «Молодежь против СПИДа»	1-2	декабрь	Заместитель директора по УВР Советник по воспитанию

9	День конституции РФ (цикл мероприятий)	1-2	декабрь	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию Классные руководители, кураторы групп
10	День российской науки 300 лет со дня учреждения Российской академии наук	1-2	февраль	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию
11	Международный день родного языка	1-2	февраль	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию Классные руководители, кураторы групп
12	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (приуроченный празднованию Всемирного Дня гражданской обороны)	1-2	март	Заместитель директора по УВР преподаватель-организатор основ безопасности и защиты Родины
13	День воссоединения Крыма с Россией (цикл мероприятий)	1-2	март	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию Классные руководители, кураторы групп
14	День космонавтики	1-2	апрель	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию Классные руководители, кураторы групп
15	День весны и труда	1-2	май	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию Классные руководители, кураторы групп
16	Международная патриотическая историко-просветительская акция «Диктант Победы»	1-2	май	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию Классные руководители, кураторы групп
17	День славянской письменности и культуры	1-2	май	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию Классные руководители, кураторы групп

18	Пушкинский день России (цикл мероприятий)	1-2	июнь	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию Классные руководители, кураторы групп
Кураторство				
19	Торжественная линейка. Цикл классных часов «Разговор о важном»	1-2	еженедельно	Заместитель директора по УВР
20	Тематические классные часы «Наш колледж: традиции и нормы»	1-2	сентябрь	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию
21	Курс профориентационных занятий «Россия-мой горизонт»	1-2	еженедельно	Заместитель директора по УВР
22	Творческий конкурс «Радуга талантов»	1	Сентябрь-октябрь	Советник директора по воспитанию, педагог-организаторы, кураторы групп
23	«Организованный день куратор»	1-2	1 раз в месяц	Заместитель директора по УВР
24	Контроль за посещаемостью и успеваемостью студентов	1-2	ежедневно	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
25	Проведение инструктажей по ПДД, каникулярный период	1-2	Сентябрь-июнь	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
26	Контроль выполнения Правил внутреннего распорядка	1-2	Сентябрь-июнь	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
27	Работа с родителями	1-2	постоянно	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
28	Классный час «Профессиональная этика и культура общения»	1-2	Сентябрь-июнь	Кураторы групп
Наставничество				
29	День наставника «Мастерская наставника»	1-2	В течение года	Заместитель директора по УВР
30	Формирование наставнических пар	1-2	В течение года	Заместитель директора по УВР
31	Круглый стол «Клуб единомышленников»	1-2	1 раз в полугодие	Заместитель директора по УПР Заместитель директора по УВР
32	Работа спортивных секций в рамках работы ССК «Ровесник»	1-2	В течение года	Преподаватель физвоспитания

33	Товарищеские встречи по волейболу и баскетболу между образовательными учреждениями	1-2	В течение года	Преподаватель физвоспитания
Основные воспитательные мероприятия				
34	День знаний	1-2	Сентябрь 2024	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию
35	День солидарности в борьбе с терроризмом	1-2	Сентябрь 2024	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию
36	День здоровья в рамках Всероссийского дня трезвости	1-2	Сентябрь 2024	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию
37	Просветительский час «Русская духовная культура»	1-2	Сентябрь -май	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию
38	Цикл мероприятий «День СПО»	1-2	Сентябрь -октябрь	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию
39	Международный день учителя	1-2	Октябрь	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию
40	Всемирный день хлеба	1-2	Октябрь	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию
41	Открытый урок «Единая Россия – большая семья», посвященный Дню народного единства	1-2	Ноябрь	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию
42	Коллективное творческое дело: - «Семейные традиции»; - «Новогодний калейдоскоп»; - «80-летие Великой Отечественной войны»	1-2	ноябрь декабрь июнь	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию
43	День матери	1-2	ноябрь	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию Классные руководители, кураторы групп
44	День добровольца в России	1-2	декабрь	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию

45	День героев Отечества	1-2	Декабрь	Советник директора по воспитанию
46	День российского студенчества	1-2	январь	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию Педагог-организатор
47	Мероприятия в рамках месячника оборонно-массовой работы и военно-патриотического воспитания	1-2	Январь-февраль	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию
48	День снятия блокады Ленинграда	1-2	январь	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию
49	День памяти о россиянах, исполнявших долг за пределами Отечества	1-2	февраль	Советник директора по воспитанию
50	Серия духовно-нравственных мероприятий по различным направлениям: «Уроки благочестия»	1-2	Сентябрь-май	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию
51	Мероприятия, посвященные 80-летию Победы в Великой Отечественной войне	1-2	Январь-июнь	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию
52	Мероприятия, посвященные Международному женскому дню	1-2	Март	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию
53	Всероссийская акция «Георгиевская ленточка»	1-2	Апрель-май	Советник директора по воспитанию
54	Международный день семьи	1-2	май	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию
55	Международный день защиты детей	1-2	июнь	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию
56	День России	1-2	июнь	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию
57	День памяти и скорби	1-2	июнь	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию

58	День семьи любви и верности	1-2	июль	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию
59	День государственного флага Российской Федерации	1-2	июль	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию
Организация предметно-пространственной среды				
60	Организация тематических выставок	1-2	Сентябрь -май	Советник директора по воспитанию
61	Организация тематических выставок в «Музейной комнате колледжа»	1-2	Сентябрь -июнь	Руководитель музейной комнаты
62	Выпуск стенгазет	1-2	Сентябрь -апрель	Советник директора по воспитанию
Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
63	Родительское собрание «Взаимодействие образовательной организации, семьи и органов системы профилактики в вопросах воспитания молодежи»	1-2	Сентябрь	Заместитель директора по УВР
64	Организация проведения разъяснительных профилактических мероприятий с родителями	1-2	В течение года	Заместитель директора по УВР Педагог-психолог Социальный педагог
65	Родительский всеобуч «Роль семьи в обеспечении безопасного поведения в сети Интернет»	1-2	Декабрь	Заместитель директора по УВР
66	Индивидуальная работа с родителями	1-2	В течение года	Заместитель директора по УВР Педагог-психолог Социальный педагог
67	Родительское собрание	1-2	Сентябрь Декабрь Февраль	Заместитель директора по УВР Педагог-психолог Социальный педагог
Самоуправление				
68	Выборы председателя Студенческого совета Выборы активов учебных групп	1-2	Сентябрь	Советник директора по воспитанию
69	Студенческая конференция «Ключ к успешному будущему»	1-2	Март	Советник директора по воспитанию
70	Проведение традиционных праздников, акций и коллективных дел в колледже	1-2	В течение года	Советник директора по воспитанию, педагоги-организаторы, кураторы групп
71	Деятельность волонтерского отряда «Прометей»	1-2	В течение года	Руководитель волонтерского отряда

72	Деятельность амбассадоров ФП «Профессионалитет	1-2	По отдельному плану	Куратор амбассадоров
73	Участие в проектах, мероприятиях, акциях проектов «Россия – страна возможностей», «Большая перемена», «Добро» и др.	1-2	В течение года	Советник директора по воспитанию
74	Акция «Сделаем территорию колледжа чистой!»	1-2	апрель	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию Классные руководители, кураторы групп
Профилактика и безопасность				
75	Встречи с представителями правоохранительных органов г. Тамбова	1-2	1 раз в месяц	Заместитель директора по УВР
76	Тематические мероприятия, направленные на формирование у обучающихся высокого уровня цифровой грамотности и кибербезопасности	1-2	Ноябрь 2024	Заместитель директора по УВР Преподаватель информатики
77	Час безопасности «Правила безопасности дорожного движения»	1-2	Сентябрь -июнь	Заместитель директора по УВР Преподаватель ОБЖ
78	Час повышения правовой грамотности	1-2	Сентябрь -июнь	Заместитель директора по УВР
79	Профилактические беседы с обучающимися групп на тему «Уголовная и административная ответственность несовершеннолетних в соответствии с законодательством РФ»	1-2	Сентябрь -июнь	Заместитель директора по УВР, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы
80	Круглый стол «Профилактика аддиктивного поведения подростков»	1-2	Ноябрь, апрель	Заместитель директора по УВР Педагог-психолог Социальный педагог
81	Неделя правовых знаний «Имею право и обязан», приуроченная к Всероссийскому дню правовой помощи детям (20 ноября)	1-2	ноябрь	Заместитель директора по УВР
82	Мероприятия по профилактике ВИЧ и пропаганды нравственных и семейных ценностей	1-2	Сентябрь -июнь	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию Педагог-психолог
83	Организация работы Совета по профилактике правонарушений колледжа	1-2	Сентябрь -май	Заместитель директора по УВР Педагог-психолог Социальный педагог

84	Цикл мероприятий по профилактике проявлений экстремизма и терроризма в молодежной среде	1-2	Сентябрь -май	Заместитель директора по УВР Социальный педагог
85	Профилактика суицидального поведения молодежи	1-2	Сентябрь -май	Заместитель директора по УВР Педагог-психолог Социальный педагог
86	Серия мероприятий по финансовой грамотности и мошенничеству	1-2	Сентябрь -май	Заместитель директора по УВР
87	Серия разъяснительных бесед по предупреждению совершения несовершеннолетними нарушений законодательства при участии в несанкционированных мероприятиях (акциях)	1-2	Сентябрь -май	Заместитель директора по УВР
88	Организация и проведение информационной кампании среди обучающихся о прохождении социально-психологического тестирования	1-2	Сентябрь -октябрь	Заместитель директора по УВР Педагог-психолог Социальный педагог Классные руководители, кураторы групп
89	Диагностика и выявление обучающихся группы риска. Индивидуальная работа с обучающимися. Вовлечение обучающихся, состоящих на профилактическом учете в субъектах профилактики в социально-значимую деятельность	1-2	Сентябрь -август	Заместитель директора по УВР Педагог-психолог Социальный педагог Классные руководители, кураторы групп
Социальное партнерство и участие работодателей				
90	Экскурсии на предприятия сферы общественного питания с участием работодателей	1-2	Октябрь 2024г Апрель 2025г	Заместитель директора по УПР
91	Мастер-класс с участием представителей работодателя	1-2	ежемесяч но	Заместитель директора по УПР
92	Круглый стол с участием опорных работодателей, социальных партнеров	1-2	Сентябрь -июнь	Заместитель директора по УПР Заместитель директора по УВР
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
93	Проведение мастер- класса для обучающихся на производстве	1-2	1 раз в месяц	Заместитель директора по УПР
94	Тематические занятия, направленные на формирование у обучающихся личностной адаптационной готовности к рынку труда в процессе профессионального становления «Технологии эффективного трудоустройства»	1-2	1 раз в месяц	Заместитель директора по УПР

95	Индивидуальное консультирование студентов по профессиональным вопросам с учетом их интересов	1-2 курс	В течение года	Заместитель директора по УПР
96	Час встречи с выпускниками, работодателями, посвященные Дню профтехобразования	1-2 курс	Октябрь, декабрь, март, май	Заместитель директора по УПР
97	Участие в Чемпионате профессионального мастерства «Профессионалы»	2	По графику РОИВ	Заместитель директора по УПР
98	Участие чемпионат по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс»	1-2	По графику РОИВ	Заместитель директора по УПР
99	Профессиональные конкурсы мастерства	1-2	Сентябрь -июнь	Заместитель директора по УПР Заместитель директора по УВР



Министерство образования и науки Тамбовской области
Тамбовское областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания
из растительного сырья

на базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника

аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Одобрено на заседании педагогического
совета:

Утверждено Приказом ТОГБПОУ «Колледж
торговли, общественного питания и сервиса»

Согласовано с предприятием-работодателем
ОАО «Тамбовский хлебокомбинат»

протокол № 7 от 15.06.2024 г.

приказ № 111 от 25.06.2024 г.

_____/М.Н. Кузнецова/

_____/Ю.А. Чичерин/

2024 год