

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АЛТАЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА»

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «АКПТиБ»
_____ Е.В. Самусенко
« ____ » _____ 2024 г.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания
из растительного сырья

На базе среднего общего образования

Квалификация выпускника - Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения - очная

Срок обучения – 10 месяцев

Год набора - 2025

Бийск, 2024 г.

Содержание

1. Общие положения	3
2. Общая характеристика образовательной программы по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья	5
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	7
4.1. Общие компетенции	7
4.2. Профессиональные компетенции	10
4.3. Личностные результаты	14
5. Структура образовательной программы	18
5.1. Учебный план	18
5.2. Календарный учебный график	21
5.3. Рабочая программа воспитания. Календарный план воспитательной работы	22
6. Условия реализации образовательной программы	23
6.1. Материально-техническое обеспечение образовательной программы	23
6.2. Учебно-методическое обеспечение образовательной программы	32
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	38
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся	42
6.5. Кадровое обеспечение образовательной программы	42
6.6. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе	49
6.7. Организация самостоятельной работы обучающихся	50
6.8. Психолого-педагогические условия реализации образовательной программы	51
6.9. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья	53
6.10. Финансовые условия реализации образовательной программы	53
7. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы (текущий контроль)	54
10. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации	56
Программа ГИА	56
11 Разработчики основной образовательной программы	69
12. Лист изменений	70
Приложение 1 Программы учебных дисциплин	71
Приложение 1.1 Программы учебных дисциплин социально-гуманитарного цикла	71
Приложение 1.2 Программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла	123
Приложение 2 Программы профессиональных модулей	161
Приложение 2.1. ПМ 01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	161
Приложение 2.2. ПМ 02 Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями	174
Приложение 2.3 Рабочая программа дисциплины «Физическая культура»	166
Приложение 3 Рабочая программа воспитания и перспективно-тематический план воспитательной работы	189
Приложение 4 Оценочные материалы демонстрационного экзамена (для государственной итоговой аттестации)	226

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ОП СПО) по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 11 ноября 2022 г. № 973 (далее – ФГОС СПО).

Образовательная программа определяет рекомендованный объем и содержание профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

Образовательная программа разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

1.2. Нормативные основания для разработки ПОП:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273/ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 11 ноября 2022 г. № 973 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 (ред. от 20.12.2022) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 21.09.2022 № 70167;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 (ред. от 19.01.2023) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 07.12.2021 № 66211;
- приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 11.09.2020 № 59778;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12.05.2023 № 359 «О внесении изменений в перечни профессий и специальностей среднего профессионального образования и соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования», утвержденные приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 09.06.2023 № 73797;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации приказ от 14.07.2023 года № 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 14.08. 2023 № 74776;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья».
- приказ Министра обороны Российской Федерации № 96, Министерства образования и науки Российской Федерации № 134 от 24.02.2010 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их

подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 12.04.2010 № 16866);

- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685/21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 29.01.2021 № 62296;

- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648/20 Санитарно/эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 18.12.2020 № 61573;

- Положение АКПТиБ о порядке разработки и утверждения основной образовательной программы (ОП) по специальности/профессии, утвержденное приказом директора № 19 от 15.02.2024 г. (ПО.50-02-2024)

1.3. При реализации образовательной программы по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

1.4. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОП – образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл;

П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО ПРОФЕССИИ 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Направленность ОП:

– производство растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях.

Выпускник образовательной программы по квалификации «аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» осваивает общий вид деятельности: Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

Направленность образовательной программы конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности

Наименование направленности	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
Производство растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях	Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» – 1476 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» – 10 месяцев.

Обучение по учебным циклам	26 нед.
Учебная практика	13 нед.
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	1 нед.
Государственная итоговая аттестация	1 нед.
Каникулы	2 нед.
Итого	43 нед.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Области профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3.2. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПМ. 01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
Вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью Производство растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях	
Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	ПМ. 02 Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

4.1. Общие компетенции:

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

		в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	<p>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; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>
		<p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>
		<p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>
		<p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	<p>Умения: описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p>

	демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии Знания: 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
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей

		профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции:

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
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	Навыки: работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья
		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 системы и удалять его из данной системы
		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
	ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и	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>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>
	<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>	<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: 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</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</p>

	растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<p>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>
Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.ы	<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 растительных масел, жиров и жирозаменителей, на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Умения: - подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями - эксплуатировать оборудование для производства растительных масел на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями, включая оборудование для механической обработки сырья и полуфабрикатов, маслосемян, влаготепловой обработки мятки и жмыха, отжима масла, рафинации и дезодорации масла</p> <p>Знания: - основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях - правил эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей</p>

	<p>ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.</p>	<p>Навыки: проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей</p> <p>Умения: поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Знания: основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях</p>
	<p>ПК 2.3. Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциям</p>	<p>Навыки: мониторинг показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей</p> <p>Умения: определять готовность изделий, оценивать качество растительных масел, жиров и жирозаменителей по всем показателям, определять выход готовой продукции</p> <p>Знания: порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества растительных масел, жиров и жирозаменителей</p>
	<p>ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (растительных масел, жиров и жирозаменителей) на специальном технологическом оборудовании</p>	<p>Навыки: - упаковки готовой продукции (растительных масел, жиров и жирозаменителей) в тару на специальном технологическом оборудовании; - маркировки готовой продукции (растительных масел, жиров и жирозаменителей) на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Умения: эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (растительных масел, жиров и жирозаменителей) в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Знания: - правил маркировки готовой продукции при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей; - стадий технологического процесса и правила упаковки растительных масел, жиров и жирозаменителей) на специальном технологическом оборудовании</p>

4.3. Планируемые личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательное единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками	ЛР 2
Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни. Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою	ЛР 5

<p>этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права</p>	
<p>Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации</p>	ЛР 6
<p>Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей</p>	ЛР 7
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение</p>	ЛР 8
<p>Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных склонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде</p>	ЛР 9
<p>Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них</p>	ЛР 10
<p>Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей.</p>	ЛР 11

Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике	
Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов	ЛР 18
Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края	ЛР 19
Обладающий экономической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе к природным комплексам Алтайского края	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Алтайского края.	ЛР 21
Использующий грамотно профессиональную документацию.	ЛР 22
Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде.	ЛР 23
Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному саморазвитию по выбранной специальности	ЛР 24

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Сохраняющий и преумножающий традиции и уклад колледжа, владеющий знаниями об истории колледжа	ЛР 25
Умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения	ЛР 26
Способный к самостоятельным решениям в области управления личными финансами	ЛР 27

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций		Код личностных результатов реализации программы воспитания
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	
СГ.01	История России	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 8, ЛР 17, ЛР 18
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ЛР 1, ЛР 9, ЛР 10
СГ.04	Физическая культура	ЛР 9, ЛР 6
СГ.05	Основы бережливого производства	ЛР 10, ЛР 16, ЛР 20
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ЛР 20, ЛР 27
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ЛР 14, ЛР 16, ЛР 21
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ЛР 15, ЛР 18, ЛР 22
ОП.03	Охрана труда	ЛР 4, ЛР 13, ЛР 22
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	ЛР 6, ЛР 13
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16
ПМ.00	Профессиональный цикл	
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	
МДК 01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья	ЛР 14, ЛР 19, ЛР 24, ЛР 22
УП.01	Учебная практика	ЛР 21, ЛР 22, ЛР 24
ПП.01	Производственная практика	ЛР 13, ЛР 19, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 26
ПМ.02	Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	
МДК 02.01	Технико-технологические основы производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	ЛР 14, ЛР 16, ЛР 20, ЛР 21
УП.02	Учебная практика	ЛР 21, ЛР 22, ЛР 24
ПП.02	Производственная практика	ЛР 13, ЛР 19, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 26

5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план

Учебный план ОП среднего профессионального образования определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных дисциплин, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности студентов и формы их промежуточной аттестации.

В учебном плане по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья отображена логическая последовательность освоения дисциплин учебных циклов и разделов ППКРС (дисциплин, профессиональных модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указан объем учебной образовательной нагрузки студентов по дисциплинам, профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, общая трудоемкость ОП в часах, а также формы промежуточной аттестации.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- социально-гуманитарный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл, включая учебные и производственные практики;
- разделы:

промежуточная аттестация

государственная итоговая аттестация.

Общепрофессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, профессиональный цикл – из профессиональных модулей. В состав каждого профессионального модуля входит один междисциплинарный курс. При освоении студентами профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практики.

Обязательная часть ППКРС составляет 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть (30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

План учебного процесса-

Индекс	Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Общее количество часов	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем образовательной программы в академических часах						Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам	
					Занятия по дисциплинам и МДК				Практика	Самостоятельная работа	1 курс	
					Промежуточная аттестация	Консультации	Всего по УД/МДК	в т.ч. Лабораторные и практические занятия			1 семестр	2 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Обязательная часть образовательной программы			1008	698	24	12	504	230	468	0	442	530
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл		240	134	0	0	240	134	0		184	56
СГ.01	История России	ДЗ/1	36	0			36	0			36	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ/2	40	40			40	40				40
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ/1	36	16			36	16			36	
СГ.04	Физическая культура	ДЗ/2	52	50			52	50			36	16
СГ.05	Основы бережливого производства	ДЗ/2	40	14			40	14			40	
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ДЗ/1	36	14			36	14			36	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		186	70	0	0	186	70	0	0	186	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		36	12			36	12			36	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		36	16			36	16			36	
ОП.03	Охрана труда		36	12			36	12			36	
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места		36	12			36	12			36	
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из		42	18			42	18			42	

5.3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

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

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

– организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

– формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Воспитательная работа осуществляется в процессе обучения через реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей и во внеурочной деятельности через реализацию модулей «Образовательная деятельность», «Кураторство», «Наставничество», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Взаимодействие с родителями (законными представителями)», «Самоуправление», «Профилактика и безопасность», «Социальное партнёрство и участие работодателей», «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство», «Уклад колледжа», «Студенческие медиа», «Студенческие объединения», «Волонтерская (добровольческая) деятельность».

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

5.3.3 Календарный план воспитательной работы

Примерный перспективно-тематический план воспитательной работы обучающихся представлен в приложении 3.

6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Материально-техническое обеспечение образовательной программы

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»,
 Кабинет «Иностранного языка»,
 Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда»,
 Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»,
 Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»,
 Кабинет «Организации производства»,
 Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»,
 Кабинет «Технологического оборудования»,
 Кабинет «Технического производства растительных масел, жиров и жирозаменителей»,

Лаборатории:

Лаборатория «Технологическое оборудование отрасли»,
 Лаборатория, «Технического производства растительных масел, жиров и жирозаменителей»,

Спортивный комплекс

- спортивный зал
- спортивно-тренировочный зал

Залы:

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

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

Образовательная организация, реализующая программу по *Error! Reference source not found. Error! Reference source not found. Error! Reference source not found.* должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ППКРС перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских

№ п/п	Наименование дисциплин, МДК, ПМ в соответствии с учебным планом	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	
СГ.01	История России	Кабинет № 204 «Социально-гуманитарные дисциплины» Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся - 26

		<p>Компьютер Мультимедиапроектор BenQ Колонки активные Сетевой фильтр Экран настенный Комплект учебно-методической документации Наглядные пособия (настенные карты) Дидактический материал</p>
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	<p>Кабинет 310 «Иностранные языки» Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся - 12 Компьютер – 1 шт.; Принтер лазерный - 1 шт.; Телевизор LDG THOMSON 46M71NH20 – 1 шт.; Акустическая система – 1 шт.; Наушники – 1 шт.; Наушники с микрофоном – 1 шт.; Панно "Города Германии" – 1 шт.; Панно "Города " – 1 шт. Презентации по темам занятий Экранно-звуковые пособия Комплект учебно-методической документации Наглядные пособия (алфавит, грамматические таблицы), дидактический материал</p> <p>Кабинет 311 «Иностранные языки» Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся - 12 Телевизор – 1 шт.; компьютер – 1 шт.; стерео колонки – 2 шт.; принтер – 1 шт.; наушники – 2 шт.; аудиоматериалы DVD – 21 шт. Презентации по темам занятий Экранно-звуковые пособия Комплект учебно-методической документации Наглядные пособия (алфавит, грамматические таблицы), дидактический материал</p>
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	<p>Кабинет № 208 «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда» Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся – 26 Доска учебная Компьютер беспроводной адаптер TP-Link колонки активные в/б; макет ММГ «РПК74М» - 1 шт.; макет ММГ АК-103пр/скл -1 шт.; макет ММГ АК-105пр/скл -1 шт.; комплекты индивидуальных средств защиты-5 шт.; контрольно-измерительные приборы;</p>

		<p>огнетушители порошковые (учебные)-1 шт.;</p> <p>огнетушители пенные (учебные)-1 шт.;</p> <p>медицинская аптечка - 2 шт.;</p> <p>принтер HP – 1шт.;</p> <p>телевизор LED – 1 шт.</p> <p>кабель USB – 1 шт.;</p> <p>мышь оптическая 1 – шт.;</p> <p>сетевой фильтр – 1шт;</p> <p>комплект видеофильмов.</p> <p>электронный тир</p> <p>Презентации по темам занятий</p> <p>Видеоматериалы по темам занятий</p> <p>Комплект учебно-методической документации</p> <p>Наглядные пособия, дидактический материал</p>
СГ.04	Физическая культура	<p>Спортзал</p> <p>Компьютер – 1 шт.;</p> <p>Щит баскетбольный – 2 шт.;</p> <p>Ворота для мини-футбола – 2 шт.;</p> <p>Стол теннисный – 6 шт.;</p> <p>Скамейка гимнастическая – 9 шт.;</p> <p>Мяч футбольный – 7 шт.;</p> <p>Мяч волейбольный – 14 шт.;</p> <p>Мяч баскетбольный – 8 шт.;</p> <p>Скакалка – 10 шт.;</p> <p>Ракетка для бадминтона – 10 шт.;</p> <p>Обруч – 6 шт.;</p> <p>Комплект лыж - 20 шт.;</p> <p>Приспособление для жима лежа – 1 шт.;</p> <p>Скамья универсальная – 1 шт.;</p> <p>Тренажер – 1 шт.;</p> <p>Тренажер бабочка № 1 – 1шт.;</p> <p>Тренажер брусья – 1 шт.;</p> <p>Тренажер верблюд № 21 – 1 шт.;</p> <p>Тренажер внешнее бедро № 2 – 1 шт.;</p> <p>Тренажер внутреннее бедро № 3 – 1 шт.;</p> <p>Тренажер гиперэкстензия № 4 – 1 шт.;</p> <p>Тренажер голень № 5 – 1 шт.;</p> <p>Тренажер доска 11 – 1 шт. ;</p> <p>Тренажер жим ногами лежа № 6 – 1 шт.;</p> <p>Тренажер консольные брусья № 16 – 1 шт.;</p> <p>Тренажер приседание в стане № 7 – 1 шт.;</p> <p>Тренажер рагб № 8 – 1 шт.;</p> <p>Тренажер скамейка для пресса – 1 шт.;</p> <p>Тренажер станок жима – 1 шт.;</p> <p>Тренажер стойка № 9 , 10 – 1 шт.;</p> <p>Тренажер стойка для пресса № 17 – 1 шт.;</p> <p>Тренажер стойка присест № 18 – 1 шт.;</p> <p>Тренажер тяга вертикальная № 15 – 1 шт.;</p> <p>Тренажер тяга горизонтальная № 13 – 1 шт.;</p> <p>Турник – 1 шт.;</p> <p>Блин спорт – 66 шт.;</p> <p>Ворота футбольные – 1 шт.;</p> <p>Гантели - 8шт.;</p>

		<p>Гриф гантельный – 1 шт.;</p> <p>Гриф гнутый – 1 шт.;</p> <p>Мешок спальный - 20шт.;</p> <p>Подставка под гантели – 1 шт.;</p> <p>приспособление д/жима под углом – 1 шт.;</p> <p>Секундомер - 4 шт.;</p> <p>Сетка для бадминтона - 4 шт.;</p> <p>Сетка для настольного тенниса- 8 шт.;</p> <p>Сетка ф/б D=2.2мм – 4 шт.</p>
СГ.05	Основы бережливого производства	<p>Кабинет № 204 «Социально-гуманитарные дисциплины»</p> <p>Рабочее место преподавателя;</p>
СГ.06	Основы финансовой грамотности	<p>Посадочные места обучающихся – 26;</p> <p>Компьютер</p> <p>мультимедиапроекторBenQ;</p> <p>колонки активные;</p> <p>сетевой фильтр</p> <p>экран настенный;</p> <p>Презентации по темам занятий;</p> <p>Видеоматериалы по темам занятий;</p> <p>Комплект учебно-методической документации;</p> <p>Наглядные пособия, дидактический материал</p>
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	<p>Кабинет № 314 «Микробиология, санитария и гигиена»</p> <p>Рабочее место преподавателя;</p> <p>Посадочные места обучающихся – 26;</p> <p>Весы аналитические – 1 шт.;</p> <p>Плита электрическая – 1 шт.;</p> <p>Эксикатор – 1 шт.;</p> <p>АппаратКиппа – 1 шт.;</p> <p>Весы электронные – 1 шт.;</p> <p>Лотки – 1 шт.;</p> <p>Аквадистиллятор – 1 шт.;</p> <p>Анализатор ультразвуковой – 1 шт.;</p> <p>Баня комбинированная лабораторная – 1 шт.;</p> <p>Весы маслбойные – 1 шт.;</p> <p>Вискозиметр истечения – 1 шт.;</p> <p>Печь муфельная – 1 шт.;</p> <p>Термостат – 1 шт.;</p> <p>Опрыскиватель кислотный рН—метр – 1 шт.;</p> <p>Шкаф электросушильный – 1 шт.;</p> <p>Микроскоп ученический – 1 шт.;</p> <p>Капельница химическая, комплект мерной посуды</p> <p>Ложка для сжигания веществ – 1 шт.;</p> <p>Набор химической посуды;</p> <p>Тигль фарфоровый – 1 шт.;</p> <p>Фиксанал – 1 шт.;</p> <p>Чашка для выпаривания – 1 шт.</p> <p>Комплект учебно-методической документации</p> <p>Презентации по темам занятий</p> <p>Видеоматериалы по темам дисциплины</p>

		Наглядные пособия, дидактический материал: (законы РФ по метрологии, стандартизации и сертификации; показатели качества продукции, перечень продукции подлежащий добровольной и обязательной сертификации)
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Кабинет № 203/2 Теоретические основы товароведения. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров. Натуральные образцы товаров (продовольственные и непродовольственные) Принтер Canon Блок бесперебойного питания Проектор BenQ Сканер Доска интерактивная Компьютер Витрина Набор посуды
ОП.03	Охрана труда	Кабинет № 208 «Основы безопасности жизнедеятельности. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда» Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся - 26 Компьютер Беспроводной адаптер TP-Link Колонки активные в/б; Макет ММГ «РПК74М» - 1 шт.; Макет ММГ АК-103пр/скл - 1 шт.; Макет ММГ АК-105пр/скл - 1 шт.; Комплекты индивидуальных средств защиты - 5 шт.; Контрольно-измерительные приборы; Огнетушители порошковые (учебные) – 1 шт.; Огнетушители пенные (учебные) – 1 шт.; Медицинская аптечка - 2 шт.; Принтер HP – 1 шт.; ТелевизорLED – 1 шт. КабельUSB– 1 шт.; Мышь оптическая 1 – шт.; Сетевой фильтр – 1 шт.; Комплект видеофильмов по темам. Презентации по темам занятий Комплект учебно-методической документации Наглядные пособия (плакаты), дидактический материал
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	Кабинет № 303 «Технического оснащения и организации рабочего места». Рабочее место преподавателя; Посадочные места обучающихся – 26; Компьютер Доска магнитная

		<p>Программное обеспечение Презентации по темам занятий Видеоматериалы по темам дисциплины Комплект учебно-методической документации</p>
ОП.05	<p>Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Кабинет № 315 «Организации производства». Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся - 26 Компьютер – 1 шт.; Мультимедийный проектор – 1 шт.; Интерактивная доска – 1 шт.; МФУ М117-1 шт.; Принтер лазерный HP Laser Jet Pro M 15w (11) – 1 шт.; Видеоматериалы по темам занятий Презентации по темам занятий Комплект учебно-методической документации Наглядные пособия (плакаты со схемами оборудования) , дидактический материал</p>
ПМ.00	Профессиональный цикл	
ПМ.01	<p>Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	
МДК 01.01	<p>Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Кабинет № 315 «Организации производства». Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся - 26 Компьютер – 1 шт.; Мультимедийный проектор – 1 шт.; Интерактивная доска – 1 шт.; МФУ М117-1 шт.; Принтер лазерный HP Laser Jet Pro M 15w (11) – 1 шт.; Видеоматериалы по темам занятий Презентации по темам занятий Комплект учебно-методической документации Наглядные пособия (плакаты со схемами оборудования) , дидактический материал</p>
УП.01	<p>Учебная практика</p>	<p>Лаборатория № 316 «Технического производства растительных масел, жиров и жирозаменителей» Стол лабораторный - 10 шт.; Табурет -10 шт. Шкаф под реактивы и посуду - 2 шт.; Стол антивибрационный НВ-750ВГ; Пипетка - 1 шт.; Стакан колба - 1 шт.; Термометр - 1 шт.; Титровальная установка – 1 шт.; Микроскопы - 10 шт,</p>

		<p>Лупы ручные - 10 шт., Весы технические - 1 шт, Литровая пурка - 1 шт, Препаровальные иглы, Сушильный шкаф - 1 шт, Растильни - 1 шт., Термостат – 1 шт., Влагомер зелёной массы - 1 шт, Прибор для определения жизнеспособности семян - 1 шт, Счётчики семян, Весы ВЛКТ–500 - 1 шт, Диафаноскоп, Шупы мешочные и амбарные - 1 шт, Весы ВП–5 - 5 шт, Набор решёт - 5 шт, Мерные цилиндры, Коллекция семян культурных растений, Сноповой материал по культурам, Гербарий с/х культур. Наглядные пособия (плакаты со схемами оборудования) , дидактический материал</p>
ПМ.02	Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	
МДК 02.01	Технико-технологические основы производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	<p>Кабинет № 315 «Организации производства». Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся - 26 Компьютер – 1 шт.; Мультимедийный проектор – 1 шт.; Интерактивная доска – 1 шт.; МФУ М117-1 шт.; Принтер лазерный HP Laser Jet Pro M 15w (11) – 1 шт.; Видеоматериалы по темам занятий Презентации по темам занятий Комплект учебно-методической документации Наглядные пособия (плакаты со схемами оборудования) , дидактический материал</p>
УП.02	Учебная практика	<p>Лаборатория № 316 «Технического производства растительных масел, жиров и жирозаменителей» Стол лабораторный - 10 шт.; Табурет -10 шт. Шкаф под реактивы и посуду - 2 шт.; Стол антивибрационный НВ-750ВГ; Пипетка - 1 шт.; Стакан колба - 1 шт.; Термометр - 1 шт.;</p>

		<p>Титровальная установка – 1 шт.;</p> <p>Микроскопы - 10 шт,</p> <p>Лупы ручные - 10 шт.,</p> <p>Весы технические - 1 шт,</p> <p>Литровая пурка - 1 шт,</p> <p>Препаровальные иглы,</p> <p>Сушильный шкаф - 1 шт,</p> <p>Растильни - 1 шт.,</p> <p>Термостат – 1 шт.,</p> <p>Влагомер зелёной массы - 1 шт,</p> <p>Прибор для определения жизнеспособности семян - 1 шт,</p> <p>Счётчики семян,</p> <p>Весы ВЛКТ–500 - 1 шт,</p> <p>Диафаноскоп,</p> <p>Шупы мешочные и амбарные - 1 шт,</p> <p>Весы ВП–5 - 5 шт,</p> <p>Набор решёт - 5 шт,</p> <p>Мерные цилиндры,</p> <p>Коллекция семян культурных растений,</p> <p>Сноповой материал по культурам,</p> <p>Гербарий с/х культур.</p> <p>Наглядные пособия (плакаты со схемами оборудования) , дидактический материал</p>
	<p>Самостоятельная и воспитательная работа</p>	<p>Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет</p> <p>Посадочные места по количеству обучающихся</p> <p>Автоматизированные рабочие места обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации - 6</p> <p>Актовый зал</p> <p>секционные стулья,</p> <p>трибуна для докладчика,</p> <p>система хранения (для реквизита, светового и звукового оборудования),</p> <p>проектор и экран для проектора,</p> <p>ноутбук с подключением к локальной сети Интернет (программное обеспечение (ПО), система защиты от вредоносной информации),</p> <p>музыкальное и звуковое оборудование,</p> <p>световое оборудование</p>

6.1.2.2. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, отвечающего потребностям отрасли и требованиям работодателей.

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

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

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Учебно-методическое обеспечение образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям образовательной программы. Преподаватели имеют учебно-методические комплексы дисциплин, комплекты контрольно-оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации, методические рекомендации по выполнению практических и лабораторных работ, наглядные пособия, экранно-звуковые пособия.

Внеаудиторная работа также сопровождается методическим обеспечением – методические указания по выполнению различных видов самостоятельной работы.

Реализация образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Обучающиеся обеспечены учебными печатным и/или электронными изданиями, включая электронные базы периодических изданий.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов. Имеется доступ на пользование электронными ресурсами электронно-библиотечной системы «Лань». Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания российских журналов.

Обучающиеся имеют возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

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

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

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) (или аналоги)	СГ.01 История России СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности СГ.03 Безопасность жизнедеятельности СГ.04 Физическая культура СГ.05 Основы бережливого производства СГ.06 Основы финансовой грамотности
2	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) (или аналоги)	ОП.01 Основы микробиологии санитарии и гигиены ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров ОП.03 Охрана труда ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья
3	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet	ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в

	Explorer, Google Chrome) (или аналоги)	соответствии с эксплуатационной документацией
4	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) (или аналоги)	ПМн.02 Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)

Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательной программы

УД, ПМ по учебному плану	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Наименование учебно-методической документации
Обязательная часть образовательной программы		
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	
СГ.01	История России	<p>Земцов, Б. Н. История отечественного государства и права. Советский период: учебное пособие / Б. Н. Земцов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-5726-7.</p> <p>Артемов В.В. История (для все специальностей СПО): учебник для учреждений сред. проф. образования / В.В.Артемов, Ю.Н.Лубченков. - М.: Издательский центр «Академия»,2018. – 256с. – ISBN 978-5-4468-6562-8</p> <p>Тропов И.А. История, 2022 г. - коллекция "Социально-гуманитарные науки — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/247391</p>
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	<p>Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО / [Г.Т. Безкоровайная, Н.И. Соколова, Е.А. Койранская, Г.В. Лаврик]. - 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 256с. – ISBN 978-5-4468-2944-6</p> <p>Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО / [Г.Т. Безкоровайная, Н.И. Соколова, Е.А. Койранская, Г.В. Лаврик]. - 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256с. – ISBN 978-5-4468-4305-3</p> <p>Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. П. Голубев, А. П. Коржавый, И.Б. Смирнова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 208 с. ISBN 978-5-4468-6756-1</p> <p>Лаврик Г.В. Planet of English. Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО[Текст]: учебное пособие / Г.В. Лаврик. - 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 96с. – ISBN 978-5-4468-3668-0</p> <p>Щербакова Н.И. Английский для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering [Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 320с. – ISBN 978-5-4468-5941-2</p>

СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	<p>Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.Г. Сапронов. – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336с. – ISBN 978-5-4468-6130-9</p> <p>Мисюк, М.Н. Основы медицинских знаний учебник и практикум для среднего профессионального образования / М.Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва Юрайт, 2019. – 499 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00398-7. – Текст непосредственный.</p> <p>Бурашников Ю.М., Максимов А. С. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/249626</p> <p>Менумеров, Р. М. Электробезопасность: учебное пособие для спо / Р. М. Менумеров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-8191-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173112</p> <p>Безопасность жизнедеятельности: учебник для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева, Н. Б. Мануйлова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 220 с. — ISBN 978-5-8114- 7404-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174970</p> <p>Бурова Т.Е. Продовольственная безопасность, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/202127</p>
СГ.04	Физическая культура	<p>Бишаева А.А. Физическая культура: учебник [для всех специальностей СПО] /А.А. Бишаева- [7-е изд., стер.]— Москва: Издательский дом Академия, 2020. - 320с. - ISBN 978-5-4468-9406-2</p> <p>Виленский М.Я. Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский – 3-е изд., стер. – М.: КНОРУС, 2016. – 214с. – ISBN 978-5-406-05218-1</p> <p>Решетников Н.В. Физическая культура: учебник для учреждений сред. проф. образования / Н.В. Решетников. - М.: Издательский центр «Академия»,2018. – 176с. – 978-5-4468-7250-3</p>
СГ.05	Основы бережливого производства	<p>Давыдова Н.С. Основы бережливого производства: учебное издание / Давыдова Н.С., Гуськова Ю.А., Куликова Е.С. - Москва: Академия, 2024. - 208 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-moscow.ru - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст: электронный</p>

СГ.06	Основы финансовой грамотности	<p>Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020</p> <p>Жданова А.О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: рабочая тетрадь. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 48с. – ISBN 978-5-408-04501-3</p> <p>Брехова Ю.В., Алмосов А.П., Завьялов Д.Ю. Финансовая грамотность: материалы для учащихся - М.: БАКО, 2018. Жданова А.О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: методические рекомендации для преподавателя. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 224с. – ISBN 978-5-408-04503-7</p> <p>Каджаева М.Р. Финансовая грамотность: учеб. пособие для среднего проф. обр. / М.Р. Каджаева, С.В. Дубровская, А.Р. Елисеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 288с. – ISBN 978-5-4468-7597-9</p>
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	<p>Микробиология мяса и мясопродуктов: учебник для СПО/ Сидоров М.А., Корнелаева Р.П. – СПб.: ООО «Квадро», 2020. – 240 с.: ил. – ISBN 978-5-906371-26-3</p> <p>Госманов Р. Г., Колычев Н. М. и др. Санитарная микробиология пищевых продуктов, 2022 г." - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/198467</p>
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	<p>Криштафович В.И. Теоретические основы товароведения: учебник для СПО/ В.И.Криштафович. - М.: КНОРУС, 2018. – 160с. – ISBN 978-5-406-06452-8</p> <p>Карташова Л.В. Управление ассортиментом товаров: в 2 ч. Ч. 1: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования / Л.В. Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А. Колесникова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 288с. - ISBN 978-5-4468-7507-8</p> <p>Карташова Л.В. Управление ассортиментом товаров: в 2 ч. Ч. 2: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования / Л.В. Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А. Колесникова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 304с. - ISBN 978-5-4468-7508-5</p>
ОП.03	Охрана труда	<p>Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320с. – ISBN 978-5-4468-6159-0</p> <p>Горькова Н.В., Фетисов А.Г., Мессинева Е.М. Охрана труда, 2022 г. - коллекция "Инженерно-технические науки — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/185929</p>
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	

ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	<p>Технологии пищевых производств: учебное пособие / Т.И. Тупольских, Д.В. Рудой, В.И. Пахомов [и др.]. — Москва: КноРус, 2024. — 168 с. — ISBN 978-5-406-12046-0. — URL: https://book.ru/book/950682 (дата обращения: 10.06.2024). — Текст: электронный.</p> <p>Технохимический контроль в технологии жиров и жирозаменителей: учебное пособие для спо / О.Б. Рудаков, Н.В. Королькова, К.К. Полянский [и др.]; под редакцией О.Б. Рудаков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург Лань, 2024. — 576 с. — ISBN 978-5-507-47454-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/378470 (дата обращения: 10.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>
ПМ.00	Профессиональный цикл	
ПМ. 01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья	<p>Технологии пищевых производств: учебное пособие / Т.И. Тупольских, Д.В. Рудой, В.И. Пахомов [и др.]. — Москва: КноРус, 2024. — 168 с. — ISBN 978-5-406-12046-0. — URL: https://book.ru/book/950682 (дата обращения: 10.06.2024). — Текст: электронный.</p> <p>Технохимический контроль в технологии жиров и жирозаменителей: учебное пособие для спо / О.Б. Рудаков, Н.В. Королькова, К.К. Полянский [и др.]; под редакцией О.Б. Рудаков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург Лань, 2024. — 576 с. — ISBN 978-5-507-47454-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/378470 (дата обращения: 10.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>
УП.01	Учебная практика	
ПП. 01	Производственная практика	
ПМ 02	Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	<p>Технологии пищевых производств: учебное пособие / Т.И. Тупольских, Д.В. Рудой, В.И. Пахомов [и др.]. — Москва: КноРус, 2024. — 168 с. — ISBN 978-5-406-12046-0. — URL: https://book.ru/book/950682 (дата обращения: 10.06.2024). — Текст: электронный.</p> <p>Технохимический контроль в технологии жиров и жирозаменителей: учебное пособие для спо / О.Б. Рудаков, Н.В. Королькова, К.К. Полянский [и др.]; под редакцией О.Б. Рудаков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург Лань, 2024. — 576 с. — ISBN 978-5-507-47454-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/378470 (дата обращения: 10.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>
УП. 02	Учебная практика	
ПП. 02	Производственная практика	

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

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

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики и иных видов учебной деятельности, в том числе на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации);
- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;
- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

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

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

Организация практической подготовки

Практическая подготовка при реализации учебных дисциплин и междисциплинарных курсов организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Лабораторные работы и практические занятия в колледже рассматриваются как формы организации учебного процесса, направленные на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных и профессиональных практических умений под руководством преподавателя. Перечень и содержание лабораторных работ, практических занятий, а также количество часов на каждую из них определяются учебными программами.

Лабораторные работы, практические занятия проводятся преподавателем в соответствии с учебной программой и составленным перспективно-тематическим планом. Содержание лабораторной работы и практического занятия:

- соответствуют ФГОС по направлению подготовки в части требований к умениям и навыкам;
- охватывают материал курса, как по объему, так и по содержанию;
- соответствует теоретическому материалу изучаемого раздела.

При проведении лабораторных работ с целью создания организационно-оптимальных условий занятий в лабораториях при наличии соответствующего методического обеспечения учебная группа, может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек. Деление учебной группы на подгруппы закрепляется протоколом заседания соответствующей предметно-цикловой комиссии (далее ПЦК).

При планировании лабораторных работ учитывается, что в ходе выполнения заданий у обучающихся формируются:

- практические умения и навыки обращения с различными приборами, установками, лабораторным и профессиональным оборудованием, аппаратурой, инвентарём и инструментами, которые составляют часть профессиональной практической подготовки,
- исследовательские умения: наблюдать, сравнивать, анализировать, устанавливать зависимости, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследование, оформлять результаты.

Лабораторная работа как вид учебного занятия проводится в специально оборудованных лабораториях. Продолжительность - не менее двух академических часов. Необходимыми структурными элементами лабораторной работы, помимо самостоятельной деятельности обучающихся, является инструктаж, проводимый преподавателем, а также организация обсуждения итогов выполнения лабораторной работы.

По каждой лабораторной работе должны быть разработаны и рассмотрены на заседании ПЦК методические указания по их проведению и оформлению.

Формы организации обучающихся на лабораторных занятиях групповая и индивидуальная. При групповой форме организации занятий одна и та же работы выполняется бригадами от двух до пяти человек. При индивидуальной форме организации занятий каждый обучающийся выполняет индивидуальное задание.

Ход и результат выполнения заданий лабораторных работ записывается в отдельных тетрадях, которые хранятся преподавателем в течение данного учебного года в колледже

Преподавателем проводится учет выполнения обучающимися установленных учебным планом лабораторных работ. Оценки по результатам выполнения лабораторных работ выставляются по пятибалльной шкале и учитываются как показатели текущей успеваемости обучающихся.

.Содержанием практических занятий является:

- решение разного рода задач, в том числе профессиональных (анализ производственных ситуаций, решение ситуационных производственных задач, выполнение профессиональных функций в деловых играх и т.п.);
- выполнение вычислений, расчетов;
- работа с измерительными приборами, оборудованием, аппаратурой.

Практическое занятие проводится в учебных кабинетах или в специально оборудованных помещениях профильной организации. Продолжительность - не менее 2-х академических часов. Необходимыми структурными элементами практической работы, помимо самостоятельной деятельности обучающихся, является инструктаж, проводимый преподавателем, а также анализ и оценка выполненных работ и степени овладения обучающимися запланированными умениями.

По каждому практическому занятию должны быть разработаны и рассмотрены на заседании ПЦК методические рекомендации по их проведению и оформлению.

Лабораторные работы и практические занятия могут проводиться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в соответствии с Порядком применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации

образовательных программ, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. N 816 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 18 сентября 2017 г., регистрационный N 48226), в том числе с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Преподавателем проводится учет выполнения обучающимися установленных учебным планом практических работ. Оценки по результатам выполнения практических занятий выставляются по пятибалльной шкале и учитываются как показатели текущей успеваемости обучающихся.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Виды практики и способы ее проведения определяются ОП СПО по направлениям подготовки, разработанными в соответствии с ФГОС. Видами практики студентов, осваивающих ОП СПО, являются учебная практика и производственная практика.

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы обучающихся по специальности. Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по каждому из профессиональных модулей ОП СПО в соответствии с ФГОС и рабочими программами профессиональных модулей, которые разрабатываются и утверждаются колледжем. Сроки проведения практики устанавливаются колледжем в соответствии с ОП СПО.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям ОПОП СПО.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности. Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебной имитационной фирме, компьютерных классах колледжа, либо в профильных организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией и колледжем.

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

Учебная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием учебной практики и результатами обучения в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по видам профессиональной деятельности.

Продолжительность рабочей недели обучающегося при прохождении учебной практики составляет 36 академических часов.

Формой отчетности по учебной практике является дневник. Текущий контроль и оценка уровня развития общих и формирования профессиональных компетенций у студентов проводится в форме наблюдения за работой во время учебной практики, анализа результатов наблюдения, экспертной оценки отчетов и индивидуальных заданий по практике, самооценки деятельности и др. Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета с выставлением оценки по пятибалльной шкале в журнале теоретического обучения и зачетной книжке обучающегося. Оценка за дифференцированный зачет оформляется в зачетно-экзаменационной ведомости и является итоговой за учебную практику. Дифференцированный зачет по практике проводится за счет объема времени, отводимого на проведение практики.

Результаты прохождения учебной практики учитываются при освоении

профессионального модуля.

Учебная практика может проводиться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в соответствии с Порядком применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. № 816 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 18 сентября 2017 г., регистрационный № 48226), в том числе с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Колледж создает условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды независимо от места нахождения обучающихся и обеспечивает идентификацию личности обучающихся и контроль соблюдения требований, установленных данным положением;

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС по специальности, проводится как концентрированно, в несколько периодов, так и рассредоточено чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Преддипломная практика направлена на углубление обучающимися первоначального практического опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы) в организациях различных организационно-правовых форм. Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между колледжем и организациями.

Приказ о распределении обучающихся по местам практик оформляется приказом директора колледжа с указанием закрепления каждого обучающегося за профильной организацией и сроков прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется в соответствии с заданием на практику отчет, который в качестве приложения может содержать графические, аудио-, фото-, видео-материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающий практический опыт, полученный на практике.

Промежуточная аттестация по производственной практике проводится в форме дифференцированного зачета при наличии положительной характеристики от профильной организации на обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики; положительной оценки по защите отчета по производственной практике. Дифференцированный зачет по практике проводится за счет объема времени, отводимого на проведение практики. При выставлении итоговой оценки по производственной практике учитываются результаты защиты отчета по практике и оценка руководителя практики от профильной организации. Результаты дифференцированного зачета выставляются в зачетно-экзаменационную ведомость, журнал учебных занятий, зачетную книжку обучающихся.

Результаты прохождения практики по профилю специальности учитываются при освоении профессионального модуля во время экзамена (квалификационного). Результаты прохождения преддипломной практики учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не

допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

При организации практической подготовки, включающей в себя работы, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), обучающиеся проходят соответствующие медицинские осмотры (обследования) в соответствии с Порядком проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

6.4.2. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы (приложение 3).

6.4.3. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом примерных рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

6.4.4. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы принимают участие студенческий совет, родительский комитет, представители работодателей.

6.4.5. Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.);
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.5. Кадровое обеспечение образовательной программы

6.5.1. Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

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

образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

Реализация образовательной программы по профессии 15.01.18 Машинист холодильных установок обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального учебного цикла, приобретают, получая дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Кадровое обеспечение реализации образовательной программы.

УД, ПМ по учебному плану	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	ФИО преподавателя	Образование, специальность, квалификация	Категория	Стаж, лет		Повышение квалификации, стажировка	
					Общий	Педагогический	Год	Направление
СГ.00 Социально-гуманитарный цикл								
СГ.01	История России	Носова Жанна Викторовна	Барнаульский государственный педагогический университет, 1998 История и право; учитель права и истории; Барнаульский государственный педагогический институт, 1997 юриспруденция со специализацией история; бакалавр	Высшая	20	6	10.2019 09.2020 12.2023	- Западно-сибирский межрегиональный образовательный центр, г. Бийск, «Современные технологии группового обучения в условиях реализации ФГОС (на материале дисциплин история, обществознание)», 72 часа, - АИРО им. А.М. Топорова, «Управление проектной деятельностью в образовательных организациях», 32 ч. - Московский институт профессиональной переподготовки и повышения квалификации педагогов, КПК «Моделирование современных уроков истории», 72 часа
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Осокина Ольга Пулатовна	- Бийский государственный педагогический институт, 1999;. «Филология», учитель русского языка и литературы, немецкого языка	Высшая	24	24	10.2021 03.2022	- Бийский промышленно-технологический колледж, КПК «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья в системе СПО», 36 ч. - Академия Минпросвещения России, КПК «Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» с учетом профессиональной направленности ООП СПО», 40 ч.,

СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	Алексеев Никита Алексеевич	АГГПУ им. В.М. Шукшина", г. Бийск, 2020 Педагогическое образование; бакалавр	-	3	2	10.2022	- Западно-Сибирский межрегиональный образовательный центр", г. Бийск, КПК «Технология проблемного обучения в условиях реализации ФГОС (на материале дисциплин учреждений СПО)», 36 ч.
СГ.04	Физическая культура	Евдокимов Сергей Александрович	Омский государственный институт физической культуры, 1992 «Физическое воспитание», преподаватель физической культуры, тренер по футболу	Высшая	35	28	12.2021	- Центр педагогических инициатив и развития образования «Новый век» (Тюмень), «Современные педагогические технологии в условиях реализации ФГОС», 72 ч,
СГ.05	Основы бережливого производства	Жданова Олеся Юрьевна	Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова, 2008 Бухгалтерский учет, анализ и аудит; экономист АГГПУ им. В.М. Шукшина, магистратура по направлению подготовки «Педагогическое образование» 2023	первая	15	2	10.2021	- Бийский промышленно-технологический колледж, КПК «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ в СПО», 36 часов, - Западно-Сибирский межрегиональный образовательный центр, г. Бийск, «Технология проблемного обучения в условиях реализации ФГОС (на материале дисциплин учреждений СПО)», 36 часов,
СГ.06	Основы финансовой грамотности						04.2023	
ОП.00 Общепрофессиональный цикл								

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Сигаева Ирина Вячеславовна	- Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2003, «Технология молока и молочных продуктов», инженер - Профессиональный лицей № 22, Бийск, 1999 «Технология мяса и мясных продуктов», техник-технолог	Высшая	21	21	03.2018 10.2021 08.2023	- Алтайский гос. гуманитарно-педагогический университет имени В.М. Шукшина , переподготовка по программе "Педагогика профессионального образования (с присвоением квалификации "Педагог профессионального образования)", 285 ч. - ООО «Центр повышения квалификации и переподготовки «Луч знаний», Красноярск, «Дуальное образование как основа подготовки в СПО по ТОП-50», 72 ч. - Стажировка на предприятии по переработке мяса ООО «Пятачок плюс»,
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Семенова Марина Геннадьевна	- Алтайский госуд-ный технический университет им. И.И. Ползунова», 2002, Товароведение и экспертиза товаров, товаровед	Высшая	30	23	03.2020 01.2021	- Западно-Сибирский межрегиональный образовательный центр, «Использование стандартов WorldSkills при реализации ФГОС по ТОП-50», - Стажировка в ООО «Лента», г.Бийск
ОП.03	Охрана труда	Швецова Оксана Александровна	Алтайский госудасртвенный технический университет, 2002, Товароведение и экспертиза товаров, товаровед	Высшая	30	21	2018 12.2020 11.2021	- Западно-Сибирский МОЦ, г. Бийск. Профессиональная переподготовка по программе "Педагог (преподаватель) СПО" - Стажировка в ООО «Лента» - Западно-Сибирский межрегиональный образовательный центр, г. Бийск, КПК «Использование стандартов Worldskills при реализации ФГОС по ТОП-50», 72 час.,

ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	Мякишев Евгений Евгеньевич	Алтайский государственный аграрный университет, 2017, Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, бакалавр	соответствие занимаемой должности	5	5	11.2021 10.2020	- Западно-Сибирский межрегиональный образовательный центр, г. Бийск, "Использование стандартов Ворлдскиллс при реализации ФГОС по ТОП-50", 72ч. - стажировка в ООО «Бийскмясопродукт»
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	Козлова Марина Николаевна	Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, г. Кемерово, 2008, «Технология мяса и мясных продуктов»; инженер	высшая	14	9	10.2021 11.2021 11.2022	- Бийский промышленно-технологический колледж, КПК «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ в системе СПО», 36 часов - Западно-Сибирский межрегиональный образовательный центр, «Использование стандартов Worldskills при реализации ФГОС по ТОП-50», 72 часа - Стажировка в ООО «Бийскмясопродукт», 20.11.2022
ПМ.00	Профессиональный цикл							
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией							
МДК 01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья	Широкова Елена Николаевна	- Кемеровский институт пищевой промышленности, 1995 «Технология молока и молочных продуктов», инженер-технолог - Кемеровский институт пищевой промышленности, 2004, Кандидат технических наук	Высшая	30	26	05.2018 11.2021 08.2023	- Западно-Сибирский межрегиональный образовательный центр", г. Бийск, Переподготовка «Педагог (преподаватель) СПО». - Западно-Сибирский межрегиональный образовательный центр", г. Бийск, КПК «Использование стандартов Worldskills при реализации ФГОС по ТОП-50», 72 ч - Стажировка по направлению деятельности Международный колледж сыроделия и профессиональных технологий
УП. 01	Учебная практика							
ПП. 01	Производственная практика							

ПМ 02	Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)							
МДК 02.01	Технико-технологические основы производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	Широкова Елена Николаевна	- Кемеровский институт пищевой промышленности, 1995 «Технология молока и молочных продуктов», инженер-технолог - Кемеровский институт пищевой промышленности, 2004, Кандидат технических наук	Высшая	30	26	05.2018	- Западно-Сибирский межрегиональный образовательный центр", г. Бийск, Переподготовка «Педагог (преподаватель) СПО».
УП. 02	Учебная практика						11.2021	- Западно-Сибирский межрегиональный образовательный центр", г. Бийск, КПК «Использование стандартов Worldskills при реализации ФГОС по ТОП-50», 72 ч
ПП. 02	Производственная практика						08.2023	- Стажировка по направлению деятельности Международный колледж сыроделия и профессиональных технологий

6.6. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе

Реализация системно-деятельностного и компетентностного подходов предполагает применение в образовательном процессе активных и интерактивных методов обучения.

Интерактивное обучение – метод, в котором реализуется постоянный мониторинг освоения образовательной программы, целенаправленный текущий контроль и взаимодействие (интерактивность) преподавателя и студента в течение всего процесса обучения.

Рекомендуемые методы активизации учебной деятельности:

- Работа в команде/малых группах – совместная деятельность обучающихся в группе, направленная на решение общей задачи сложением результатов индивидуальной работы членов команды с делением ответственности и полномочий.

- Методы ИТ – применение компьютеров для доступа к Интернет-ресурсам, использование обучающих программ с целью расширения информационного поля, обеспечения удобства преобразования и структурирования информации для трансформации ее в знание. Используются на занятиях по дисциплинам электронные презентации лекций, проектов, практических и семинарских занятий и т.д.

- Проблемное обучение, решение практических ситуационных задач – стимулирование обучающихся к самостоятельному получению знаний, необходимых для решения конкретной проблемы, анализ реальных проблемных ситуаций, имевших место в соответствующей области профессиональной деятельности, и поиск вариантов лучших решений.

- Обучение на основе опыта – активизация познавательной деятельности студентов за счет ассоциации их собственного опыта с предметом изучения.

- Междисциплинарное обучение – использование знаний из разных областей, их группировка и концентрация в контексте конкретной решаемой задачи.

- Деловые и ролевые игры.

В колледже создана база данных передового педагогического опыта, новых технологий обучения. В учебном процессе педагогами для повышения качества проведения учебных занятий применяются более 10 компетентностно-ориентированных педагогических технологий:

- рейтинговая система контроля знаний - технология индивидуализации обучения;
- личностно-ориентированная система обучения;
- информационно-коммуникационные технологии;
- технология творческих проектов;
- технология полного усвоения;
- технология творческой мастерской;
- моделирование профессиональной деятельности;
- технология проблемного обучения;
- технология коллективной мыслительной деятельности;
- технологии, ориентированные на действия;
- технология развития критического мышления;
- технология демонстрационного экзамена.

6.7. Организация самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа - это планируемая в рамках учебного плана деятельность обучающихся по освоению содержания основной образовательной программы профессионального образования, которая осуществляется по заданию, при методическом руководстве и контроле преподавателя, но без его непосредственного участия.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами обучающихся, on-line и на занятиях в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

Самостоятельная работа обучающихся проводится с целью: - систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся, углубления и расширения теоретических знаний; - формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу; развития познавательных способностей, активности, творческой инициативы, самостоятельности, ответственности обучающихся; формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации, развития исследовательских умений.

Общий объем времени, отводимый на самостоятельную работу обучающихся должен составлять не менее 50% времени от обязательной учебной нагрузки.

Содержание внеаудиторной самостоятельной работы определяется ее видами:

- для формирования умений: решение задач и упражнений по образцу; решение вариативных задач и упражнений; выполнение чертежей, схем; выполнение расчетно-графических работ; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; подготовка к деловым играм; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности; подготовка курсовых и выпускных квалификационных работ; опытно-экспериментальная работа; упражнения спортивно-оздоровительного характера;

- для овладения знаниями: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернета); составление плана текста; графическое изображение структуры текста; составление электронной презентации; конспектирование текста; выписки из текста; работа со словарями и справочниками: ознакомление с нормативными документами; учебно-исследовательская работа; использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники и Интернета и др.;

- для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции; работа над учебным материалом (учебниками, первоисточниками, дополнительной литературой, аудио и видеозаписью); составление плана и тезисов ответа; составление таблиц для систематизации учебного материала; изучение нормативных материалов; ответы на контрольные вопросы; аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование и др.); подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции; подготовка рефератов, докладов; составление библиографии, тематических кроссвордов и др.

Каждый преподаватель имеет право применять уже существующие, а также разрабатывать новые виды самостоятельной работы обучающихся.

Для организации самостоятельной работы обучающихся необходимы следующие условия:

- готовность обучающихся к самостоятельному труду;
- мотив к получению знаний;
- наличие и доступность всего необходимого учебно-методического и справочного материала как печатного, так и электронного, методических рекомендаций по выполнению самостоятельной работы обучающихся, доступа в сеть Интернет;
- система регулярного контроля качества выполненной самостоятельной работы;
- консультационная помощь, в том числе взаимодействие в сети Интернет;
- наличие помещений для выполнения групповых самостоятельных работ.

Порядок организации самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся зависит от структуры, характера и особенностей изучаемой дисциплины, объема часов на ее изучение, выбранных форм самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся, индивидуальных

качеств обучающихся и условий учебной деятельности.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся может осуществляться в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине, междисциплинарного курса профессионального модуля или в специально отведенное время (экзамен). Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся осуществляется в письменной, устной или смешанной форме, с представлением результата деятельности.

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся являются:

- уровень усвоения обучающимися учебного материала;
- умение обучающегося использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- сформированность общих и профессиональных компетенций;
- обоснованность и четкость изложения ответа; оформление материала в соответствии с предложенными преподавателем требованиями.

6.8. Психолого-педагогические условия реализации образовательной программы

Требованиями к психолого-педагогическим условиям реализации основной образовательной программы являются:

- обеспечение преемственности содержания и форм организации образовательной деятельности при получении среднего общего образования;
- обеспечение преемственности в формах организации деятельности обучающихся как в урочной, так и во внеурочной работе требует сочетания форм, использовавшихся на предыдущем этапе обучения, с новыми формами.
 - обеспечение вариативности направлений и форм, а также диверсификации уровней психолого-педагогического сопровождения участников образовательного процесса.

Психолого-педагогические условия обеспечивают:

- наличие разнообразных организационно-учебных форм (уроки, занятия, тренинги, проекты, практики, конференции и пр.) с постепенным расширением возможностей обучающихся осуществлять выбор уровня и характера самостоятельной работы;
- выбор и реализацию индивидуальных образовательных траекторий в заданной учебной предметной программой области самостоятельности;
- организацию системы социальной жизнедеятельности и группового проектирования социальных событий, предоставление обучающимся поля для самопрезентации и самовыражения в группах сверстников и разновозрастных группах;
- создание пространств для реализации разнообразных творческих замыслов обучающихся, проявление инициативных действий.

Результатом реализации указанных требований является комфортная развивающая образовательная среда.

Образовательная среда – целостная качественная характеристика внутренней жизни колледжа, которая определяется конкретными задачами, которые колледж ставит и реально решает в своей деятельности.

К средствам, с помощью которых решаются эти задачи, относятся учебный план, учебные программы, расписание учебных и внеучебных занятий, организация работы на уроках, тип взаимодействия педагогов с обучающимися, качество оценок, стиль неформальных отношений между обучающимися, организация внеучебной деятельности, материально-техническое оснащение, оформление кабинетов и коридоров и т.п.

Образовательная среда содержательно оценивается по тому эффекту, которого она позволяет достичь в:

- личностном развитии (самооценка, уровень притязаний, тревожность, преобладающая мотивация),
- социальном развитии (компетентность в общении, статус в группе, поведение в

конflikте и т.п.),

- интеллектуальном развитии обучающихся.

При выборе форм, способов и методов обучения и воспитания (образовательных технологий) необходимо руководствоваться возрастными особенностями и возможностями обучающихся. Результативность образования с учетом этих факторов должна обеспечивать:

- расширение деятельностных форм обучения, предполагающих приоритетное развитие творческой и поисковой активности в учебной и во всех остальных сферах жизни обучающихся;

- организацию образовательного процесса с использованием технологий учебного сотрудничества, расширение видов групповой работы обучающихся, их коммуникативного опыта в совместной деятельности как в разновозрастных, так и в разновозрастных группах, переход от устных видов коммуникации к письменным, в том числе с использованием возможностей информационных и коммуникативных технологий;

- использование проектной деятельности;

- использование оценочной системы, ориентированной на обучение само- и взаимооцениванию.

Реализация системно-деятельностного подхода должна предусматривать широкое использование в образовательном процессе современных образовательных и информационно-коммуникационных технологий.

К основным направлениям психолого-педагогического сопровождения обучающихся относятся:

- сопровождение адаптации обучающихся 1 курса;

- сохранение и укрепление психического здоровья обучающихся;

- формирование ценности здоровья и безопасного образа жизни;

- развитие экологической культуры;

- дифференциацию и индивидуализацию обучения;

- мониторинг возможностей и способностей обучающихся;

- выявление и поддержку одаренных обучающихся, поддержку обучающихся с особыми образовательными потребностями;

- психолого-педагогическую поддержку участников олимпиадного движения;

- обеспечение осознанного и ответственного выбора дальнейшей профессиональной сферы деятельности;

- формирование коммуникативных навыков в разновозрастной среде и среде сверстников;

- поддержку объединений обучающихся, ученического самоуправления.

Система психологического сопровождения строится на основе развития профессионального взаимодействия психолога и педагогов, специалистов; она представляет собой интегративное единство целей, задач, принципов, структурно-содержательных компонентов, психолого-педагогических условий, показателей, охватывающих всех участников образовательных отношений: обучающихся, их родителей (законных представителей), педагогов.

Основными формами психолого-педагогического сопровождения выступают:

- диагностика, направленная на определение особенностей статуса обучающегося, которая проводится в начале обучения и в течение учебного года;

- консультирование педагогов и родителей, которое осуществляется педагогом и психологом с учетом результатов диагностики, а также администрацией образовательной организации;

- профилактика, экспертиза, развивающая работа, просвещение, коррекционная работа, осуществляемая в течение всего учебного времени.

Для оценки профессиональной деятельности педагога в образовательной организации возможно использование различных методик оценки психолого-педагогической компетентности участников образовательного процесса.

6.9. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья

В Алтайском колледже промышленных технологий и бизнеса созданы условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа поступающих с ОВЗ и (или) инвалидов в аудитории и другие помещения. В учебном корпусе создана безбарьерная среда: имеются подъездные пандусы на центральном входе, на входе в колледж предусмотрена кнопка вызова администратора. Необходимая техническая помощь может быть предоставлена дежурным обслуживающим персоналом. Для перемещения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья внутри здания имеются широкие коридоры, дверные проемы, аудитории на 1 этаже. Имеется специально оборудованное санитарно-гигиеническое помещение. На 1 этаже колледжа в коридорах и на дверях туалетов имеются информационные знаки для инвалидов. На входных дверях, дверях кабинетов размещены таблички с названиями, написанные шрифтом Брайля — рельефно-точечный тактильный шрифт, предназначенный для письма и чтения незрячими и плохо видящим людям.

На официальном сайте колледжа есть версия для слабовидящих

6.10. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме базовых нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы среднего профессионального образования по специальности с учетом корректирующих коэффициентов.

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».

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ТЕКУЩИЙ контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся: формы, периодичность, порядок)

7.1. Нормативно-методическое обеспечение контроля успеваемости и аттестации обучающихся по ППССЗ осуществляется в соответствии с:

- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022 г. регистрационный № 70167) в ред. от 20.12.2022 № 1152);

- Положением АКПТиБ о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденным приказом директора колледжа от 01.09.2020 № 70 (ПО. 22-01-2020);

- Положением АКПТиБ о государственной итоговой аттестации обучающихся, утвержденным приказом директора колледжа от 06.04.2023 № 50 (ПО. 25-03-2023).

7.2. Оценка качества освоения ППССЗ должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

7.3. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются педагогами самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль знаний обучающихся в течение учебного года осуществляется фиксацией достижений в журналах теоретического обучения.

Текущий контроль знаний может иметь следующие виды:

- устный опросы на лекциях, практических и семинарских занятиях;
- проверка выполнения письменных заданий, практических и расчетно-графических работ;
- выполнение лабораторных работ, творческих работ, оформление отчетных документов;
- административные контрольные работы (административные срезы);
- контрольные работы;
- тестирование;
- контроль выполнения всех видов аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы (в письменной или устной форме);
- прочие контрольные мероприятия.

7.4. Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося. Основными формами промежуточной аттестации являются зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен по модулю, экзамен квалификационный. Формы и порядок промежуточной аттестации выбираются колледжем самостоятельно, периодичность промежуточной аттестации определяется рабочими учебными планами и календарными учебными графиками.

7.5. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам разрабатываются педагогами самостоятельно, рассматриваются на ПЦК и утверждаются директором; для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

ФОС по программе для специальности формируются из комплектов оценочных средств текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации:

- комплект оценочных средств текущего контроля, который разрабатывается по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебным и производственным практикам преподавателями, рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии;

- комплект оценочных средств по промежуточной аттестации, который включает контрольно-оценочные средства для оценки освоения материала по учебным дисциплинам и профессиональным модулям;

- фонды оценочных средств по государственной итоговой аттестации.

7.6. Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве экспертов должны активно привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов должны активно привлекаться работодатели.

7.7. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

8. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

8.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта образовательная организация определяет самостоятельно с учетом образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего: «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья».

8.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

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

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Общие положения

1.1 Настоящая программа государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования – программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья (далее – программа ГИА, образовательная программа, ОП СПО – ШПКРС) в соответствии с квалификацией «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» разработана на основе требований::

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации;

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022 г. регистрационный № 70167) в ред. от 20.12.2022 № 1152);

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 № 66211);

- Приказа Минпросвещения России от 11 ноября 2022 г. № 973 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;

- Оценочных материалов для демонстрационного экзамена по «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья», разработанных оператором и размещенных на сайте <https://bom.firpo.ru/Public/361>

- Положения о государственной итоговой аттестации выпускников КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса» (приказ от 06.04.2023 № 50 (ПО.25-03-2023).

1.2. Перечень сокращений, используемых в тексте программы государственной итоговой

аттестации:

- СПО – среднее профессиональное образование;
- ФГОС – федеральный государственный образовательный стандарт;
- ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
- ОП СПО – ППССЗ – образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена;
- ВД – вид деятельности;
- ОК – общие компетенции;
- ПК – профессиональные компетенции;
- ПМ – профессиональный модуль;
- ДЭ – демонстрационный экзамен;
- ГЭК – государственная экзаменационная комиссия;
- ГИА – государственная итоговая аттестация.

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы.

1.3 В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

1.3.1 Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.3.1. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	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 2	Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)
ПК 2.1	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.2.	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
ПК 2.3.	Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциям
ПК 2.4	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (растительных масел, жиров и жирозаменителей) на специальном технологическом оборудовании

1.4 Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

1.5 Обеспечение проведения государственной итоговой аттестации осуществляется Колледжем.

1.6 Колледж использует необходимые для организации образовательной деятельности средства обучения и воспитания при проведении государственной итоговой аттестации обучающихся.

1.7 К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком. В образовательной программе по профессии 19.02.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья на проведение государственной итоговой аттестации выделяется 36 часов. Сроки

проведения ГИА: с 20 мая по 30 июня 2027 года.

1.8 Обучающимся и лицам, привлекаемым к проведению ГИА, во время её проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

2. Формы государственной итоговой аттестации

2.1. В соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённым приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 и ФГОС по профессии 15.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья проводится в форме демонстрационного экзамена.

2.2. Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путём проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

2.3. Демонстрационный экзамен проводится по базовому уровню на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО.

3. Подготовка проведения государственной итоговой аттестации

3.1. Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательных организаций, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

- педагогических работников;
- представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- экспертов организации, наделенной полномочиями по обеспечению прохождения ГИА в форме демонстрационного экзамена (далее - оператор) (при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена), обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии, специальности среднего профессионального образования, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее - эксперты).

Для проведения демонстрационного экзамена в составе ГЭК создаётся экспертная группа из числа экспертов (далее – экспертная группа). Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включённых в состав ГЭК.

Состав ГЭК утверждается распорядительным актом образовательной организации и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению образовательной организации органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации (Министерством образования и науки Алтайского края),

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА.

3.2. Демонстрационный экзамен базового уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной

документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором демонстрационного экзамена.

3.3. Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

4. Проведение государственной итоговой аттестации

4.1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации, включённых в Программу ГИА.

4.2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

4.3. Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее – центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащённую в соответствии с комплектом оценочной документации.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

4.4. Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с Колледжем не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее, чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

4.5. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации.

4.6. Не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен центр проведения экзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

4.7. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

4.8. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

4.9. В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- а) руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован центр проведения экзамена;
- б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
- в) члены экспертной группы;
- г) главный эксперт;
- д) представители организаций-партнёров (по согласованию с Колледжем);
- е) выпускники;
- ж) технический эксперт;
- з) представитель Колледжа, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);
- и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее – тьютор (ассистент));

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных выше, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чём главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

4.10. В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена могут присутствовать:

- а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);
- б) представители оператора (по согласованию с Колледжем);
- в) медицинские работники (по решению организации, на территории которой располагается центр проведения демонстрационного экзамена);
- г) представители организаций-партнёров (по решению таких организаций по согласованию с Колледжем).

Указанные выше лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

4.11. Лица, указанные в пунктах 4.9 и 4.10 Программы ГИА, обязаны:

- соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;

- пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту;

- не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

4.12. Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

4.13. Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

4.14. Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлечёнными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и

безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлечёнными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка.

4.15. Технический эксперт вправе:

- наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;
- давать разъяснения и указания лицам, привлечённым к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

- сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлечёнными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

- останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлечённых к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

4.16. Представитель Колледжа располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

4.17. Не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена главный эксперт уведомляется об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

4.18. Выпускники вправе:

- пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;

- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;

- получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе.

4.19. Выпускники обязаны:

- во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства её передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

- во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешённые комплектом оценочной документации;

- во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, приём которых осуществляется в специально отведённом для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами центра проведения экзамена.

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

4.20. В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт знакомит выпускников с заданиями, передаёт им копии заданий демонстрационного экзамена.

4.21. После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

4.22. После того, как все выпускники и лица, привлечённые к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

4.23. Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлечёнными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

4.24. Центры проведения экзамена могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в Колледже не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

4.25. Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

4.26. В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлечённого к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удалённого из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признаётся ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

4.27. Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

4.28. После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

4.29. Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

4.30. Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

4.31. По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведённого при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена.

5. Задания, критерии оценивания и уровни демонстрационного экзамена

5.1 Структура и содержание демонстрационного экзамена базового уровня отражает результаты освоения ОП СПО – ППКРС, установленных ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья. Демонстрационный экзамен базового уровня проводится с использованием комплекта оценочной документации КОД 19.01.18-2-2024 по профессии среднего профессионального образования 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, представленном в приложении № 1 к Программе ГИА.

5.2. Порядок перевода баллов в систему оценивания: максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку осуществляется на основе п. 6.2.

6. Оценивание результатов государственной итоговой аттестации

6.1. Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», на основании критериев оценивания п. 6.2 – и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

6.2. Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Оценка ГИА	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

6.3 Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утверждённый главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передаётся в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передаётся на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

6.4. Статус победителя, призёра чемпионатов профессионального мастерства, проведённых Агентством (Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)») либо международной организацией «WorldSkills International», в том числе «WorldSkills Europe» и «WorldSkills Asia», и участника национальной сборной России по профессиональному мастерству по стандартам «Ворлдскиллс» выпускника по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается в качестве, оценки «отлично» по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА.

6.5. В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

6.6. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

6.7. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарём ГЭК и хранится в архиве Колледжа.

6.8. Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из Колледжа.

6.9. Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены Колледжем для повторного участия в ГИА не более двух раз.

6.10. Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные Колледжем сроки, но не позднее четырёх месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

6.11. Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из Колледжа и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в Колледже на период времени, установленный Колледжем самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

6.12. Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы и (или) отчисленным из организации, осуществляющей образовательную деятельность, выдаётся справка об обучении или о периоде обучения.

6.13. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, вправе пройти государственную итоговую аттестацию в сроки, определяемые порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующей образовательной программе.

7. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

7.1. По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее – апелляция).

7.2. Апелляция подаётся лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию Колледжа.

Апелляция о нарушении Порядка подаётся непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подаётся не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

7.3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента её поступления.

7.4. Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников Колледжа, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК.

7.5. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей её состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены

экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференцсвязи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

7.6. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

7.7. При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передаётся в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные Колледжем без отчисления такого выпускника из Колледжа в срок не более четырёх месяцев после подачи апелляции.

7.8. В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломной работы, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломную работу, протокол заседания ГЭК.

7.9. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передаётся в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

7.10. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

7.11. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

7.12. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарём апелляционной комиссии и хранится в архиве Колледжа.

8. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов

8.1. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учётом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее – индивидуальные особенности).

8.2. При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создаёт трудностей для выпускников при прохождении ГИА;
- присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учётом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учётом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проёмов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

8.3. Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;
- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжёлыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжёлыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее – ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее – справка).

8.4. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды – оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение ГИА

Перечень основной, дополнительной учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимой для подготовки и проведения ГИА.

Технологии пищевых производств: учебное пособие / Т. И. Тупольских, Д. В. Рудой, В. И. Пахомов [и др.]. — Москва: КноРус, 2024. — 168 с. — ISBN 978-5-406-12046-0. — URL: <https://book.ru/book/950682> (дата обращения: 10.06.2024). — Текст: электронный.

Технохимический контроль в технологии жиров и жирозаменителей: учебное пособие для спо / О.Б. Рудаков, Н.В. Королькова, К.К. Полянский [и др.]; под редакцией О.Б. Рудаков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург Лань, 2024. — 576 с. — ISBN 978-5-507-47454-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/378470> (дата обращения: 10.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Криштафович В.И. Теоретические основы товароведения: учебник для СПО/ В.И. Криштафович. - М.: КНОРУС, 2018. – 160с. – ISBN 978-5-406-06452-8

Карташова Л.В. Управление ассортиментом товаров: в 2 ч. Ч. 1: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.В. Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А. Колесникова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 288с. - ISBN 978-5-4468-7507-8

Карташова Л.В. Управление ассортиментом товаров: в 2 ч. Ч. 2: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.В. Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А. Колесникова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 304с. - ISBN 978-5-4468-7508-5

**Раздел 11. Разработчики основной образовательной программы
по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из
растительного сырья**

Группа разработчиков

ФИО	Организация, должность
1. Осокина Ольга Пулатовна	Заместитель директора по УПР
2. Чапаева Оксана Владимировна	Заместитель директора по УМР
3. Швецова Оксана Александровна	Заведующий практикой
3. Широкова Елена Николаевна	Председатель ПЦК
4. Гайдук Ксения Григорьевна	Методист
5. Малий Надежда Николаевна	Методист

12. ЛИСТЫ ИЗМЕНЕНИЙ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 Программы учебных дисциплин

Приложение 1.1. Программы дисциплин социально-гуманитарного цикла

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина «СГ.01 История России» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла образовательной программы 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 01, 02, 04, 05, 06.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 1 ЛР 5 ЛР 8	ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; 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	основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX–XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; 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; основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; ретроспективный анализ развития отрасли

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	40
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	40
в т.ч. в форме практической подготовки	-
теоретическое обучение	34
в форме практической подготовки	
Промежуточная аттестация	2
Самостоятельная работа	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов ¹ , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Российская Федерация в конце XX – начале XXI века		26	
Тема 1.1. Предпосылки формирования новой российской государственности в конце XX – начале XXI века.	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 2.1-2.4 ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8
	Формирование новой российской государственности, государственное строительство Российской Федерации в 1991–1999 гг. Октябрьские события 1993 года. Особенности формирования партийно-политической системы России в условиях демократической формы правления. Государственно-политическое развитие Российской Федерации в новом тысячелетии.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 1.2. Социально-экономическое развитие	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 2.1-2.4 ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8
	«Шоковая терапия» как способ перехода к рыночной экономике. Реформы Е.Т. Гайдара. Экономический курс В.С. Черномырдина. Финансово-экономический кризис 1998 года и преодоление его последствий.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 1.3. Кризис государственности на Северном Кавказе и его преодоление	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 2.1-2.4 ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8
	Региональные проблемы Кавказа. Осетино-Ингушский конфликт. Первая чеченская война. Ичкерия. Вторая чеченская война. Проблемы восстановления Чечни. Радикальный исламизм и терроризм.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся*		

¹ В соответствии с Приложением 3 ПОП.

Тема 1.4. Основные направления внешней политики	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 05 ОК 06 ПК 2.1-2.4 ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8
	Россия и новые независимые государства на постсоветском пространстве. Договор о коллективной безопасности. Содружество независимых государств (СНГ); Таможенный союз (ТС); ЕврАзЭС; БРИКС. Особенности миротворческой миссии России в постсоветский период	4	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 1.5. Наращивание кризиса и национальное самоопределение в Крыму	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 05 ОК 06 ПК 2.1-2.4 ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8
	Украина перед геополитическим выбором. Нарастание 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	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 1.6. Основные тенденции и явления в культуре на рубеже XX – XXI вв.	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 05 ОК 06 ПК 2.1-2.4 ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8
	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	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Раздел 2. Россия и глобальный мир		8	
Тема 2.1. Россия в процессе глобализации	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 2.1-2.4 ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8
	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	
	Самостоятельная работа обучающихся*		

Тема 2.2. Россия в мировой экономике	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 2.1-2.4 ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8
	Интеграция России в международные экономические организации. Санкционная война: санкции и контрсанкции.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

Артемов В.В. История (для все специальностей СПО): учебник для учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с. – ISBN 978-5-4468-6562-8

Земцов, Б. Н. История отечественного государства и права. Советский период: учебное пособие / Б. Н. Земцов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-5726-7.

Тропов И.А. История, 2022 г. - коллекция "Социально-гуманитарные науки — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/247391>

3.2.2. Основные электронные издания

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>.

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>

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

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.

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.

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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Уметь:</u> ориентироваться в современной экономической, политической и культурной	демонстрирует умение ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России	Экспертное наблюдение и оценивание выполнения индивидуальных и

<p>ситуации в России и мире; распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте; анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части; оценивать результат и последствия исторических событий; определять задачи поиска исторической информации; определять необходимые источники информации; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска и оформлять результаты поиска; выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности; излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; осознавать личную ответственность за судьбу России; проявлять социальную активность и гражданскую зрелость; применять средства информационных технологий для решения поставленных задач; анализировать правовые и законодательные акты мирового и регионального значения; определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой</p>	<p>и мире; демонстрирует умение распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте; демонстрирует умение анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части; демонстрирует умение оценивать результат и последствия исторических событий; демонстрирует умение определять задачи поиска исторической информации; демонстрирует умение определять необходимые источники информации; демонстрирует умение структурировать получаемую информацию; демонстрирует умение выделять наиболее значимое в перечне информации; демонстрирует умение оценивать практическую значимость результатов поиска и умение оформлять результаты поиска; демонстрирует умение выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; демонстрирует умение организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности; демонстрирует умение излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; демонстрирует умение осознавать личную ответственность за судьбу России; демонстрирует умение проявлять социальную</p>	<p>групповых заданий. Текущий контроль в форме собеседования, решения ситуационных задач</p>
---	---	--

<p>профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте</p>	<p>активность и гражданскую зрелость; демонстрирует умение применять средства информационных технологий для решения поставленных задач; демонстрирует умение анализировать правовые и законодательные акты мирового и регионального значения; демонстрирует умение определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте</p>	
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p><u>Знать:</u> основные тенденции экономического, политического и культурного развития России в XX–XXI вв.; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в историческом контексте; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; возможные траектории личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; психологию коллектива и психологию личности; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; сущность гражданско-патриотической позиции; общечеловеческие ценности; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов государственного значения;</p>	<p>демонстрирует знание основных тенденций экономического, политического и культурного развития России в XX–XXI вв.; демонстрирует знание основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в историческом контексте; демонстрирует знание приемов структурирования информации; демонстрирует знание формата оформления результатов поиска информации; демонстрирует знание возможных траекторий личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; демонстрирует знание психологии коллектива психологии личности; демонстрирует знание роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; демонстрирует знание сущности гражданско-патриотической позиции;</p>	<p>Устный опрос. Тестирование. Оценка выполнения практического задания (эссе, сочинения). Подготовка и выступление с сообщением и/или презентацией</p>

перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе	демонстрирует знание общечеловеческих ценностей; демонстрирует знание содержания и назначения важнейших правовых и законодательных актов государственного значения; демонстрирует знание перспективных направлений и основных проблем развития РФ на современном этапе	
--	--	--

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла образовательной программы 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. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.1-2.4 ЛР 8 ЛР 17 ЛР 18	<u>Уметь:</u> строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	<u>Знать:</u> лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	40
в т.ч. в форме практической подготовки	40
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	39
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. 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 ЛР 8 ЛР 17 ЛР 18
	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 ЛР 8 ЛР 17 ЛР 18
	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. Значение	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 04
	В том числе практических занятий	2	

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	ЛР 8 ЛР 17
	Самостоятельная работа обучающихся	-	ЛР 18
Тема № 1.4. Основы делового общения	Содержание учебного материала	3	ОК 02
	В том числе практических занятий	3	ОК 04
	Практическое занятие № 8. Чтение и перевод (со словарем) деловых писем. Составление деловых писем	1	ОК 05 ОК 09
	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	ПК 2.1-2.4 ЛР 8 ЛР 17 ЛР 18
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера	Содержание учебного материала	4	
	В том числе практических занятий	4	ОК 02
	Практическое занятие № 10. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Трудоустройство и карьера», «Интервью и собеседование»	1	ОК 04 ОК 05
	Практическое занятие № 11. Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу. Составление резюме и портфолио для работодателя	1	ОК 09 ПК 2.1-2.4
	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	ЛР 8 ЛР 17 ЛР 18
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир		2/2	
Тема 2.1. Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели.	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	В том числе практических занятий	2	ОК 04
	Практическое занятие № 13. Чтение и перевод (со словарем) текстов по темам «Великие умы человечества и их изобретения», «Отраслевые выставки». Ответы на вопросы	1	ОК 05 ОК 09 ПК 2.1-2.4

Отраслевые выставки	Практическое занятие № 14. Подготовка и пересказ монологов «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь» и «Посещение отраслевой выставки»	1	ЛР 8 ЛР 17
	Самостоятельная работа обучающихся	-	ЛР 18
Раздел 3. Мировой чемпионат профессионального мастерства (World Skills International)		4/4	
Тема № 3.1. Чемпионаты World Skills International: от прошлого к настоящему	Содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.1-2.4 ЛР 8 ЛР 17 ЛР 18
	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 «What is World Skills?». Обсуждение, ответы на вопросы	1	
	Практическое занятие № 23. Знакомство с технической документацией конкурсов World Skills (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 мирового чемпионата World Skills International (по вариантам)». Составление диалогов по заданным ситуациям	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 4. Профессиональное содержание²		19/19	
Тема № 4.1. Чертежи и техническая документация	Содержание учебного материала	3	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.1-2.4 ЛР 8 ЛР 17 ЛР 18
	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	1	

² В разделе 4 приведен пример профессионального содержания для технического профиля. Профессиональное содержание раздела 4 определяется разработчиками программы по профессии

	рабочему чертежу»		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема № 4.2. Инструменты, оборудование станки	Содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.1-2.4 ЛР 8 ЛР 17 ЛР 18
	В том числе практических занятий	4	
	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	
	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 охрана труда	Содержание учебного материала	5	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.1-2.4 ЛР 8 ЛР 17 ЛР 18
	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
	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	1	

профессиональных ситуаций	тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов		ПК 2.1-2.4 ЛР 8
	Практическое занятие № 36. Подготовка и перевод на иностранный язык монолога «Решение профессиональной ситуации или задачи: «Несоответствие представленной технологической карты технологическому заданию»	2	ЛР 17 ЛР 18
	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
	В том числе практических занятий	2	ОК 04
	Практическое занятие № 38. Подготовка и перевод на иностранный язык рассказа «Как я стану участником чемпионата «Молодые профессионалы» (World Skills International)	1	ОК 05 ОК 09
	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	ПК 2.1-2.4 ЛР 8 ЛР 17
	Самостоятельная работа обучающихся	-	ЛР 18
Промежуточная аттестация		1	
Всего:		40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащённый в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.П. Голубев, А.П. Коржавый, И.Б. Смирнова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 208 с. ISBN 978-5-4468-6756-1

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.

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

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> (дата обращения: 23.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст: электронный

Голубев, А.П. Английский язык для всех специальностей + eПриложение: 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> (дата обращения: 19.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система BOOK.RU. - Текст: электронный.

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> (дата обращения: 24.03.2020). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система BOOK.RU. - Текст : электронный.

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> (дата обращения: 23.08.2021). — 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> (дата обращения: 23.08.2021). — 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>. — Текст: электронный.

1.2.3. Дополнительные источники

1. Проект Английский язык онлайн - Native English: сайт. — Москва, 2003. — URL: <http://engv.ru/category/ptoiznoshenie>. — Текст: электронный.

2. Информационно-образовательный портал по английскому языку Study.ru: сайт. — URL: <https://www.mystudy.ru> — Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика); демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности; демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и	строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применяет различные формы и	Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх.

<p>виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас</p>	<p>виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводит иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас</p>	<p>Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой</p>
--	--	--

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.03
БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 01 ЛР 09 ЛР 10	<u>Уметь:</u> пользоваться первичными средствами пожаротушения; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; обеспечивать устойчивость объектов экономики; прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	<u>Знать:</u> основы пожаробезопасности и электробезопасности; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; способы защиты населения от оружия массового поражения; 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; задачи и основные мероприятия гражданской обороны
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 01 ЛР 09 ЛР 10	<u>Уметь:</u> определять виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; владеть общей физической и строевой подготовкой; пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; демонстрировать основы оказания	<u>Знать:</u> основы военной службы и обороны государства; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям среднего профессионального образования; организацию и порядок призыва

	первой доврачебной помощи пострадавшим.	граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; область применения получаемых профессиональных знаний выполнении обязанностей военной службы; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 01 ЛР 09 ЛР 10	<u>Уметь:</u> оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания.	<u>Знать:</u> общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; основы здорового образа жизни.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т.ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	16
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в т. ч. в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях		12/6	
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.1-2.4 ЛР 01 ЛР 09 ЛР 10
	Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера. Чрезвычайные ситуации социального происхождения. Терроризм и меры по его предупреждению. Основы пожаробезопасности и электробезопасности	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 1. Правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	–	
Тема 1.2. Способы защиты населения от оружия массового поражения	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.1-2.4 ЛР 01 ЛР 09 ЛР 10
	Ядерное оружие и его поражающие факторы. Химическое оружие и его характеристика. Биологическое оружие и его характеристика. Действие населения в очаге ядерного, химического и биологического поражения. Средства индивидуальной и коллективной защиты населения	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 2. Использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	–	
Тема 1.3. Организационные и правовые основы обеспечения безопасности	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.1-2.4 ЛР 01
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам	2	

жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях	В том числе практических занятий	2	ЛР 09
	Практическое занятие № 3. Правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны	2	ЛР 10
	Самостоятельная работа обучающихся	–	
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки		24/10	
Модуль «Основы военной службы» (для юношей)		24/10	
Тема 2.1. Основы военной безопасности Российской Федерации	Содержание учебного материала	4	ОК 01
	Нормативно-правовая база обеспечения военной безопасности Российской Федерации, функционирования ее Вооруженных Сил и военной службы граждан. Организация обороны Российской Федерации	2	ОК 02 ОК 04 ОК 07
	В том числе практических занятий	2	ПК 2.1-2.4
	Практическое занятие № 4. Общая физическая и строевая подготовка	2	ЛР 01
	Самостоятельная работа обучающихся	–	ЛР 09 ЛР 10
Тема 2.2. Вооруженные Силы Российской Федерации	Содержание учебного материала	4	ОК 01
	Русская военная сила – от княжеских дружин до ракетно-космических войск. Назначение и задачи Вооруженных Сил. Состав Вооруженных Сил. Руководство и управление Вооруженными Силами	2	ОК 02 ОК 04 ОК 07
	В том числе практических занятий	2	ПК 2.1-2.4
	Практическое занятие № 5. Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания, их основные задачи	2	ЛР 01 ЛР 09
	Самостоятельная работа обучающихся	–	ЛР 10
Тема 2.3. Воинская обязанность в Российской Федерации	Содержание учебного материала	6	ОК 01
	Понятие и сущность воинской обязанности. Воинский учет граждан. Призыв граждан на военную службу		ОК 02 ОК 04
	Медицинское освидетельствование и обследование граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на военную службу. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе	4	ОК 07 ПК 2.1-2.4
	В том числе практических занятий	2	ЛР 01 ЛР 09
	Практическое занятие № 6. Обязательная подготовка граждан к военной службе	2	ЛР 10
	Самостоятельная работа обучающихся	–	
Тема 2.4. Символы	Содержание учебного материала	4	
	Боевое Знамя части – символ воинской чести, доблести и славы. Боевые традиции	2	

воинской чести. Боевые традиции Вооруженных Сил России	Вооруженных сил РФ. Патриотизм и верность воинскому долгу.		ОК 01
	Ордена – почетные награды за воинские отличия в бою и заслуги в военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Дружба, войсковое товарищество		ОК 02
	В том числе практических занятий	2	ОК 04
	Практическое занятие № 7. Общая физическая и строевая подготовка	2	ОК 07
	Самостоятельная работа обучающихся	–	ПК 2.1-2.4
Тема 2.5. Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации	Содержание учебного материала	4	ОК 01
	1. Военная служба – особый вид государственной службы. Воинские должности и звания военнослужащих. Правовой статус военнослужащих. Права и обязанности военнослужащих. Социальное обеспечение военнослужащих.	2	ОК 02
	2. Начало, срок и окончание военной службы. Увольнение с военной службы. Прохождение военной службы по призыву. Военная служба по контракту. Альтернативная гражданская служба		ПК 2.1-2.4
	В том числе практических занятий	2	ОК 04
	Практическое занятие № 8. Ответственность военнослужащих. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации	2	ОК 07
	Самостоятельная работа обучающихся	–	ПК 2.1-2.4
Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек)		24/10	
Тема 2.1. Общие правила оказания первой помощи	Содержание учебного материала	12	
	1. Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов. Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи.	6	ОК 01
	2. Первая помощь при различных повреждениях и состояниях организма.		ОК 02
	3. Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях		ОК 04
	В том числе практических занятий	6	ОК 07
	Практическое занятие № 4. Первая помощь при отсутствии сознания, при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца), при наружных кровотечениях, при травмах различных областей тела	2	ПК 2.1-2.4
	Практическое занятие № 5. Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, при воздействии низких температур	2	ЛР 01
	Практическое занятие № 6. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние	2	ЛР 09
			ЛР 10

	дыхательные пути, при отравлениях		
	Самостоятельная работа обучающихся	–	
Тема 2.2. Профилактика инфекционных заболеваний	Содержание учебного материала	6	ОК 01
	1. Из истории инфекционных болезней. Классификация инфекционных заболеваний. Общие признаки инфекционных заболеваний.		ОК 02
	2. Воздушно-капельные инфекции. Желудочно-кишечные инфекции. Пищевые отравления бактериальными токсинами. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний	4	ОК 04
	В том числе практических занятий	2	ОК 07
	Практическое занятие № 7. Правила госпитализации инфекционных больных	2	ПК 2.1-2.4
	Самостоятельная работа обучающихся	–	ЛР 01
Тема 2.3. Обеспечение здорового образа жизни	Содержание учебного материала	4	ЛР 09
	1. Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие		ЛР 10
	2. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Вредные привычки. Факторы риска. Понятие об иммунитете и его видах	2	ОК 01
	В том числе практических занятий	2	ОК 02
	Практическое занятие № 8. Оценка физического состояния. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания	2	ОК 04
	Самостоятельная работа обучающихся	–	ОК 07
Промежуточная аттестация		2	ПК 2.1-2.4
Всего:		36	ЛР 01

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.Г. Сапронов. – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336с. – ISBN 978-5-4468-6130-9

Мисюк, М.Н. Основы медицинских знаний учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва Юрайт, 2019. – 499 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00398-7.

3.2.2. Основные электронные издания

Бурашников Ю. М., Максимов А. С. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/249626>

Менумеров, Р. М. Электробезопасность: учебное пособие для СПО / Р. М. Менумеров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-8191-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173112>

Безопасность жизнедеятельности: учебник для СПО / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева, Н. Б. Мануйлова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-7404-2. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174970>

Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148019>

Петров, С.В. Обеспечение безопасности образовательного учреждения: учебное пособие для среднего профессионального образования / С.В. Петров, П.А. Кисляков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09774-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452983>

Резчиков, Е.А. Безопасность жизнедеятельности: учебник для среднего профессионального образования / Е.А. Резчиков, А.В. Рязанцева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13550-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/465937>

3.2.3. Дополнительные источники

Безопасность жизнедеятельности: учебник / под ред. Полиевский С.А.. - М.: Academia, 2018. - 96 с.

Бондаренко, В.А. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: Учебное пособие / В.А. Бондаренко, С.И. Евтушенко, В.А. Лепихова. - М.: Риор, 2018. - 448 с.

Горькова Н. В., Фетисов А. Г. и др. Безопасность жизнедеятельности. Учебник для СПО/ Н.В.Горькова — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — ISBN 978-5-8114-7404-2

Константинов, Ю. С. Безопасность жизнедеятельности. Ориентирование : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. С. Константинов, О. Л. Глаголева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020..

Кошелев, А.А. Медицина катастроф. Теория и практика: учебное пособие для СПО / А.А. Кошелев. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — ISBN 978-5-8114-7046-4.

Михаилиди, А.М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве: учебное пособие для СПО / А.М. Михаилиди. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0.

Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С.В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 399 с.

Долгов, В.С. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник / В.С. Долгов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-3928-7.

Занько, Н.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник / Н. Г. Занько, К.Р. Малаян, О.Н. Русак. — 17-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 704 с.

Кривошеин, Д.А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Д.А. Кривошеин, В.П. Дмитренко, Н.В. Горькова. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 340 с.

Пантелеева, Е.В. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Е.В. Пантелеева, Д.В. Альжев. — 2-е изд., стер. — Москва: ФЛИНТА, 2019. — 287 с.

Суворова, Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.М. Суворова, В.Д. Горичева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 212 с.

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

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

Суворова, Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2020. – 212 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09079-6. – Текст: электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/452850> (дата обращения: 10.08.2021).

Энциклопедия безопасности жизнедеятельности. Режим доступа: <http://bzhde.ru>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p><u>Знать:</u> основы пожаробезопасности и электробезопасности; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; способы защиты населения от оружия массового поражения; 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; задачи и основные мероприятия гражданской обороны</p>	<p>умеет определять угрозу пожарной безопасности; демонстрирует знания эффективных превентивных мер для предотвращения пожароопасных ситуаций; демонстрирует знания нормативных документов в своей профессиональной деятельности, готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов, в том числе в условиях противодействия терроризму; дает характеристику различным видам потенциальных опасностей и перечисляет их последствия;</p>	<p>Письменный и устный опрос. Тестирование Оценка результатов выполнения практической работы</p>

	формулирует задачи и основные мероприятия гражданской обороны, перечисляет способы защиты населения от оружия массового поражения	
<u>Знать:</u> основы ³ военной службы и обороны государства; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессии среднего профессионального образования; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим	владеет знаниями об организации и порядке призыва граждан на военную службу; ориентируется в видах вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям среднего профессионального образования; 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	Письменный и устный опрос. Тестирование Оценка результатов выполнения практической работы
<u>Знать:</u> общие ⁴ характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; основы здорового образа жизни	демонстрирует знания общих характеристик поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классифицирует инфекционные заболевания и формулирует их общие признаки; демонстрирует знание основ здорового образа жизни	Письменный и устный опрос. Тестирование Оценка результатов выполнения практической работы
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Уметь:</u> пользоваться первичными средствами пожаротушения;	демонстрирует умение пользоваться первичными средствами пожаротушения;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения

³Результаты освоения модуля «Основы военной службы» (для юношей)

⁴Результаты освоения модуля «Основы медицинских знаний» (для девушек)

<p>применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; обеспечивать устойчивость объектов экономики; прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны</p>	<p>формулирует правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; демонстрирует умение применять правила поведения и ориентируется в действиях по сигналам гражданской обороны</p>	<p>практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы</p>
<p><u>Уметь:</u> определять⁵ виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; владеть общей физической и строевой подготовкой; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>	<p>определяет виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентируется в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; демонстрирует общую физическую и строевую подготовку, навыки обязательной подготовки к военной службе; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы</p>
<p><u>Уметь:</u> оказывать⁶ первую медицинскую помощь в различных ситуациях; осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания</p>	<p>демонстрирует умение оказать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; владеет принципами профилактики инфекционных заболеваний; определяет показатели здоровья и оценивать физическое состояние; составляет индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы</p>

⁵ Результаты освоения модуля «Основы военной службы» (для юношей)

⁶ Результаты освоения модуля «Основы медицинских знаний» (для девушек)

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ 04. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04; ОК 8.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК ⁷	Умения	Знания
ОК 04 ОК 08 ПК 2.1-2.4 ЛР 6 ЛР 9	<u>Уметь:</u> организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<u>Знать:</u> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности; роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	52
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	52
в т.ч. в форме практической подготовки	50
в т.ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	48
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2
Самостоятельная работа	-

⁷ Также можно привести коды личностных результатов реализации программы воспитания с учетом особенностей профессии в соответствии с Приложением 3 ПОП.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч/ в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов ⁸ , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы физической культуры и формирование ЗОЖ		2/-	
Тема 1.1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов	Содержание учебного материала	1	ОК 04 ОК 08 ЛР 6 ЛР 8
	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»	1	
	В том числе практических занятий	-	
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	
Тема 1.2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями, самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом	Содержание учебного материала	1	ОК 04 ОК 08 ЛР 6 ЛР 8
	Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содержание. Самоконтроль, его методы, показатели и критерии оценки	1	
	В том числе практических занятий	-	
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	
Раздел 2. Практические основы формирования физической культуры личности		-/48	
Тема 2.1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка	Содержание учебного материала	8	ОК 04 ОК 08 ЛР 6 ЛР 8
	Средства, методы, техники и принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей		
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие № 1. Техника безопасности по лёгкой атлетике. Обучение технике низкого, высокого старта. Обучение прыжку в длину с места, с разбега, тройному прыжку	2	

⁸ В соответствии с Приложением 3 ПОП.

	Практическое занятие № 2. Обучение технике бега на короткие дистанции. Развитие быстроты. Разучивание специальных упражнений легкоатлетов	2	ОК 04 ОК 08 ЛР 6 ЛР 8
	Практическое занятие № 3. Обучение технике стартового разгона и финиширования. Бег 30, 60, 100 метров	2	
	Практическое занятие № 4. Скоростно-силовая подготовка. Длительный бег. Развитие выносливости. Кроссовый бег 1000 метров	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	
Тема 2.2. Профессионально-прикладная физическая подготовка	Содержание учебного материала	8	ОК 04 ОК 08 ЛР 6 ЛР 8
	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		
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие № 5. Выполнение комплекса упражнений гигиенической утренней гимнастики с учетом профессиональных особенностей труда	2	
	Практическое занятие № 6. Выполнение комплекса упражнений (вводного, для проведения физкультурной паузы, физкультурной минуты, физкультурного отдыха)	2	
	Практическое занятие № 7. Выполнение комплекса упражнений, направленных на развитие профессионально значимых физических качеств, прикладных двигательных умений и навыков	2	
	Практическое занятие № 8. Выбор дополнительных видов спорта для сдачи нормативов комплекса ГТО и сдача нормативов комплекса ГТО в зависимости от возрастных требований и ступени	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	
Тема 2.3. Гимнастика	Содержание учебного материала	8	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие № 9. Техника безопасности на уроке по	1	

	гимнастике		ЛР 6 ЛР 8
	Практическое занятие № 10. Общеразвивающие упражнения	1	
	Практическое занятие № 11. Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний	1	
	Практическое занятие № 12. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики	1	
	Практическое занятие № 13. Упражнения для коррекции зрения	1	
	Практическое занятие № 14. Упражнения для коррекции нарушений осанки	1	
	Практическое занятие № 15. Выполнение комплекса, состоящего из гимнастических элементов	1	
	Практическое занятие № 16. Упражнения с обручем, мячом и скакалкой	1	
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	
Тема 2.4. Волейбол	Содержание учебного материала:	4	ОК 04 ОК 08 ЛР 6 ЛР 8
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 17. Техника безопасности на уроках по волейболу. Обучение верхней, нижней передаче. Обучение техническим и тактическим действиям	1	
	Практическое занятие № 18. Обучение стойке волейболиста, верхней подаче. Обучение нападающему удару	1	
	Практическое занятие № 19. Обучение блокированию. Двусторонняя игра	1	
	Практическое занятие № 20. Скоростно-силовая подготовка. Прыжковые упражнения. Подвижные игры с элементами волейбола	1	
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	
Тема 2.5. Баскетбол	Содержание учебного материала	8	ОК 04 ОК 08 ЛР 6 ЛР 8
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие № 21. Техника безопасности на уроке по баскетболу. Правила игры. Обучение передвижениям в нападении и защите, техника ведения мяча	1	
	Практическое занятие № 22. Обучение технике броска мяча в корзину	1	

	Практическое занятие № 23. Прием техники защиты — перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание	1	
	Практическое занятие № 24. Совершенствование тактических и технических действий в игре	1	
	Практическое занятие № 25. Обучение тактике нападения, тактике защиты	1	
	Практическое занятие № 26. Игра по правилам	1	
	Практическое занятие № 27. Эстафеты с баскетбольными мячами	1	
	Практическое занятие № 28. Совершенствование техники ведения, передачи, ловли, броска мяча	1	
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	
Тема 2.6. Настольный теннис	Содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 08 ЛР 6 ЛР 8
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 29. Техника безопасности по настольному теннису. Изучение элементов стола и ракетки. Обучение тактическим и техническим действиям, подаче. Игра	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	
Тема 2.7. Плавание	Содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 08 ЛР 6 ЛР 8
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 30. Ознакомление с техникой плавания основными видами плавания: кроль на груди и спине, брасс, прикладные виды	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	
Тема 2.8. Атлетическая гимнастика	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08 ЛР 6 ЛР 8
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 31. Техника безопасности в тренажерном зале. Ознакомление с тренажерами	1	
	Практическое занятие № 32. Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины	1	
	Практическое занятие № 33. Комплекс упражнений на тренажерах для развития мышц рук и ног	1	
	Практическое занятие № 34. Комплекс упражнений на тренажерах	1	

	для развития мышц спины и брюшного пресса		
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	
Тема 2.9. Лыжная подготовка	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08 ЛР 6 ЛР 8
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 35. Техника безопасности на уроках по лыжной подготовке	1	
	Практическое занятие № 36. Имитационные упражнения для рук и ног с помощью амортизаторов	1	
	Практическое занятие № 37. Подъемы и спуски: техника подъемов и спусков	1	
	Практическое занятие № 38. Первая помощь при травмах и обморожениях	1	
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		52	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Спортивный зал, оснащенный:

- *оборудованными раздевалками;*

- *спортивным оборудованием:*

стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина, брусья, бревно.); маты гимнастические; канат для перетягивания; беговая дорожка;

скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания, гантели (разные); гири 16, 24, 32 кг; секундомеры;

весы напольные, ростомер, динамометры, приборы для измерения давления и др.;

кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, защита для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, мячи волейбольные;

оборудование и инвентарь открытого стадиона широкого профиля: ракетки для бадминтона, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, нагрудные номера, тумбы «Старт–Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры;

- *техническими средствами обучения:*

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

многофункциональный принтер;

музыкальный центр.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

Бишаева А.А. Физическая культура: учебник [для всех специальностей СПО] /А.А. Бишаева- [7-е изд., стер.]– Москва: Издательский дом Академия, 2020. - 320с. - ISBN 978-5-4468-9406-2

Виленский М.Я. Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский – 3-е изд., стер. – М.: КНОРУС, 2016. – 214с. – ISBN 978-5-406-05218-1

Решетников Н.В. Физическая культура: учебник для учреждений сред. проф. образования / Н.В. Решетников. - М.: Издательский центр «Академия»,2018. – 176с. – 978-5-4468-7250-3

3.2.2. Основные электронные издания

Зобкова, Е.А. Основы спортивной тренировки: учебное пособие для спо / Е.А. Зобкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 44 с. — ISBN 978-5-8114-7549-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174986>

Зобкова, Е.А. Менеджмент спортивных соревнований : учебное пособие для спо / Е.А. Зобкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 38 с. — ISBN 978-5-8114-7548-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174985>

3.2.3. Дополнительные источники

Быченков, С.В. Физическая культура: учебное пособие для СПО / С.В. Быченков, О.В. Везеницын. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 122 с. — ISBN 978-5-4486-0374-7, 978-5-4488-0195-2.

Виленский М.Я., Горшков А.Г. Физическая культура. Учебник. М.: КноРус, 2020. –216 с

Журин, А.В. Волейбол. Техника игры: учебное пособие для спо / А. В. Журин. — Санкт-

Петербург : Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3.

Кузнецов В.С., Колодницкий Г. А. Физическая культура. Учебник. М.: КноРус, 2020.

Орлова, Л.Т. Настольный теннис: учебное пособие для спо / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-6670-2.

Садовникова, Л.А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие / Л.А. Садовникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7.

Физическая культура и физическая подготовка: Учебник / Под ред. Кикотия В.Я., Барчукова И.С.. - М.: Юнити, 2017. - 288 с

Бегидова Т.П. Теория и организация адаптивной физической культуры. М.: Юрайт, 2019. 192 с.

Бишаева А.А., Малков А.А. Физическая культура. Учебник. М.: КноРус, 2020. 312 с.

Бурухин С.Ф. Методика обучения физической культуре. Гимнастика. М.: Юрайт, 2019. 174 с.

Сайт Департамента физической культуры и спорта города Москвы <http://www.mosport.ru> (дата обращения: 10.05.2021)

Сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики <http://sport.minstm.gov.ru> (дата обращения: 10.05.2021)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Знать:</u> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной профессии; - правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности	понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; ведёт здоровый образ жизни; понимает условия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной профессии; проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Уметь:</u> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения,	использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной	Выполнение комплекса упражнений. Регулирование физической нагрузки. Владение навыками контроля и оценки. Подбор средств и методов занятий. Определение эффективности занятий

<p>характерными для данной профессии;</p> <p>- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма</p>	<p>профессии;</p> <p>выполняет контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организм</p>	
---	--	--

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.05 «ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы бережливого производства» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла образовательной программы 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 04, ОК 07.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 04 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 10, ЛР 16, ЛР 20	<p><u>Уметь:</u></p> <p>осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства;</p> <p>картировать поток создания ценностей;</p> <p>выявлять и устранять потери в процессах;</p> <p>применять ключевые инструменты анализа и решения проблем;</p> <p>организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям;</p> <p>применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации/ предприятия.</p>	<p><u>Знать:</u></p> <p>историю, принципы и философию бережливого производства;</p> <p>основы картирования потока создания ценностей;</p> <p>методы анализа и решения проблем;</p> <p>инструменты бережливого производства;</p> <p>технологии внедрения улучшений;</p> <p>технологии вовлечения персонала в процесс непрерывных улучшений;</p> <p>систему подачи предложений.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	40
в т.ч. в форме практической подготовки	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	16
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций и личностных результатов ⁹ , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Бережливое производство как условие повышения эффективности деятельности на предприятиях		40/14	
Тема 1.1. Введение в предмет	Содержание учебного материала Цели, задачи учебной дисциплины «Основы бережливого производства» В том числе практических занятий Практическое занятие № 1. Фабрика процессов как основа бережливого производства в профессиональной деятельности (мотивационная игра) Самостоятельная работа обучающихся	4/2 2 2	
Тема 1.2 Понятие и сущность бережливого производства	Содержание учебного материала История возникновения бережливого производства. Концепция бережливого производства. Ключевые понятия бережливого производства. Сравнение традиционного подхода и бережливого производства. Серия ГОСТ Р «Бережливое производство» В том числе практических занятий Практическое занятие № 2. Деловая игра по методу «Фабрика процессов» с учетом отраслевой специфики и профессиональной направленности Самостоятельная работа обучающихся	6/2 4 2	ОК 07 ПК 2.1-2.4 ЛР 10, ЛР 16, ЛР 20
Тема 1.3. Действия, добавляющие ценности и потери	Содержание учебного материала Клиент. Процессный подход. Структура выполняемых операций: добавляющая ценность, потери 1 и 2 рода. Влияние потерь на себестоимость производства продукции/оказания услуг.	4/- 4	ОК 07 ПК 2.1-2.4

⁹ В соответствии с Приложением 3 ПОП.

	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.4. Картирование потока создания ценности	Содержание учебного материала	6/2	ОК 07 ОК 04 ПК 2.1-2.4 ЛР 10, ЛР 16, ЛР 20
	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 Практическое занятие № 3. Создание карты текущего, идеального и целевого состояния потока по фабрике процессов (снятом на первом занятии)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.5. Методы решения проблем	Содержание учебного материала	6/2	ОК 07 ОК 04 ПК 2.1-2.4 ЛР 10, ЛР 16, ЛР 20
	Понятие «проблема», определение и формулирование проблемы. Технологии анализа проблем: – пирамида проблем; – граф-связей; – диаграмма Парето – 4W2H; – «5 Почему»; – диаграмма Исикавы – и другие методы статистического анализа	4	
	В том числе практических занятий Практическое занятие № 4. Выбор метода и инструментов для анализа проблем, выявленных в ходе картирования на фабрике процессов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.6. Методы и инструменты бережливого производства	Содержание учебного материала	6/2	ОК 07 ОК 04 ПК 2.1-2.4 ЛР 10, ЛР 16, ЛР 20
	Организация рабочего пространства по системе 5S. Стандартизированная работа. Методика всеобщего обслуживания оборудования TPM. Методика быстрой переналадки SMED. Встроенное качество.	4	

	Канбан, поток единичных изделий		
	В том числе практических занятий Практическое занятие № 5. Выбор методов бережливого производства, для решения пробоем выявленных на фабрике процессов. Обоснование выбора. Практическое занятие № 6. Создание СОК по фабрике процессов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.7. Технологии вовлечения и мотивации персонала	Содержание учебного материала	4/2	ОК 07 ОК 04 ПК 2.1-2.4
	Лин-лидерство. ППУ- предложения по улучшению. Каракури. Производственная культура на рабочем месте	2	ЛР 10, ЛР 16, ЛР 20
	В том числе практических занятий Практическое занятие № 7. Разработка и заполнение ППУ	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.8. Фабрика процессов – учебная производственная площадка применения инструментов бережливого производства	Содержание учебного материала	2/2	ОК 07 ОК 04 ПК 2.1-2.4
	В том числе практических занятий Практическое занятие № 8. Деловая игра «Фабрика процессов» (отработка навыков применения знаний по итогам изучения учебной дисциплины).	2	ЛР 10, ЛР 16, ЛР 20
	Самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

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

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

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

Давыдова Н.С., Чуйкова С.Л. Основы бережливого производства: учеб. пособие для обучающихся СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ. Белгород, 2020.

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

3.2.2. Основные электронные издания

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>

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

Салдаева, Е.Ю. Управление качеством: учебное пособие / Е.Ю. Салдаева, Е.М. Цветкова. — Йошкар-Ола: ПГТУ, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-8158-1802-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93209> .

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>

3.2.3. Дополнительные источники

Батурин В.К. Общая теория управления: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Экономика» и «Менеджмент» / Батурин В. К. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 487 с. — ISBN 978-5-238-02217-8. — Текст: электронный // IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/71030.html>

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p><u>Знать:</u> историю становления и развития бережливого производства; философию бережливого производства; ценности бережливого производства; принципы бережливого производства; действия, добавляющие ценности и потери; технологии анализа процессов создания ценности; технологии улучшений; ключевые показатели эффективности бережливого производства; технологии вовлечения персонала; систему подачи предложений; инструменты бережливого производства</p>	<p>демонстрирует системные знания об истории становления и развития бережливого производства; демонстрирует системные знания о философии бережливого производства; демонстрирует системные знания о ценностях бережливого производства; демонстрирует системные знания о принципах бережливого производства; демонстрирует системные знания о действиях, добавляющие ценности и потери; владеет технологиями анализа процессов создания ценности; демонстрирует системные знания о технологиях улучшений; демонстрирует системные знания о ключевые показатели эффективности бережливого производства; демонстрирует системные знания о технологии вовлечения персонала; демонстрирует системные знания о системе подачи предложений; демонстрирует системные знания об инструментах бережливого производства</p>	<p>Тестирование. Устный опрос. Кейс-метод. Оценка решений ситуационных задач. Практические занятия. Деловые игры.</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p><u>Уметь:</u> осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; картировать поток создания ценностей; выявлять и устранять потери в процессах; применять ключевые инструменты анализа и решения проблем; организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям; применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации/ предприятия.</p>	<p>демонстрирует умение осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; демонстрирует умение картировать поток создания ценностей; демонстрирует умение выявлять и устранять потери в процессах; демонстрирует умение применять ключевые инструменты анализа и решения проблем; демонстрирует умение организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям; способен применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации/ предприятия.</p>	<p>Кейс-метод Оценка решений ситуационных задач. Практические занятия. Деловые игры.</p>

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.06 «ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы финансовой грамотности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла образовательной программы 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 01-06, 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-06, 09 ПК 2.1-2.4 ЛР 20 ЛР 27	<u>Уметь:</u> 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; использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и валютной биржами; анализирует состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; определять назначение видов налогов и применять полученные знания для расчёта НДФЛ, налоговых вычетов, заполнения налоговой декларации; применять правовые нормы по защите прав потребителей финансовых услуг и выявлять признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц; планировать и анализировать семейный бюджет и личный финансовый план; составлять обоснование бизнес-идеи; применять полученные знания для увеличения пенсионных накоплений	<u>Знать:</u> основные понятия финансовой грамотности и основные законодательные акты, регламентирующие ее вопросы; виды принятия решений в условиях ограниченности ресурсов; основные виды планирования; устройство банковской системы, основные виды банков и их операций; сущность понятий «депозит» и «кредит», их виды и принципы; схемы кредитования физических лиц; устройство налоговой системы, виды налогообложения физических лиц; признаки финансового мошенничества; основные виды ценных бумаг и их доходность; формирование инвестиционного портфеля; классификацию инвестиций, основные разделы бизнес-плана; виды страхования; виды пенсий, способы увеличения пенсий

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	14
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов ¹⁰ , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
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	<p>Содержание учебного материала</p> <p>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</p> <p>Ограниченность ресурсов и проблема их выбора. Понятие планирования и его виды: краткосрочное, среднесрочное и долгосрочное. SWOT – анализ</p> <p>Основные законодательные акты, регламентирующие вопросы финансовой грамотности в Российской Федерации. Международный опыт повышения уровня финансовой грамотности населения</p> <p>В том числе практических занятий</p> <p>Практическое занятие № 1. Проведение SWOT – анализа при принятии решения поступления в среднее профессиональное заведение</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся*</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>-</p>	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09 ПК 2.1-2.4 ЛР 20 ЛР 27</p>
Раздел 2. Место России в международной банковской системе		9/3	
Тема 2.1. Банковская система Российской Федерации:	<p>Содержание учебного материала</p> <p>История возникновения банков. Роль банков в создании и функционировании рынка капитала. Структура современной банковской</p>	<p>2/-</p> <p>2</p>	<p>ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 05 ОК 09</p>

¹⁰ В соответствии с Приложением 3 ПОП.

структура, функции и виды банковских услуг	системы и ее функции. Виды банковских организаций. Понятие ключевой ставки. Правовые основы банковской деятельности		ПК 2.1-2.4 ЛР 20 ЛР 27
	В том числе практических занятий		
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	
Тема 2.2. Основные виды банковских операций	Содержание учебного материала	8/2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 2.1-2.4 ЛР 20 ЛР 27
	1. Депозит и его виды. Экономическая сущность понятий: сбережения, депозитная карта, вкладчик, индекс потребительских цен, инфляция, номинальная и реальная ставки по депозиту, капитализация, ликвидность		
	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	6	
	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 № 2. Решение кейса «Выявление целесообразности кредитования в банке на основе расчета аннуитетных платежей»	1	
	Практическое занятие № 3. Деловая игра «Расчетно-кассовое обслуживание в банке»/Деловая игра «Как не стать жертвой финансового мошенника» (выбор деловой игры осуществляется по желанию обучающихся)	1	
Самостоятельная работа обучающихся*	-		
Раздел 3. Налоговая система Российской Федерации		2/-	
Тема 3.1. Система налогообложения физических лиц	Содержание учебного материала	2/-	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 2.1-2.4
	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	2	
	В том числе практических занятий	-	

	Самостоятельная работа обучающихся*	-	ЛР 20, ЛР 27
Раздел 4. Инвестиции: формирование стратегии инвестирования и инструменты для ее реализации		14/8	
Тема 4.1. Формирование стратегии инвестирования	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01
	Сущность и значение инвестиций. Участники, субъекты и объекты инвестиционного процесса. Реальные и финансовые инвестиции и их классификация. Валютная и фондовая биржи. Инвестиционный портфель. Паевые инвестиционные фонды (ПИФы) как способ инвестирования денежных средств физических лиц. Финансовые пирамиды. Криптовалюта	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	В том числе практических занятий	2	ПК 2.1-2.4
	Практическое занятие № 4. Мозговой штурм «Инвестиции в образах мировой культуры»	2	ЛР 20 ЛР 27
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	
Тема 4.2. Виды ценных бумаг и производных финансовых инструментов	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01
	Виды ценных бумаг: акции, облигации, векселя. Производные финансовые инструменты: фьючерс, опцион. Понятие доходности ценных бумаг	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04
	В том числе практических занятий	2	ОК 05
	Практическое занятие № 5. Решение кейса «Финансист. Покупка ценных бумаг и формирование инвестиционного портфеля»	2	ОК 06 ОК 09
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	ПК 2.1-2.4 ЛР 20, ЛР 27
Тема 4.3. Способы принятия финансовых решений	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01
	Личное финансовое планирование. Личный и семейный бюджеты. Понятие предпринимательской деятельности. Стартап, бизнес-идея, бизнес-инкубатор. Основные понятия и разделы бизнес-плана. Период окупаемости	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
	В том числе практических занятий	4	ОК 06
	Практическое занятие № 6. Составление личного бюджета	1	ОК 09
	Практическое занятие № 7. Деловая игра «Разработка бизнес-идеи и ее финансово-экономическое обоснование»	3	ПК 2.1-2.4 ЛР 20, ЛР 27
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	

Раздел 5. Страхование		6/2	
Тема 5.1. Структура страхового рынка в Российской Федерации и виды страховых услуг	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 2.1-2.4
	Экономическая сущность страхования. Функции и принципы страхования. Основные понятия в страховании: страховщик, страхователь, страховой брокер, страховой агент, договор страхования, страховой случай, страховой взнос, страховая премия, страховые продукты. Виды страхования: страхование жизни, страхование от несчастных случаев, медицинское страхование, страхование имущества, страхование гражданской ответственности. Страховые риски	2	
	В том числе практических занятий	2	ЛР 20 ЛР 27
	Практическое занятие № 8. Деловая игра «Заключение договора страхования автомобиля»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	
Тема 5.2. Пенсионное страхование как форма социальной защиты населения	Содержание учебного материала	2/-	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 2.1-2.4
	Государственная пенсионная система в России. Обязательное пенсионное страхование. Государственное пенсионное обеспечение. Пенсионный фонд Российской Федерации, негосударственный пенсионный фонд и их функции. Пенсионные накопления. Страховые взносы. Виды пенсий и инструменты по увеличению пенсионных накоплений	2	
	В том числе практических занятий	-	ЛР 20, ЛР 27
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020

Брехова Ю.В., Алмосов А.П., Завьялов Д.Ю. Финансовая грамотность: материалы для учащихся - М.: БАКО, 2018. Жданова А.О., Зятыков М.А. Финансовая грамотность: методические рекомендации для преподавателя. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 224с. – ISBN 978-5-408-04503-7

Жданова А.О., Зятыков М.А. Финансовая грамотность: рабочая тетрадь. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 48с. – ISBN 978-5-408-04501-3

Каджаева М.Р. Финансовая грамотность: учеб. пособие для среднего проф. обр. / М.Р. Каджаева, С.В. Дубровская, А.Р. Елисеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 288с. – ISBN 978-5-4468-7597-9

3.2.2. Основные электронные издания

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

Шимко, П.Д. Основы экономики: учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Д. Шимко. — Москва: Юрайт, 2019. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01368-9. — URL: <https://urait.ru/bcode/433776>

3.2.3. Дополнительные источники

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

Федеральной службы государственной статистики (Росстат): официальный сайт. – Москва, 2021 – URL: <http://www.gks.ru> (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.

Рейтинговое агентство Эксперт: [сайт]. – Москва, 2021 – URL: <http://www.raexpert.ru> (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.

СПАРК – Система профессионального анализа рынков и компаний: [сайт]. – Москва, 2021 - URL: <http://www.spark-interfax.ru> (дата обращения: 27.07.2021). – Текст: электронный.

Информационная система Bloomberg: официальный сайт. – Москва, 2021 -URL: <http://www.bloomberg.com> – Текст: электронный.

Московская биржа: официальный сайт. – Москва, 2021 - URL: moeex.com (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.

Правительство Российской Федерации: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <http://government.ru> (дата обращения: 27.07.2021). – Текст: электронный.

Инвестиционный интернет-портал Investfunds: [сайт]. – Москва, 2021, URL: <https://investfunds.ru/> .

Экономический факультет МГУ: [сайт]. – 2021. - URL: <https://finuch.ru/>

Учебное пособие «Азбука предпринимателя» для потенциальных и начинающих предпринимателей/АО «Корпорация «МСП» – Москва: АО «Корпорация «МСП», 2016. – 140 с.

Центральный банк России: [сайт]. – 2021. - URL: <https://fincult.info/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ¹¹	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p><u>Знать:</u> основные понятия финансовой грамотности и основные законодательные акты, регламентирующие ее вопросы; виды принятия решений в условиях ограниченности ресурсов; основные виды планирования; устройство банковской системы, основные виды банков и их операций; сущность понятий «депозит» и «кредит», их виды и принципы; схемы кредитования физических лиц; устройство налоговой системы, виды налогообложения физических лиц; признаки финансового мошенничества; основные виды ценных бумаг и их доходность; формирование инвестиционного портфеля; классификацию инвестиций, основные разделы бизнес-плана; виды страхования; виды пенсий, способы увеличения пенсий</p>	<p>демонстрирует знания основных понятий финансовой грамотности; ориентируется в нормативно-правовой базе, регламентирующей вопросы финансовой грамотности; способен планировать личный и семейный бюджеты; владеет знаниями для обоснования и реализации бизнес-идеи; дает характеристику различным видам банковских операций, кредитов, схем кредитования, основным видам ценных бумаг и налогообложения физических лиц; владеет знаниями формирования инвестиционного портфеля физических лиц; умеет определять признаки финансового мошенничества; применяет знания при участии на страховом рынке; демонстрирует знания о видах пенсий и способах увеличения пенсионных накоплений</p>	<p>Устный опрос. Тестирование. Подготовка доклада и презентации по заданной теме</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p><u>Уметь:</u> применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;</p>	<p>применяет теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;</p>	<p>Решение ситуационных задач. Обсуждение</p>

¹¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

<p>взаимодействовать в коллективе и работать в команде; рационально планировать свои доходы и расходы; грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и валютной биржами; анализирует состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; определять назначение видов налогов и применять полученные знания для расчёта НДФЛ, налоговых вычетов, заполнения налоговой декларации; применять правовые нормы по защите прав потребителей финансовых услуг и выявлять признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц; планировать и анализировать семейный бюджет и личный финансовый план; составлять обоснование бизнес-идеи; применять полученные знания для увеличения пенсионных накоплений</p>	<p>планирует свои доходы и расходы и грамотно применяет полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, страхователя, налогоплательщика, члена семьи и гражданина; выполняет практические задания, основанные на ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и валютной биржами; проводит анализ состояния финансовых рынков, используя различные источники информации; определяет назначение видов налогов и рассчитывает НДФЛ, налоговый вычет; ориентируется в правовых нормах по защите прав потребителей финансовых услуг и выявляет признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц; планирует и анализирует семейный бюджет и личный финансовый план; составляет обоснование бизнес-идеи; применяет полученные знания для увеличения пенсионных накоплений</p>	<p>практических ситуаций. Решение кейса. Деловая игра.</p>
--	---	--

Приложение 1.2 Программы общепрофессиональных дисциплин

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы 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 01-07, 09, 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК ¹²	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ЛР 14 ЛР 16 ЛР 21	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства продуктов питания из растительного сырья; - определять источники микробиологического загрязнения; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей 	<ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и термины микробиологии; - основные группы микроорганизмов, - микробиология основных пищевых продуктов; - правила личной гигиены работников организации питания; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства продуктов питания из растительного сырья - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных</p>

¹² Также можно привести коды личностных результатов реализации программы воспитания с учетом особенностей профессии в соответствии с Приложением 3 ПОП.

	<p>Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи 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</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и</p>

	Использовать современное программное обеспечение	программное обеспечение в профессиональной деятельности
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	12
<i>Самостоятельная работа</i>	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1	Основы микробиологии в пищевом производстве		ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала	6/2	ПК 1.1-1.4
	1. 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.	2	ПК 2.1-2.4 ЛР 14 ЛР 16 ЛР 21
	5. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	2	
	Тематика практических занятий		
	1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	2	
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала	10/4	ОК 01-07, 09, 10
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ЛР 14 ЛР 16
	Глистные заболевания. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	2	ЛР 21

	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	2	
	Тематика практических занятий		
	2. Выращивание микроорганизмов на плотных и жидких питательных средах	2	
	3. Работа с микроскопом	2	
Раздел 3	Санитария и гигиена в пищевом производстве		
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10
	1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4
	2. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований	2	ЛР 14, ЛР 16, ЛР 21,
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала	8/4	ОК 01-07, 09, 10
	1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию и устройству помещений	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4
	2. Гигиенические требования оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре		ЛР 14, ЛР 16, ЛР 21
	3. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения	2	
	4. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		
	Тематика практических занятий		ОК 01-07, 09, 10
	4. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию инвентаря и оборудования	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ЛР 14, ЛР 16, ЛР 21
	5. Гигиеническая оценка личной гигиены, внешнего вида, и соблюдения САНиП	2	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10
	1. Санитарные требования к процессам механической обработке продовольственного сырья.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4
	2. Санитарные правила применения пищевых добавок		ЛР 14, ЛР 16, ЛР 21
Тема 3.4 Санитарно-	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01-07, 09, 10

гигиенические требования к транспортирует, приемке и хранению пищевых продуктов	1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ЛР 14, ЛР 16, ЛР 21
	2. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции продовольственного сырья		
	Тематика практических занятий		
	6. Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж).	2	
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

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.

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.

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.

Госманов Р.Г., Колычев Н. М. и др. Санитарная микробиология пищевых продуктов, 2022 г." - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/198467>

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>

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

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.

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

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.

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

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.

Все для общепита в России [Электронный ресурс]. URL: <https://pitportal.ru/>

Всё о весе [Электронный ресурс]. URL: <http://www.vseovese.ru/>

Тематический каталог статей [Электронный ресурс]. URL: <https://www.rusarticles.com/>

Все о медицине [Электронный ресурс]. – URL: <https://meduniver.com/>

Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие / Рубина Е.А., Малыгина В.Ф., - 2-е изд. - Москва :Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. (СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ) (Обложка. КБС) ISBN 978-5-00091-058-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/503099>

Большой справочник калорийности продуктов питания и блюд [Электронный ресурс]. URL: <https://pbprog.ru/tk/pm>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников производства продуктов; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	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	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной, (самостоятельной) работы; -докладов, рефератов; -теоретической части проектов, учебных исследований и т.д. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных / устных ответов, - тестирования.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и	Правильность, полнота выполнения заданий, точность	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям;

<p>реализации продуктов из растительного сырья, обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов</p>	<p>формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.</p>	<p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
--	--	--

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы 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 01-07, 09, 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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, ЛР 15 ЛР 18 ЛР 21	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); осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	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.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения

	Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи 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	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2
<i>Самостоятельная работа</i>	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций и личностных результатов ¹³ , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21
	1. Предмет и задачи товароведения. Химический состав пищевых продуктов	2	
	2. Энергетическая ценность пищевых продуктов	2	
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21
	1. Классификация продовольственных товаров.	1	
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров.	1	
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов	Содержание учебного материала	2/1	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21
	1. 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	1	
	Тематика практических занятий		
	1. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту	1	
Тема 4 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки. Условия и сроки хранения зерновых товаров	2	
	Тематика практических занятий		
	2. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий оценка качества	2	

¹³ В соответствии с Приложением 3 ПОП.

	по стандарту		
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения молочных товаров	2	
	Тематика практических занятий		
	3. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	2	
Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	2/1	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	1	
	Тематика практических занятий		
	4. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	1	
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса и мясных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	2	
	Тематика практических занятий		
	5. Органолептическая оценка качества мяса	2	
Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов 2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение 3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	2	
	Тематика практических занятий		
	6. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. 7. Ознакомление с дефектами яиц. 8. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	4	
Тема 9. Товароведная характеристика	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4,
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения	2	

кондитерских и вкусовых товаров	Тематика практических занятий		ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21
	9. Ознакомление с ассортиментом кондитерских изделий и оценка качества по стандарту.	4	
	10. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту 11. Ознакомление с ассортиментом напитков и оценка качества по стандарту		
Тема 10. Товароведная характеристика пищевых добавок	Содержание учебного материала	2	
	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.	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

Криштафович В.И. Теоретические основы товароведения: учебник для СПО/ В.И. Криштафович. - М.: КНОРУС, 2018. – 160с. – ISBN 978-5-406-06452-8

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>

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> .

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>

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/>

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> (дата обращения: 09.02.2022). — Текст: электронный.

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> (

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>

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>

3.2.2. Дополнительные источники

2. Галун, Л. А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Плоды, овощи, грибы / Галун Л.А., Микулович Л.С., Косая Ж.Н. - Мн.:Вышэйшая школа, 2008. - 271 с.: ISBN 978-985-06-1567-1. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/505749>

3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь [Электронный ресурс]. – Москва: Академия, 2014. – 96 с.

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

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

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

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

8. 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.

9. 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.

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

11. 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: - письменного / устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы; - докладов, рефератов; - теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
- проводить органолептическую оценку	- правильность, полнота выполнения заданий,	Текущий контроль: - защита отчетов по

<p>качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки; - соответствие требованиям инструкций, регламентов; - рациональность действий и т.д. 	<p>практическим занятиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий
---	--	--

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ОХРАНА ТРУДА**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03 «Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы 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 01-05.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ПК 1.1 - 1.4, ПК 2.1 - 2.4, ЛР 4 ЛР 13 ЛР 22	<ul style="list-style-type: none"> - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты; - определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; - оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте; - применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях; - соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности 	<ul style="list-style-type: none"> - законодательство в области охраны труда; - нормативные документы по охране труда, основы профгигиены, профсанитарии; - правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и производственной санитарии и противопожарной защиты; - правовые и организационные основы охраны труда в организации, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии; - возможные опасные и вредные факторы и средства защиты; - действие токсичных веществ на организм человека; - категорирование производств по взрывопожароопасности; - меры предупреждения пожаров и взрывов ; - общие требования безопасности на территории организации и производственных помещениях; - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	12
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Тема 1.	Содержание учебного материала	10/2	
Государственное регулирование в сфере охраны труда.	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Ответственность юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда.</p> <p>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).</p> <p>Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия.</p> <p>Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.</p>	2	ОК 01-05 ЛР 4 ЛР 13 ЛР 22
	<p>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</p>	2	

		(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.	2	
	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. 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. 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.	2	
		Тематика практических занятий		
	1	Работа с инструкциями по охране труда	2	
Тема 2. Производственный травматизм и профессиональная заболеваемость.		Содержание учебного материала	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.	2	ОК 01-05 ЛР 4 ЛР 13 ЛР 22

		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.		
	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.	2	
		Тематика практических занятий		
	2	Работа с нормативными документами при оформлении несчастных случаев	2	
Тема 3. Производственная санитария.	Содержание учебного материала		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). Микроклимат на рабочих местах и меры его обеспечения. Микроклимат и его показатели. Терморегуляция организма человека. Особенности нормирования показателей микроклимата. Основные понятия: условия труда,	2	ОК 01-05 ЛР 4 ЛР 13 ЛР 22

		<p>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>		
	Тематика практических занятий			
	3	Определение нормативных показателей микроклимата на рабочем месте	2	
Тема 4. Техника безопасности, электробезопасность и пожарная безопасность.	Содержание учебного материала			16/6
	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.	2	ОК 01-05 ЛР 4 ЛР 13 ЛР 22
	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	2	

3	<p>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.</p> <p>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>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>	2	
4	<p>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>	2	

	Тематика практических занятий		
4	Проверка заземления и правильность подключения электрооборудования	2	
5	Отработка возможных сценариев при пожарной опасности работа с противопожарным инвентарем	2	
6	Отработка безопасных методов работы на оборудовании.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Охраны труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320с. – ISBN 978-5-4468-6159-0

Горькова Н.В., Фетисов А.Г., Мессинева Е.М. Охрана труда, 2022 г. - коллекция "Инженерно-технические науки — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/185929>

3.2.2. Основные электронные издания

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>

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>

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>

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>

3.2.2. Дополнительные источники

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.

Конституция (Основной закон) Российской Федерации.

Трудовой кодекс Российской Федерации.

О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: федер. закон от 30.03.99 № 52-ФЗ.

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

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

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

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)

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

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - законодательство в области охраны труда ; - нормативные документы по охране труда, основы профгигиены, профсанитарии; - правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и производственной санитарии и противопожарной защиты; - правовые и организационные основы охраны труда в организации, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии; - возможные опасные и вредные факторы и средства защиты; - действие токсичных веществ на организм человека; - категорирование производств по взрывопожароопасности; - меры предупреждения пожаров и взрывов ; - общие требования безопасности на территории организации и производственных помещениях; - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; - предельно допустимые концентрации вредных веществ; 	<ul style="list-style-type: none"> - перечисляет порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; - описывает предельно допустимые концентрации вредных веществ; - предъявляет знания и умения оказания первой помощи при различных травмах; - предъявляет меры предупреждения пожаров и взрывов; - анализирует и выбирает законодательные в области охраны труда; - предъявляет понимание и знание нормативных документов по охране труда; - перечисляет возможные опасные и вредные факторы и средства защиты 	<p>Оценка результатов выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - текущего контроля (устный/письменный опрос, контрольные вопросы и др.) - практических занятий; - промежуточной аттестации.

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.04 «Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы 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 01-07, 09, 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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 01-07, ОК 09, 10 ЛР 6 ЛР 13	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место для обработки сырья, - приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации 	<ul style="list-style-type: none"> - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, подготовки ее к реализации; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и упаковки продукции; - способы организации рабочих мест в соответствии с видами изготавливаемой продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	12
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов ¹⁴ , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Организация производства продуктов питания из растительного сырья на производстве		22/8	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов предприятий	Содержание учебного материала	4/0	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ЛР 6 ЛР 13
	Классификация, основные типы и классы предприятий. Характеристика основных типов предприятий	2	
	Специализация предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	2	
Тема 1.2 Принципы и организация производства продуктов питания из растительного сырья	Содержание учебного материала	8/4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ЛР 6 ЛР 13
	Характеристика, назначение и особенности деятельности предприятий, обрабатывающих сырье, изготавливающих продукцию и предприятий с полным циклом производства. Общие требования к организации рабочих мест,	2	
	Организация работы складских помещений в соответствии с типом предприятия. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	2	
	Тематика практических занятий	4	
	Составить акт на естественные потери при усушке, распыле, утряске сырья	4	
Тема 1.3 Особенности организации рабочих мест	Содержание учебного материала	10/4	
	Организация работы зон, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест.	2	
	Организация зон, предназначенных для выпуска основной продукции.	4	

¹⁴ В соответствии с Приложением 3 ПОП.

	Характеристика организации рабочих мест. Особенности организации рабочих мест на поточных линиях		
	Тематика практических занятий	4	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Организация рабочего места	4	
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья		12/4	
Тема 2.1 Принципы и организация упаковки и хранения готовой продукции	Содержание учебного материала	12/4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ЛР 6 ЛР 13
	Организация работы зон, предназначенных для упаковки готовой продукции. Характеристика организации рабочих мест.	4	
	Организация хранения готовой продукции. Оборудование для транспортирования и сортировки. Изменения качества при неправильном хранении продукции.	4	
	Тематика практических занятий	4	
	Решение ситуационных задач при организации транспортирования и хранения готовой продукции	4	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

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>

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>

3.2.2. Дополнительные источники

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, для различных процессов приготовления и отпуска продукции; способы организации рабочих мест в соответствии с видами изготавливаемой продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда на предприятиях	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	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по УД
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления	Правильность, полнота выполнения заданий, точность	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим

<p>полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>формулировок, точность расчетов, соответствие с требованиями. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
---	---	--

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.05 « Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы 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 01-04.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-04 ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.4 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16	- навыки выполнения основных технологических операций, - готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	- технологические режимы и принцип работы основного технологического оборудования - характеристику выпускаемого ассортимента продукции; - основные технологические стадии производства продукции, - причины возникновения брака готовой продукции, - организационно-производственную структуру предприятия, - основные вопросы по охране труда, технике безопасности; - мероприятия по охране окружающей среды на предприятии;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	42
в т.ч. в форме практической подготовки	18
В т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	18
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Технологический процесс преобразования исходного сырья в продукты питания			
Тема 1. Понятие технологического процесса	Содержание учебного материала	14/6	ОК 01-04 ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.4 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16
	1. Технологические потоки в комплексах пищевых производств Технологический процесс производства	2	
	2. Технологическая схема производства	2	
	3. Технологическая операция	2	
	4. Технологический режим	2	
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие 1. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования	2	
	Практическое занятие 2. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования	2	
Практическое занятие 3. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования	2		
Тема 2. Производство пищевых продуктов путем разборки сырья растительного происхождения на компоненты	Содержание учебного материала	8/4	ОК 01-04 ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.4 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16
	1. Особенности технологии	2	
	2. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие 1. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования (согласно направленности)	2	
	Практическое занятие 2. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования	2	

	(согласно направленности)		
Тема 3. Производство пищевых продуктов путем сборки из компонентов сырья растительного происхождения	Содержание учебного материала	8/4	ОК 01-04
	1. Особенности технологии	2	ПК 1.1 – 1.4
	2. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования	2	ПК 2.1 – 2.4 ЛР 14
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	ЛР 15
	ПЗ 1. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования (согласно направленности)	2	ЛР 16
	ПЗ 2. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования (согласно направленности)	2	
Тема 4. Производство пищевых продуктов путем комбинированной переработки сырья растительного происхождения	Содержание учебного материала	8/4	ОК 01-04
	1. Особенности технологии	2	ПК 1.1 – 1.4
	2. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования	2	ПК 2.1 – 2.4 ЛР 14
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	ЛР 15
	ПЗ 1. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования (согласно направленности)	2	ЛР 16
	ПЗ 2. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования (согласно направленности)	2	
Тема 5. Утилизация отходов пищевых производств	Содержание учебного материала	2	ОК 01-04
	1. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования	2	ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.4 ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16
Всего:		42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Организации производства», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

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>

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>

3. 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>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> - технологические режимы и принцип работы основного технологического оборудования - характеристику выпускаемого ассортимента продукции; - основные технологические стадии производства продукции, - причины возникновения брака готовой продукции, - организационно-производственную структуру предприятия, - основные вопросы по охране труда, технике безопасности; - мероприятия по охране окружающей среды на предприятии; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<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>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по УД</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		

<p>навыки выполнения основных технологических операций, готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие с требованиями. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
--	--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 2 Программы профессиональных модулей

Приложение 2.1

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	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

1.1.3. Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 19	Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края
ЛР 21	Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Алтайского края
ЛР 22	Использующий грамотно профессиональную документацию.
ЛР 23	Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде.
ЛР 24	Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному саморазвитию по выбранной специальности
ЛР 26	Умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения

1.1.4. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья
Уметь	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
Знать	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

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 234

в том числе в форме практической подготовки 190

Из них на освоение МДК - 36

в том числе самостоятельная работа _____

практики, в том числе учебная - 36

производственная - 144

Промежуточная аттестация - 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК			Практики		
				Всего	В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ¹⁵	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
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	84	46	36	10	X	12	36	
	Производственная практика, часов	144	144						144
	Промежуточная аттестация по ПМ	6	X				6		
	Всего:	234	190	36	10	X	18	36	144

¹⁵ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч
1	2	3
Раздел 1. Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией		72/ 46
МДК.01 Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья		36/10
Тема 1.1. Общие сведения о машинах и аппаратах предприятий, перерабатывающих растительное сырье	Содержание 1. Машины и аппараты. Сборочные элементы машин. Деталь, изделие, сборочные единицы, группы, комплексы, комплекты. 2. Параметры оборудования электрические, механические и технологические. Параметры основные и вспомогательные, технико-экономические показатели оборудования. В том числе практических занятий Практическое занятие 1. Ознакомление с основными элементами машин и аппаратов, изучение параметров оборудования.	6/2 2 2 2 2
Тема 1.2. Общие сведения об эксплуатации промышленного оборудования	Содержание 1. Эксплуатация промышленного оборудования. Эффективность использования оборудования. Эксплуатационная документация. Виды контрольно-измерительных инструментов и приборов, применяемых при эксплуатации промышленного оборудования. 2. Смазка пар трения. Классификация эксплуатационно-смазочных материалов. Виды и способы смазки промышленного оборудования, оснастка и инструмент при смазке оборудования. В том числе практических занятий Практическое занятие 2. Выбор контрольно-измерительных инструментов и их использование Практическое занятие 3. Регулировка смазочных механизмов с использованием оснастки и инструментов для смазки. Выбор эксплуатационно-смазочных материалов.	6/2 2 2 2 1 1
Тема 1.3. Электрооборудование	Содержание 1. Электроприводы, конструкция электроприводов. Аппаратура управления и защиты	6/1 2

	электропривода. Типы электродвигателей, параметры электродвигателей.	
	2. Правила эксплуатации электроустановок. Документы по эксплуатации, Условия эксплуатации электроустановок. Мероприятия для обеспечения безопасной эксплуатации электроустановок.	2
	3. Защитное заземление. Способы защиты. Причины поражения человека электрическим током. Заземляющие устройства	1
	В том числе практических занятий	1
	Практическое занятие 4. Проверка состояния заземления	1
Тема 1.4 Эксплуатация оборудования для механической переработки сырья	Содержание	6/2
	1. Эксплуатация оборудования. Технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации.	2
	2. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения. Методы регулировки и наладки.	2
	В том числе практических занятий	2
	Практическое занятие 5. Выявление и устранение недостатков, выбор эксплуатационно-смазочных материалов.	2
Тема 1.5 Эксплуатация оборудования для производства продукции и изделий	Содержание	8/2
	1. Линии производства продукции: технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации.	4
	2. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения.	2
	В том числе практических занятий	2
	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
Тема 1.6 Эксплуатация оборудования для транспортировки, приемки и хранения продукции	Содержание	4/1
	1. Технологические возможности оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2
	2. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения.	1
	В том числе практических занятий	1
	Практическое занятие 7. Регулировка и наладка оборудования, применяемого для определения количества поступающего на предприятие сырья, с учетом предельной нагрузки при эксплуатации.	1
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		
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	36
<p>Учебная практика реализуется в рамках профессионального модуля ПМ 01. «Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией» по основному виду профессиональной деятельности «Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией» для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по данной специальности.</p> <p>1. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения практики, формам отчетности.</p> <p>Цель: формирование у обучающихся умений при овладении видом профессиональной деятельности «Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией».</p> <p>Задачи: в ходе освоения программы учебной практики обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями; - эксплуатировать оборудование для производства растительных масел на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями, включая оборудование для механической обработки сырья и полуфабрикатов, маслосемян, влаготепловой обработки мятки и жмыха, отжима масла, рафинации и дезодорации масла; - поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях; - определять готовность изделий, оценивать качество растительных масел, жиров и жирозаменителей по всем показателям, определять выход готовой продукции; - эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (растительных масел, жиров и жирозаменителей в тару на специальном технологическом оборудовании). <p>Результаты освоения учебной практики: приобретение обучающимися умений в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией», в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:</p> <p>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> <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</p>	

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

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

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

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

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

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

ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ЛР 21 Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Алтайского края.

ЛР 22 Используя грамотно профессиональную документацию.

ЛР 24 Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному саморазвитию по выбранной специальности.

2. Формы отчетности:

1. Дневник учебной практики;

2. Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения учебной практики.

3. Оценочный материал по итогам прохождения учебной практики: контрольно-оценочные средства, разработанные руководителем практики, рассмотренные на заседании ПЦК ПП, согласованные с работодателем и утвержденные директором КГБПОУ «АКПТиБ».

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 Ознакомление с технологическими возможностями оборудования	
Производственная практика	144
<p> Производственная практика ПМ 01. «Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией» проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между КГБПОУ «АКПТиБ» и организациями. </p> <p> 1. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения практики, формам отчетности. </p> <p> Цель: овладение видом профессиональной деятельности «Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией» </p> <p> Задачи: в ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен иметь навык: </p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 растительных масел, жиров и жирозаменителей, а автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; - проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей; - мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей; - упаковки готовой продукции (растительных масел, жиров и жирозаменителей) в тару на специальном технологическом оборудовании; - маркировки готовой продукции (растительных масел, жиров и жирозаменителей) на специальном технологическом оборудовании <p> Результаты освоения производственной практики: </p> <p> овладение навыками в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией», в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций: </p> <p> 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> <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> <p> ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов </p>	

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

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

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

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

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

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

ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.

ЛР 19 Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края.

ЛР 22 Используемый грамотно профессиональную документацию.

ЛР 23 Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде

ЛР 26 Умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения

2. Формы отчетности:

1. Дневник производственной практики;

2. Аттестационный лист (оценка общих и профессиональных компетенций обучающегося по итогам прохождения производственной практики);

3. Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики;

4. Отчет обучающегося по производственной практике, который утверждается организацией, в которой обучающийся проходил производственную практику.

3. Оценочный материал по итогам прохождения производственной практики: контрольно-оценочные средства, разработанные руководителем практики, рассмотренные на заседании ПЦК ПП, согласованные с работодателем и утвержденные директором КГБПОУ «АКПТиБ»

Виды работ

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	
Промежуточная аттестация	Экзамен по МДК 01.01	12
	Экзамен по ПМ/01	6
Всего		234/190

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологическое оборудование», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Лаборатория «Технологическое оборудование отрасли», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2.2 образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания:

Организация проведения монтажа и ремонта промышленного оборудования / А.Н. Феофанов, А. Г. Схиртладзе. – Москва: Академия, 2019. – 448 с.

3.2.2. Основные электронные издания

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>

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>

3.2.2. Дополнительные источники

Трудовой кодекс РФ (действующая редакция).

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 и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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	- 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 Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в	- осуществлять восстановление технологического процесса по результатам проведенной	Экспертное наблюдение за решением

<p>работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>диагностики с применением инструментов приспособлений и оборудования, в ходе выполнения наладки и регулировки оборудования в соответствии с производственным заданием и соблюдением техники безопасности</p>	<p>ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик; Контрольная работа; Тестирование; Оценка выполнения самостоятельной работы.</p>
<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>	<p>- 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</p>	<p>Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик; Контрольная работа; Тестирование; Оценка выполнения самостоятельной работы.</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>- 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</p>	<p>Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик; Контрольная работа; Тестирование; Оценка выполнения самостоятельной работы.</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>- правильный выбор способов решения профессиональных задач - рациональная организация собственной деятельности во время выполнения лабораторных и практической работы, при прохождении производственной практики</p>	<p>Соответствие нормативам и последовательности выполнения тех или иных видов работ Наблюдение и оценка выполнения лабораторных и практических работ Наблюдение и оценка мастера при прохождении производственной практики</p>

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- 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 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- 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 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	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 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	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 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- 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.

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 02 ВЫПОЛНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ ПРОИЗВОДСТВА
РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И ЖИРОЗАМЕНИТЕЛЕЙ В СООТВЕТСТВИИ
С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ (по выбору)**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 2.1	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства растительных масел на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 2.2.	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей

ПК 2.3.	Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 2.4.	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (растительных масел, жиров и жирозаменителей) на специальном технологическом оборудовании

1.1.3. Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 19	Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края
ЛР 20	Обладающий экономической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе к природным комплексам Алтайского края
ЛР 21	Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Алтайского края.
ЛР 22	Использующий грамотно профессиональную документацию.
ЛР 23	Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде.
ЛР 26	Умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения

1.1.4. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"> - работы на оборудовании для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей; - обслуживания оборудования; - выявления и устранения дефектов, возникающих в процессе производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями; - эксплуатировать оборудование для производства растительных масел на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями, включая оборудование для механической обработки сырья и полуфабрикатов, масло семян, влаготепловой обработки мятки и жмыха, отжима масла, рафинации и дезодорации масла.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях; - правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля.

Всего часов – 348,
в том числе в форме практической подготовки – 304 часа.

Из них на освоение МДК – 42 часа,
в том числе самостоятельная работа –
практики, в том числе учебная – 72 часа,
производственная – 216 часов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена – 18 часов.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ¹⁶	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11
ПК 2.1, ПМ 2.2, ПМ 2.3, ПМ 2.4 ОК 01–09	Раздел 1. Техно-технологические основы производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	126	88	42	16		12	72	
	Производственная практика, часов	216	216						216
	Промежуточная аттестация по ПМ	6	X				6		
	Всего:	348	304	42	10	X	18	72	216

¹⁶ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
Раздел модуля 1. Техничко-технологические основы производства растительных масел, жиров и жирозаменителей		114/88
МДК. 02.01. Техничко-технологические основы производства растительных масел, жиров и жирозаменителей		42/16
Тема 1.1. Приемка и подготовка семян к хранению, организация контроля и эксплуатация оборудования	<p>Содержание занятий:</p> <p>1 Введение в производство растительных масел. История развития способов получения масел. Культуры, относящиеся к масличному сырью, и их характеристика.</p> <p>2 Виды масличного сырья, хранение и очистка (виды, комбинации). Оборудование для очистки масличных семян.</p> <p>3 Оборудование для доставки и транспортирования сырья.</p> <p>1 Сортирование.</p> <p>2 Сушка масличных семян и ее значение.</p> <p>3 Оборудование для сушки</p> <p>1 Организация работы производственной лаборатории предприятия</p> <p>2 Методы анализа качества масличных семян при подготовке к хранению и хранении. Методы определения качества сырья. Требования к качеству сырья для производства растительных масел и готовой продукции</p> <p>В том числе практических занятий</p> <p>№1. Проведение приемки масличных семян в зависимости от их состояния и сортности</p> <p>№2. Подбор типа конвейера в зависимости от условий работы, выполнение расчета производительности и мощности привода конвейеров.</p>	<p>10/4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>
Тема 1.2. Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для подготовки семян к извлечению масла. Методы извлечения	<p>Содержание</p> <p>1 Методы подготовки семян к извлечению масла.</p> <p>2 Оборудование для обрушивания масличных семян и отделения оболочек. Правила техники безопасности при эксплуатации оборудования для производства растительных масел</p> <p>3 Измельчение. Оборудование для измельчения масличных семян.</p> <p>1 Извлечение масла методом механического отжима. Виды прессов. Извлечение масла методом экстракции органическими растворителями (способы экстракции, обработка мисцеллы</p>	<p>8/4</p> <p>2</p> <p>2</p>

масла.	и её рафинация, отгонка растворителя из мисцеллы, отгонка растворителя из шрота) 2 Методы определения качества готовой продукции: масла и жмыха.	
	В том числе практических занятий	4
	№3. Определение причин потерь масла и способов их устранения	2
	№4. Анализ технологических схем первичной обработки масличных семян	2
Тема 1.3. Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования рафинации растительных масел. Очистка и рафинация масел.	Содержание	8/2
	Характеристика растительных и животных жиров, и используемых в жиропереработке.	2
	Рафинация и очистка растительного масла. Щелочнаянейтрализация масел. Вымораживание масел. Адсорбционная рафинация. Дезодорация масел. Обогащение шрота липидами. Получение белковых изолятов из шрота. Подготовка к хранению и хранение шрота.	2
	1 Новые технологии рафинации растительных масел Современные западные технологии производства и очистки растительных масел. Технологии производства сопутствующей продукции из отходов производства растительных масел.	2
	В том числе практических занятий	2
	№5. Выбор способа прессования и типа пресса в зависимости от свойств перерабатываемого сырья илиполуфабриката	2
Тема 1.4. Технология производства масел из импортного и вторичного сырья растительного происхождения	Содержание	6/2
	1 Виды масел из вторичного сырья растительного происхождения. 2 Особенности технологии производства масел из вторичного сырья. Технология производства косточкового масла. Сырье для производства косточкового масла и его характеристика. Фруктовые косточки, отходы консервного производства.	2
	1 Производство масла из семян табака 2 Производство масла из семян мака и чая 3 Производство масла из семян конопли и периллы 4 Получение пальмового масла	2
	В том числе практических занятий	2
	№6. Определение органолептических показателей основных пищевых животных жиров и растительныхмасел.	2
Тема 1.5. Технология, микробиологический, теххимический контроль и эксплуатация оборудования для производства	Физико-химические процессы при переработке жирового сырья Технология производства маргариновой продукции Классификация маргариновой продукции. Характеристикаингредиентов и их использование.	2
	Микроорганизмы, используемые при производстве маргарина. Основные показатели качества маргариновой продукции Оборудование для производства маргарина	2
	В том числе практических занятий	2

маргариновой продукции	№7. Расчет рецептуры маргарина	2
Тема 1.6. Хранение и экспертиза качества растительных масел	Содержание	4/2
	1 Характеристика и условия хранения растительных масел. Побочные продукты производства растительных масел. 2 Розлив растительных масел. Оборудование линии розлива масла. Оборудование линии розлива растительных масел, его устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания. 3 Роль и задачи контроля качества при производстве растительных масел. 4 Осуществление контроля качества при поступлении масличного сырья на хранение и переработку.	2
	В том числе практических занятий	2
	№8. Расчет производственных рецептур и параметров технологического процесса	2
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем) Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой		
Промежуточная аттестация в форме экзамена		12
Учебная практика по ПМ.02		72
<p>Учебная практика реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.02 «Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями» по основному виду профессиональной деятельности «Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями» для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по данной профессии.</p> <p>1. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения практики, формам отчетности.</p> <p>Цель: формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта при овладении видом профессиональной деятельности «Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями».</p> <p>Задачи: в ходе освоения программы учебной практики обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями; - эксплуатировать оборудование для производства растительных масел на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями, включая оборудование для механической обработки сырья и полуфабрикатов, масло семян, влаготепловой обработки мятки и жмыха, отжима масла, рафинации и дезодорации масла; - поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях; 		

- определять готовность изделий, оценивать качество растительных масел, жиров и жирозаменителей по всем показателям, определять выход готовой продукции;
- эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (растительных масел, жиров и жирозаменителей в тару на специальном технологическом оборудовании)

Результаты освоения учебной практики: приобретение обучающимися умений и первоначального практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями», в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

- ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
- ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.
- ПК 2.3. Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциям.
- ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (растительных масел, жиров и жирозаменителей) на специальном технологическом оборудовании.
- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
- ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
- ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
- ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
- ЛР 21 Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Алтайского края.
- ЛР 22 Использующий грамотно профессиональную документацию..
- ЛП 24 Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному саморазвитию по выбранной

<p>специальности</p> <p>.2. Формы отчетности:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дневник учебной практики; 2. Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения учебной практики. <p>3. Оценочный материал по итогам прохождения учебной практики: контрольно-оценочные средства, разработанные руководителем практики, рассмотренные на заседании ПЦК ПП, согласованные с работодателем и утвержденные директором КГБПОУ «АКПТиБ».</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Охрана труда. Пожарная и электробезопасность. Производственная санитария. Санитария и личная гигиена. 2. Органолептическая оценка качества сырья. 3. Подготовка сырья к производству, дозировка сырья. 4. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для работы. 5. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 6. Работа с документацией 	
<p>Производственная практика по ПМ.02</p>	216
<p>Производственная практика по ПМ.02 «Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями» проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между КГБПОУ «АКПТиБ» и организациями.</p> <p>1. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения практики, формам отчетности.</p> <p>Цель: овладение видом профессиональной деятельности «Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями»</p> <p>Задачи: в ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен</p> <p>владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 растительных масел, жиров и жирозаменителей, а автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; - проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей; - мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей; - упаковки готовой продукции (растительных масел, жиров и жирозаменителей) в тару на специальном технологическом оборудовании ; - маркировки готовой продукции (растительных масел, жиров и жирозаменителей) на специальном технологическом 	

оборудовании.

Результаты освоения производственной практики:

приобретение навыков работы в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями», в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.

ПК 2.3. Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциям.

ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (растительных масел, жиров и жирозаменителей) на специальном технологическом оборудовании.

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

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

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

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

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

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

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

ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности

ЛР 19 Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края.

ЛР 22 Использующий грамотно профессиональную документацию.

ЛР 23 Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде.

ЛР 26 Умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения

2. Формы отчетности:

1. Дневник производственной практики;
2. Аттестационный лист (оценка общих и профессиональных компетенций обучающегося по итогам прохождения производственной практик);
3. Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики;
4. Отчет обучающегося по производственной практике, который утверждается организацией, в которой обучающийся проходил производственную практику.

3. Оценочный материал по итогам прохождения производственной практики: контрольно-оценочные средства, разработанные руководителем практики, рассмотренные на заседании ПЦК ПП, согласованные с работодателем и утвержденные директором КГБПОУ «АКПТиБ»

Виды работ:

1. Ведение технологического процесса производства растительных масел
2. Техническое обслуживание оборудования. Эксплуатация и обслуживание оборудования для производства растительных масел
3. Ведение процессов приемки сырья и его хранения,
4. Ведение процесса переработки масличных семян на оборудовании;
5. Ведение процесса очистки и обрушивания масличных семян; контроль режима
6. Ведение процесса измельчения и влаготепловой обработки масличных семян на вальцовых станках и жаровнях различной конструкции.
7. Ведение технологического процесса отжима масла на прессах разной конструкции (винтовых, шнековых, гидравлических).
8. Ведение процесса первичной очистки растительных масел в гущеловушках, центрифугах, фильтрах различной конструкции
9. Ведение процесса подготовки жмыха к экстрагированию (дробление, измельчение, лепесткование) на дробилках, вальцовых станках различной конструкции
10. Ведение процесса получения растительных масел экстракционным способом на экстракторах различной конструкции (шнековых, ленточных, карусельных)
11. Ведение процесса отдельных операций по рафинации жиров и масел в аппаратах: сушка, отбеливание, промывка, нейтрализация, дезодорация, центрифугирование
12. Контроль качества сырья и готовой продукции
13. Определение точек теххимического контроля отдельных технологических операций и всего технологического

процесса производства растительных масел в целом		
Промежуточная аттестация	Экзамен по МДК 01.01	12
	Экзамен по ПМ/01	6
Всего		348

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технического производства растительных масел, жиров и жирозаменителей», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Лаборатория «Технического производства растительных масел, жиров и жирозаменителей», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2.2 образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания:

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.

Земсков, В.И. Производство растительных масел в условиях сельскохозяйственных предприятий малой мощности: учебное пособие / В.И. Земсков, И.Ю. Александров. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 252 с.

Рудаков, О.Б. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей: учебное пособие / О. Б. Рудаков. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 576 с.

Товарный менеджмент и экспертиза жировых товаров: учебное пособие / О.Б. Рудаков, Э.П. Лесникова, И.Н. Семенова, К.К. Полянский. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 304 с.

3.2.2. Основные электронные издания

Земсков, В.И. Производство растительных масел в условиях сельскохозяйственных предприятий малой мощности: учебное пособие / В.И. Земсков, И.Ю. Александров. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 252 с. — ISBN 978-5-8114-2981-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169207>

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>

Рудаков, О.Б. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей: учебное пособие / О.Б. Рудаков. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 576 с. — ISBN 978-5-8114-1147-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167915>

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>

Щербаков, В.Г. Биохимия и товароведение масличного сырья: учебник / В. Г. Щербаков, В.Г. Лобанов. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 392 с. — ISBN 978-5-8114-2261-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168996>

3.2.2. Дополнительные источники

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

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015-01-01.

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.

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

ГОСТ 21314-2020. Масла растительные. Производство. Термины и определения.

ГОСТы: Масла растительные пищевые и технические.

ГОСТ 32188-2013. Маргарины. Общие технические условия.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ОК 01–09	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – профессиональная демонстрация навыков работы с механическим, тепловым 	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>оборудованием, оборудованием для упаковки;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, чистота на рабочем месте и т.д.); – соответствие времени выполнения работ нормативам; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры; – соответствие внешнего вида готовой продукции требованиям рецептуры: <ul style="list-style-type: none"> – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры. 	
--	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АЛТАЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА»

СОГЛАСОВАНО

Председатель
Студенческого Совета
_____ Савкина А.С.

11.04.2024

РАССМОТРЕНО

На заседании
педагогического совета
КГБПОУ «АКПТиБ»
Протокол № 4 от 16.04.2024

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ
«АКПТиБ»
_____ Е.В. Самусенко

17.04.2024

СОГЛАСОВАНО

Председатель
Родительского комитета
_____ Плеханова И.С.

12.04.2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и
бизнеса»
на 2024-2025 учебный год

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ	3
1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся	3
1.2. Направления воспитания	4
1.3. Целевые ориентиры воспитания	4
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ	11
2.1. Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО	11
2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности	14
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ	21
3.1. Кадровое обеспечение	21
3.2. Нормативно-методическое обеспечение	23
3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями	23
3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся	24
3.5. Анализ воспитательного процесса	25

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Участниками образовательных отношений в части воспитания являются педагогические работники профессиональной образовательной организации, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся КГБПОУ Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса. Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

Воспитательная деятельность в образовательной организации, реализующей программы СПО, является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания: развитие высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Отечества.

Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные компоненты Программы, календарного плана воспитательной работы ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для любой образовательной организации, реализующей программы СПО, цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся.

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала КГБПОУ Алтайского колледжа промышленных технологий и бизнеса. (далее – Колледж).

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

Задачи воспитания: усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний); формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту; приобретение социо- культурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности; подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт).

1.1. Направления воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- *гражданское воспитание* - формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

- *патриотическое воспитание* - формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

- *духовно-нравственное воспитание* - формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- *эстетическое воспитание* - формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;
- *физическое воспитание*, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия - формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;
- *профессионально-трудовое воспитание* - формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;
- *экологическое воспитание* - формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- *ценности научного познания* - воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.2. Целевые ориентиры воспитания

1.3.1. Инвариантные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «...формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде». Эти законодательно закреплённые требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей обязательно отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями, формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);

- использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);
- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях (ОК 03);
- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК 04);
- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);
- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);
- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);
- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);
- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке (ОК 09).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания
Целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной
организации, реализующей программы СПО

Целевые ориентиры
<p>Гражданское воспитание</p> <p>Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.</p> <p>Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, сформированного российского национального исторического сознания.</p> <p>Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду.</p> <p>Ориентированный на активное гражданское участие на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.</p> <p>Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности.</p> <p>Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах).</p> <p>Осуществляющий осмысленную устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации.</p>

Патриотическое воспитание

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 и памятникам.

Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.

Духовно-нравственное воспитание

Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.

Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.

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

Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.

Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.

Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.

Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей с учётом российских традиционных духовных, нравственных, социокультурных ценностей; на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

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 физическую активность), стремление к физическому совершенствованию, соблюдающий и пропагандирующий безопасный и здоровый образ жизни.

Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.

Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей с точки зрения безопасности, в том числе техники безопасности, сознательного управления своим эмоциональным состоянием. Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для успешной адаптации к избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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

Профессионально-трудовое воспитание

Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире.

Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности в российском обществе с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, общества.

Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использующий знания по финансовой грамотности, взаимодействующий 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.

Экологическое воспитание

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.

Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействие сохранению и защите окружающей среды.

Применяющий знания общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.

Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми.

Ценности научного познания

Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.

Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.

Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверной научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.

Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности.

1.3.2. Вариативные целевые ориентиры

Вариативные целевые ориентиры воспитания обучающихся, отражающие специфику образовательной организации, реализующей программы СПО

Гражданское воспитание

Имеющий представления о гражданских правах и обязанностях.
Принимающий активное участие в общественной жизни группы, образовательной организации, профессионального сообщества

Патриотическое воспитание

Понимающий свою сопричастность к прошлому, настоящему и будущему родного края, своей Родины — России, Российского государства.
Понимающий значение гражданских символов (государственная символика России, своего региона), праздников, мест почитания героев и защитников Отечества, проявляющий к ним уважение.

Духовно-нравственное воспитание

Уважающий духовно-нравственную культуру своей семьи, своего народа, семейные ценности с учётом национальной, религиозной принадлежности.
Сознающий ценность каждой человеческой жизни, признающий индивидуальность и достоинство каждого человека.
Умеющий оценивать поступки с позиции их соответствия нравственным нормам, осознающий ответственность за свои поступки.

Эстетическое воспитание

Способный воспринимать и чувствовать прекрасное в быту, природе, искусстве, творчестве людей, профессиональном мастерстве.
Проявляющий стремление к самовыражению в разных видах художественной деятельности, искусстве, профессиональной деятельности.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Бережно относящийся к физическому здоровью, соблюдающий основные правила здорового и безопасного для себя и других людей образа жизни, в том числе в информационной среде.
Владеющий основными навыками личной и общественной гигиены, безопасного поведения в быту, природе, обществе.
Ориентированный на физическое развитие с учётом возможностей здоровья, занятия физкультурой и спортом

Профессионально-трудовое воспитание

Проявляющий уважение к труду, людям труда, бережное отношение к результатам труда, ответственное потребление. Проявляющий интерес к разным профессиям.
Участвующий в различных видах трудовой деятельности.

Экологическое воспитание

Понимающий ценность природы, зависимость жизни людей от природы, влияние людей на природу, окружающую среду.
Выражающий готовность в своей профессиональной деятельности придерживаться экологических норм.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Уклад образовательной организации

История краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса» началась с далеких военных лет в 1941 году. Полное наименование Учреждения: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса», сокращенное – КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса», аббревиатура – КГБПОУ «АКПТиБ». Тип Учреждения – профессиональная образовательная организация, вид – колледж. Юридический адрес учреждения: 659321, Алтайский край, г. Бийск, ул. Советская, 219/5.

Образовательный процесс осуществляется по следующим фактическим адресам:

659321, Алтайский край, г. Бийск, ул. Советская, 219/5.

659300, Алтайский край, г. Бийск, ул. Советская, 28

Учредителем КГБПОУ «АКПТиБ» и собственником его имущества является Алтайский край. Осуществление функций и полномочий Учредителя возложено в соответствии с указом Губернатора Алтайского края от 23.11.2016 г. №142 «Об утверждении Положения о Министерстве образования и науки Алтайского края» на Министерство образования и науки Алтайского края.

Управление КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса» осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации и Алтайского края, действующим Уставом колледжа и строится на сочетании принципов единоначалия и самоуправления.

Формами самоуправления в колледже являются Конференция работников и обучающихся, Совет Учреждения, Педагогический совет, профессиональный комитет работников Учреждения, Студенческий совет.

Созданы иные органы самоуправления: методический совет, предметноцикловые комиссии. Управляющая система колледжа представлена персональными и коллегиальными органами управления.

КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса» реализует образовательные программы профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена.

Главной задачей колледжа является выпуск грамотных специалистов, мотивированных на постоянное повышение своей квалификации, коммуникабельных, готовых к сотрудничеству, способных быстро адаптироваться к изменяющимся условиям, профессионалов своего дела.

Колледж осуществляет сотрудничество с предприятиями и организациями города Бийска и Алтайского края, выступающими в качестве работодателей для студентов и выпускников, а также с органами государственной и муниципальной власти, службой занятости и другими заинтересованными сторонами.

Форма реализации социального партнерства – договоры о практической подготовке обучающихся и договоры сотрудничества и социального партнерства между колледжем и субъектами рынка труда и образовательных услуг.

На данный момент общее количество договоров составляет по практической подготовке - 133 договора, о сотрудничестве - 96 договоров.

ООО «ХЭППИ - Лэнд», ООО «Велес», ООО «Пятачок - Плюс»; по специальности «Технология мяса и мясных продуктов» с ООО «Зареченский мясокомбинат», ИП Хлебникова, ООО «МК «Мясной стандарт», ООО «Богатство Алтая», по специальности «Документационное обеспечение управления и архивоведение» с ООО «Благо», военным комиссариатом города Бийска, по специальности «Поварское и кондитерское дело» АО санаторий «Родник Алтая», ООО «ХЭППИ - Лэнд», по специальности «Декоративно прикладное искусство и народные промыслы» с ООО «Центр туризма», МБОУ ЦБС города Бийска, МБУ «Бийский краеведческий музей имени В.В. Бианки». В 2023 году КГБПОУ «АКПТиБ», в соответствии с договором о практико-ориентированном (дуальном) обучении

с ООО «Лента» по специальностям «Коммерция (по отраслям)» и «Поварское и кондитерское дело» колледж продолжил реализацию программ среднего профессионального образования по технологии дуального обучения.

Они определяют базы практик, среди них: торговые предприятия города, туристические фирмы, молочные заводы, перерабатывающие цеха и т.д. Базы производственной практики подобраны в соответствии со спецификой специальности. При этом работодатели еще активнее привлекаются к определению содержания вариативной части образовательных программ, проведению практических занятий, как в профессиональной образовательной организации, так и на базовом предприятии; к участию в контроле и оценке умений, навыков и практического опыта, разработке тематики и сборе данных при подготовке выпускных квалификационных и курсовых работ, а также к содействию в трудоустройстве выпускников.

Ведущая идея жизнедеятельности Колледжа - формирование воспитательной среды как специально организованного пространства, в котором обучающиеся взаимодействуют с социальным пространством, имеют возможность раскрывать собственный потенциал, овладевать важными социальными нормами, способствующими развитию компетенций профессионала и личности.

Уклад жизни Колледжа обеспечивают средообразующие действия:

- принятие основных нормативных правовых документов, регулирующих все направления деятельности;

- локальные акты, регулирующие взаимоотношения всех участников воспитательного процесса;

- локальные акты, регулирующие отношения участников воспитательного пространства;

- традиционные мероприятия, включая государственные праздники, общепринятые праздники, отражающие национально-культурные и этноспецифические особенности региона;

- создание комфортных и безопасных условий для организации воспитательного процесса.

Ценностные приоритеты уклада жизни:

- формирование у студентов личностных результатов, заданных в форме базовой модели «Портрета Гражданина России 2035 года», конкретизированных применительно к уровню СПО;

- идентичность и сопричастность (переживание и сознание субъектом принадлежности к специальности или сообществу, имеющим для него значимый смысл);

- активная включенность в социально-культурные практики, дающие опыт формирования здорового эффективного стиля жизни и деятельности.

Основными идеями, составляющими основу уклада, являются идеи гуманизма, сотрудничества, общей заботы, формирование единого образовательного пространства.

Воспитательная система строится на принципах:

- ориентация на общечеловеческие ценности (человек, добро, красота, отечество, семья, культура, знание, труд, мир) как основу здоровой жизни;

- ориентация на социально-ценностные отношения (способность обнаружить засобытиями, действиями, словами, поступками, предметами человеческие отношения);

- субъективности (учет и признание индивидуальности личности);

- принцип природосообразности;

- баланс традиций и перемен, сущность которого заключается в том, чтобы, изменяя настоящее, добиться его органического слияния с прошлым и ориентироваться на будущее;

- воспитание в коллективе и через коллектив;

- развитие структуры студенческого самоуправления;

- организация работы с одаренными студентами;

- приобщение к здоровому образу жизни;

- организация содержательной внеаудиторной деятельности студентов;
- развитие коллективной творческой и социально-значимой деятельности.

Воспитывающая среда определяется целью и задачами воспитания, духовно-нравственными и социокультурными ценностями, образцами и практиками.

Воспитывающая среда — это, прежде всего, гуманные традиционные взаимоотношения между членами коллектива: дисциплина, соблюдение этикета, великодушие, забота и внимание к окружающим, деликатность, бережное отношение к материально-техническим средствам, к оборудованию, к обстановке.

Основными характеристиками воспитывающей среды являются ее насыщенность и структурированность. Процесс воспитания связан с деятельностью разных видов сообществ: профессиональных, профессионально-социальных. Профессиональное сообщество — это устойчивая система связей и отношений между людьми, единство целей и задач воспитания, реализуемое всеми сотрудниками техникума.

Сами участники сообщества должны разделять те ценности, которые заложены в основу Программы воспитания. Основой эффективности такой общности является рефлексия собственной профессиональной деятельности.

Участники воспитательного процесса:

- являются примером в формировании полноценных и сформированных ценностных ориентиров, норм общения и поведения;
- мотивируют обучающихся к общению друг с другом, поощряя даже самые незначительные стремления к общению и взаимодействию;
- способствуют становлению дружбы, стараться, чтобы дружба принимала общественную направленность;
- создают условия для приобретения опыта взаимодействия, общения на основе чувства доброжелательности;
- содействуют проявлению заботы об окружающих, чуткости к сверстникам, ответственности за свое поведение;
- побуждают сопереживать, беспокоиться, проявлять внимание к решению проблем людей;
- воспитывать у обучающихся такие качества личности, которые помогают влиться в общество сверстников (организованность, общительность, отзывчивость, доброжелательность и др.).

Профессионально-социальное сообщество включает семьи обучающихся, социальных партнеров которых связывают не только общие ценности, цели развития и воспитания, но и уважение друг к другу. Основная задача - объединение усилий по воспитанию.

Профессионально-социальное сообщество является источником и механизмом воспитания студента. Находясь в общности, студент сначала приобщается к тем правилам и нормам, которые вносят взрослые в общность, а затем эти нормы усваиваются и становятся его собственными. В каждой специальности, профессии она будет обладать своей спецификой в зависимости от решаемых воспитательных задач.

Студенческое сообщество — это необходимое условие полноценного развития личности обучающихся. Здесь он непрерывно приобретает способы общественного поведения, умению жить в дружбе и согласии, сообща решать, трудиться, заниматься по интересам, достигать поставленной цели. Чувство приверженности к группе сверстников рождается тогда, когда рядом с ним наставники и свои индивидуальные достижения необходимо соотносить с результатами других.

В Колледже организуются разновозрастные объединения, молодежные формирования, где обеспечена возможность взаимодействия как со старшими, так и с младшими. Включенность в отношения со старшими, помимо приобретения нового, рождает опыт, следования общим для всех правилам, нормам поведения и традициям.

Отношения с наставниками — это пространство для формирования собственного опыта жизни и деятельности. Организация наставничества обладает большим

воспитательным потенциалом в том числе и для инклюзивного образования.

Культура поведения участника воспитательного процесса в общностях является значимой составляющей уклада. Общая психологическая атмосфера, эмоциональный настрой, спокойная обстановка, отсутствие спешки, разумная сбалансированность планов — это необходимые условия нормальной жизни и развития обучающихся.

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывается воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, олимпиадах и иных интеллектуальных и (или) творческих конкурсах, мероприятиях, направленных на развитие интеллектуальных и творческих способностей, способностей к занятиям физической культурой и спортом, интереса к научной (научно-исследовательской), инженерно-технической, изобретательской, творческой, физкультурно-спортивной деятельности, а также на пропаганду научных знаний, творческих и спортивных достижений проводимых на уровне:

Российской Федерации, в том числе: «Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>; «Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>; «Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>; «Мы. Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru>; отраслевые конкурсы профессионального мастерства: движене «Профессионалы»; движение «Абилимпикс»; субъектов Российской Федерации, а также отраслевых профессионально значимых событиях и праздниках.

Ежемесячно:

- Заседание Совета по профилактике правонарушений и безнадзорности несовершеннолетних;

- книжные выставки в библиотеках корпусов, посвященные юбилейным датам писателей, политических деятелей, знаменитых людей и знаменательным датам.

В течение каждого месяца:

- мероприятия, направленные на формирование принципов здорового образа жизни, позитивного мышления, сплочения подростковых коллективов, коммуникации, предупреждения суицидального поведения, по профилактике употребления алкоголя и наркотических средств;

- классные часы, уроки мужества, посвященные датам воинской славы России, государственным праздникам;

- внеурочные занятия – Разговоры о важном;

- индивидуальная работа с родителями (законными представителями);

- работа с обучающимися «группы риска».

Местоположение и социокультурное окружение

Юридический и фактический адрес: Алтайский край, г. Бийск ул. Советская, 219/5.

Бийск — город в Алтайском крае России. Крупный научный и промышленный центр Юго-Западной Сибири, второй по численности населения город Алтайского края. Наукоград. Город краевого значения, административный центр Бийского района, в состав которого не входит. Вместе с рядом населённых пунктов образует городской округ город Бийск. Зарождение Бийска началось с укрепления южных рубежей Русского государства в XVIII веке. По указу военной администрации Петра I, в 1709 году у слияния рек Бии и Катунь, на Телеутской землице, был возведен опорный пункт – Бикатунский острог. Стратегия себя оправдала: войска джунгарского хана в очередной набег были задержаны пушками сторожевого укрепления и не смогли взять Кузнецкую крепость. Рассерженные монголы сожгли острог при отступлении.

Во Вторую мировую войну в Бийск эвакуировали промышленные предприятия. Бийчане обеспечивали армию с тыла под лозунгом: «Фронту надо – дадим».

В 1950-е развивалась оборонная, космическая промышленность, наука. Лекарства, продукты питания, сигареты, спички поставлялись по всему СССР, экспортировались за рубеж.

После распада Советского Союза часть предприятий закрылась. Но со временем регион оправился от экономической турбулентности: была восстановлена деятельность

научно-исследовательских учреждений, возобновилось производство тяжелой техники, а продукция из сырья, выращенного в алтайских долинах, начала поставляться в магазины многих регионов страны. В 2005 году Бийск получил статус Наукограда.

Герб уездному городу Бийску был пожалован именным указом императора Александра I 20 марта 1804 года. Его верхняя часть представляет собой герб губернского города Томска: на «щите, имеющем зелёное поле, изображён серебряный конь, бегущий в правую сторону»[19]. Поскольку в то время Бийск был уездным городом, относящимся к Колывано-Воскресенскому горному округу, на гербе появилось изображение шахты. 28 марта 2008 года городская дума утвердила положение о гербе муниципального образования город Бийск, в котором сказано: «Герб города Бийска имеет форму французского щита без короны и ленты. Щит разделён на две равные части по горизонтали. В верхней части расположен томский (губернского города), или наместнический, герб: на зелёном поле изображена белая скачущая в левую сторону лошадь. В нижней части герба на голубом фоне на золотой горе — горная шахта».

Город Бийск занял оба берега реки Би. Это конечная станция железнодорожного сообщения – дальше путь следует по автомагистралям. Через населённый пункт проходит самая красивая федеральная трасса России – Чуйский тракт, протяжённость которого от Новосибирска до границы с Монголией.

Бийск — крупный учебный и культурный центр юга Алтайского края. В городе действуют филиалы ряда высших учебных заведений: Бийский филиал имени В. М. Шукшина Алтайского государственного педагогического университета, Бийский технологический институт (филиал Алтайского государственного технического университета имени И. И. Ползунова), филиал Алтайского государственного университета, филиал Московского открытого социального университета и филиал Московской современной гуманитарной академии. Помимо вузов действуют медицинский, музыкальный, педагогический, политехнический колледжи, а также экономики и права, профессиональный лицей и ряд профессиональных училищ. Общее образование дают Бийский лицей, 4 гимназии, кадетская школа и около 40 общеобразовательных школ. Работают 4 музыкальные школы, 46 дошкольных учреждений.

Функционируют 15 библиотек. Центральная городская библиотека имени В. М. Шукшина основана в 1900 году, её фонды насчитывают около 500 тысяч книг.

Основанный в 1920 году Бийский краеведческий музей имени В. В. Бианки является одним из самых крупных и старых на Алтае музеев. В историческом архиерейском доме Бийского архиерейского подворья — уникальном комплексном памятнике архитектуры и истории РФ, размещается музей истории Алтайской духовной миссии, открытый в начале 2008 года. Самым древним экспонатом музея является старопечатная книга «Октоих», изданная в Москве в 1618 году[60].

Действуют основанный в 1943 году городской драматический театр (построен как Народный дом в 1914—1916 годах архитектором И. Ф. Носовичем), современный четырёхзальный кинотеатр «Планета кино», кинотеатр «Киномир» в ТРК «Воскресенье», имеющий пять залов.

Помимо этого, находятся несколько клубов и дворцов культуры, а также досуговые заведения для молодёжи.

В Бийске много парков, скверов и зелёных насаждений, благодаря чему воздух здесь чистый, несмотря на издержки развитой промышленности. Весь город Бийск, как историческая ценность, находится под покровительством Знамени Мира. В регионе чтят древнее наследие: местные власти даже отказываются тянуть дополнительную железнодорожную ветку, так как она должна будет проходить по священным местам.

В городе насчитывается около 300 памятников истории, археологии и культуры. Достопримечательности разноформатные: музеи, монументы, храмы и соборы, природные объекты. Обыкновенная пешая прогулка по центру Бийска становится своеобразной экскурсией по старинным улочкам XIX века с постройками в псевдорусском стиле.

Для школьников в городских музеях проводятся квесты, специальные программы и мастер-классы; приверженцев науки ждут познавательные лекции по воскресеньям в

планетарии. Культурный отдых дополнит вечерний спектакль в драмтеатре, а на закуску – захватывающий обзор местности с террасы Нагорного парка.

Характеристика контингента обучающихся

На 01.04.2024 всего обучающихся - 1164. Большую часть контингента составляют обучающиеся женского пола. Обучающихся, из числа жителей города Бийска в среднем 80-85%, Бийского района в среднем 20-25%. Обучающиеся из числа детей-сирот, детей, ставшихся без попечения родителей - 52; обучающиеся, имеющие статус инвалидов (дети инвалиды и инвалиды детства) - 16; обучающиеся с ОВЗ - отсутствуют.

2.2 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности.

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала аудиторных занятий предусматривает:

- максимальное использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям; подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;
- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;
- курсы, дополнительные факультативные занятия исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической направленности, духовно-нравственной направленности по религиозным культурам народов России, духовно-историческому краеведению;
- научно-исследовательские общества обучающихся, участие обучающихся в научных и научно-исследовательских конференциях;
- экскурсии (в музей, картинную галерею, технопарк, на предприятие и др.), экспедиции, походы, организуемые кураторами, в том числе совместно с обучающимися, с привлечением обучающихся к их планированию, организации, проведению, оценке.

Модуль «Кураторство»

Реализация воспитательного потенциала классного руководства как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает:

- организацию социально-значимых совместных проектов для личностного развития обучающихся, отвечающих их потребностям, дающих возможности для самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и классным руководителем;
- сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.;
- организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в учебной, студенческой группе, о жизни группы в целом, помощь родителям и иным членам семьи в отношениях с преподавателями, администрацией;
- планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися в группе;
- реализацию мероприятий профилактической направленности (антинаркотические,

антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.)

Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи наставником опыта, знаний наставляемому с целью наиболее эффективной реализации его профессионального потенциала и адаптации предусматривает проведение мероприятий, таких как:

- программа наставничества: определение должностных лиц, ответственных за организацию и руководство наставничеством, а также наставники и наставляемые;
- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);
- формирование у наставляемого социальной и профессиональной компетентности, социокультурного опыта;
- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемого в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном определении;
- определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого.

Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

- общие для всего Колледжа праздники, ежегодные творческие (театрализованные, музыкальные, литературные и т. п.) мероприятия, связанные с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памяtnыми датами, в которых участвуют все обучающиеся, группы;
- торжественные мероприятия, связанные с завершением образования, переходом на следующий курс, символизирующие приобретение новых социальных, профессиональных статусов в обществе;
- социальные, социально-профессиональные проекты, совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися и педагогами, в том числе с участием социальных партнёров Колледжа, комплексы дел благотворительной, экологической, патриотической, трудовой профессиональной и др. направленности.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании:

- размещение карт России, регионов, муниципальных образований (современных и исторических, точных и стилизованных, географических, природных, культурологических, художественно оформленных, в том числе материалами, подготовленными обучающимися) с изображениями значимых культурных объектов своей местности, региона, России; портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества; выдающихся деятелей производственной сферы, имеющих отношение к Колледжу, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профилю Колледжа;
- размещение, обновление художественных изображений (символических, живописных, фотографических, интерактивных аудио и видео) природы России, региона, местности, предметов традиционной культуры и быта, духовной культуры народов России, объектов природного и культурного наследия;

- организацию и поддержание в Колледже звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической воспитательной направленности (звонки-мелодии, музыка, информационные сообщения), исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели);

- оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (холл первого этажа, рекреации и др.), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания, поздравления педагогов и обучающихся и т. п.;

- размещение, поддержание, обновление на территории выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения в Колледже;

- оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;

- создание и поддержание в вестибюле или библиотеке выставочных стеллажей новых поступлений профессиональной литературы, свободного книгообмена;

- совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация символики Колледжа (флаг, гимн, эмблема, логотип и т. п.), используемой как повседневно, так и в торжественных ситуациях;

- разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания ценностях, правилах, традициях, укладе Колледжа, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

Предметно-пространственная среда строится как максимально доступная для обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает (выбираются конкретные позиции, имеющиеся или запланированные):

- организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией Колледжа в области воспитания и профессиональной реализации студентов, конкретные формы такого взаимодействия;

- родительские собрания по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;

- привлечение, помощь со стороны родителей в подготовке и проведении мероприятий воспитательной направленности.

Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в Колледже, предусматривает:

- организацию и деятельность в Колледже органов самоуправления обучающихся (студенческий совет и др.), избранных обучающимися;

- представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления Колледжем, защита законных интересов, прав обучающихся;

- участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания в Колледже, в анализе ее воспитательной деятельности.

Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает:

- организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в Колледже эффективной профилактической среды обеспечения безопасности жизнедеятельности как условия успешной воспитательной деятельности;

- вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в Колледже, и в социокультурном окружении с обучающимися, педагогами, родителями, социальными партнёрами (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные

объединения, культуры, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.);

- организацию работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;
- поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в Колледже, профилактики правонарушений, девиаций.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства Колледжа, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

- участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.);
- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;
- проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;
- проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни Колледжа, муниципального образования, региона, страны;
- реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых совместно с обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами в рамках профессионального поля профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т. д. направленности, ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в Колледже предусматривает:

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (региональном, всероссийском, международном) и др.;
- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающегося к осознанному планированию и реализации своей карьеры, профессионального будущего (посещение центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);
- экскурсии на предприятия, в организации, дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;
- использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области; онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;
- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей.

Модуль «Уклад колледжа»

Воспитание в рамках Уклада Колледжа – это ключевые дела, основа организационно-массовой работы, отражающей традиции Колледжа, главные традиционные дела и комплекс коллективных творческих дел, интересных и значимых

проектов для обучающихся, объединяющих их вместе с педагогами в единый коллектив. Реализация воспитательного потенциала Уклада Колледжа, предусматривает:

- обеспечение включенности большого числа обучающихся и взрослых в мероприятия и события Колледжа с целью интенсификации их общения, формировании ответственной позиции к происходящему в Колледже;

- построение системы воспитательной работы в Колледже в течение года, сохраняющей традиции, преемственности поколений обучающихся посредством реализации задач:

на внеколледжном уровне:

- социальные проекты (благотворительной, экологической, патриотической, трудовой направленности);

- участие во всероссийских акциях, посвященных значимым отечественным и международным событиям;

- участие в акциях и проектах округа, проводимых для жителей, которые открывают возможности для творческой самореализации обучающихся и включают их в деятельную заботу об окружающих;

на уровне Колледжа:

- поднятие (спуск) Государственного флага Российской Федерации еженедельно по понедельникам, исполнение Гимна Российской Федерации;

- классные часы «Разговор о важном» еженедельно по понедельникам;

- ежегодно проводимые творческие (театрализованные, музыкальные, литературные и т.п.) дела, в которых участвуют все группы Колледжа;

- торжественные праздники: День знаний, День учителя, Новогодний праздник и др., а также ритуалы посвящения в студенты, выпускные вечера, символизирующие приобретение обучающимися новых социальных статусов;

- церемонии награждения обучающихся и педагогов за активное участие в жизни колледжа, защиту чести колледжа в конкурсах, соревнованиях, олимпиадах, значительный вклад в развитие колледжа, что способствует поощрению социальной активности, развитию позитивных межличностных отношений между педагогами и обучающимися, формированию чувства доверия и уважения друг к другу.

Модуль «Студенческие медиа»

Реализация воспитательного потенциала студенческих медиа предусматривает:

- организацию единого информационного пространства Колледжа;

- формирование навыков и базовых грамотностей: управление и концентрация внимания, логичность и креативность мышления, осознанность, ориентация на развитие, расширение кругозора, генерирование и оформление идей;

- информационно-техническую поддержку воспитательных и образовательных мероприятий Колледжа (осуществление новостного сопровождения, видеосъемки и мультимедийное сопровождение);

- предоставление каждому обучающемуся возможности для самореализации и творческого самовыражения.

Модуль «Студенческие объединения»

Студенческое объединение – это объединение студентов на добровольных началах, которое создается с целью совместного решения различных вопросов по улучшению качества студенческой жизни и деятельности. Реализация воспитательного потенциала работы студенческих объединений предусматривает:

- интегрирование студенческих объединений обучающихся для решения социальных задач, реализации общественно-значимых молодежных проектов и инициатив, повышения вовлеченности обучающихся в деятельность органов студенческого самоуправления;

- развитие навыков инициативности, чувства ответственности за условия своей жизни и труда, приверженности основным гражданским и социальным ценностям (солидарности, свободы выбора, партнерства, равенства, гласности и открытости).

Реализация модуля предусматривает участие обучающихся в следующих студенческих объединениях:

- Студенческий театр «ЛИЦА»;
- Военно – патриотический клуб «Легион»;
- Первичное отделение РДДМ «Движение первых»;
- Медиациентр;
- Волонтерская команда «Доброволец»;
- Студенческий актив «Эстакар»;
- КВН.

Модуль «Волонтерская (добровольческая) деятельность»

Реализация воспитательного потенциала волонтерской (добровольческой) деятельности предусматривает:

- участие обучающихся в добровольных объединениях, в разнообразных мероприятиях и проектах, связанных с взаимопомощью и самопомощью, гражданская поддержка уязвимых групп населения на бескорыстной основе
- оказание индивидуальной и групповой адресной социальной помощи, способствующей развитию эмоционального интеллекта, гражданских инициатив, расширению социальных связей по следующим направлениям, в том числе вне Колледжа:
 - социальное добровольчество (добровольная помощь особым категориям граждан: нуждающимся, оказавшимся в трудной жизненной ситуации, детям, оставшимся без попечения родителей, лицам с ОВЗ, мигрантам, беженцам, и др.);
 - событийное добровольчество (эвент-волонтерство) (участие в организации и проведении крупных событий и профессиональных мероприятий: конференций, конгрессов, фестивалей, форумов, культурно-массовых мероприятий, спортивных мероприятий и др.);
 - просветительское волонтерство (участие в организации и проведении мероприятий профилактического характера, способствующих продвижению здорового образа жизни и изменению отношения к людям с общественно-значимыми заболеваниями: СПИД, наркомания, аутизм и др.);
 - общественное добровольчество (участие, организация и проведение экологических мероприятий, природоохранных событий и акций, связанных с безопасностью людей (помощь в ликвидации последствий стихийных бедствий, оказание доврачебной помощи, сбор гуманитарной помощи и т.д.);
 - зооволонтерство (участие, организация и проведение мероприятий по оказанию помощи безнадзорным или приютским животным).

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Кадровое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:

№ п/п	Наименование должности	Кол-во единиц	Функционал, связанный с воспитательной работой
1	Директор	1	Осуществление общего руководства воспитательной работой
2	Заместитель директор по учебно-воспитательной работе	1	Осуществление планирования, организации, контроля и координации воспитательной работы

3	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	1	Организация воспитательного процесса в колледже
4	Куратор (классный руководитель)	44	Организация и проведение мероприятий в учебной группе по всем модулям программы воспитания, вовлечение в воспитательные мероприятия образовательной организации. Осуществление взаимодействие с родителями. Индивидуальное сопровождение обучающихся
5	Социальный педагог	1	Организация социально-педагогической поддержки обучающихся, профилактическая работа с обучающимися группы социального риска
6	Педагог-психолог	2	Содействие укреплению взаимопонимания и взаимодействия между субъектами учебно -воспитательного процесса. Проведение психологических исследований Проведение консультативно-просветительской работы среди студентов, педагогических работников, родителей

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом.

Акты федерального уровня:

- Конституция Российской Федерации;
- Конвенции ООН о правах ребенка;
- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (с последними изменениями);
- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996-р.

Локальные акты:

- Положение «Об установлении требований к внешнему виду обучающихся»;
- Положение «Об обеспечении условий доступности для инвалидов и иных маломобильных граждан объектов и предоставляемых услуг, а также оказания им при этом необходимой помощи»;
- Положение «О порядке пользования обучающимися лечебно-оздоровительной инфраструктурой, объектами культуры и спорта КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса»;
- Положение «О совете профилактики в КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса»;
- Положение «О порядке посещения обучающимися КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса» мероприятий, не предусмотренных учебным планом»;
- Положение «Об участии обучающихся в конкурсах, выставках, олимпиадах, смотрах,

физкультурных и спортивных мероприятиях»;

- Положение «О Студенческом совете КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса»;
- Приказы о проведении родительских собраний;
- Планы работы на 2023-2024 учебный год;
- Планы совместной деятельности с социальными партнерами;
- Рабочая программа воспитания с приложением календарного плана воспитательной работы.

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

В воспитательной работе с категориями обучающихся, имеющих особые образовательные потребности, обучающиеся с инвалидностью, с ОВЗ, из социально уязвимых групп (воспитанники детских домов, обучающиеся из семей мигрантов, билингвы и др.), одарённые, с отклоняющимся поведением — создаются особые условия:

- обеспечен доступ в здание образовательной организации для маломобильных групп населения, имеется тревожная кнопка;
- созданы санитарно-бытовых условия с учетом потребностей детей с ОВЗ, имеется санузел;
- в здании учреждения имеется медицинский кабинет, который оснащён медицинским оборудованием и инструментом;
- имеются специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования;
- обеспечение психолого-педагогической поддержки обучающихся;
- используется личностно-ориентированный подход всех видов деятельности обучающихся с особыми образовательными потребностями;
- имеются адаптивные образовательные программы;
- для детей с ограниченными возможностями здоровья доступно обучение совместно с другими обучающимися.

В КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса» на 01.04.2024 г. обучается 16 человек, имеющих статус ребенок-инвалид и инвалид с детства. Инклюзивное образование не предусмотрено, лиц с ОВЗ нет.

3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Система поощрения профессиональной успешности и проявления активной жизненной позиции обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентацию на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях. Система проявлений активной жизненной позиции и поощрения социальной успешности обучающихся строится на принципах:

- публичности, открытости и поощрений (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся);
- соответствия артефактов и процедур награждения укладу образовательной организации;
- прозрачности правил поощрения (наличие положения о награждениях, неукоснительное следование порядку, зафиксированному в этом документе, соблюдение справедливости при выдвижении кандидатур);
- регулирование частоты награждений (недопущение избыточности в поощрениях. Чрезмерно больших групп поощряемых и т.п.);
- сочетание индивидуального и коллективного поощрения (использование индивидуальных и коллективных наград дает возможность стимулировать индивидуальную и коллективную активность обучающихся, преодолевать межличностные противоречия между обучающимися, получившими и не получившими награды);
- привлечения к участию в системе поощрений на всех стадиях родителей (законных представителей) обучающихся, их представителей (с учетом наличия студенческого

самоуправления), сторонних организаций, их статусных представителей;

- дифференцированности поощрений (наличие уровней и типов наград позволяет продлить стимулирующее действие системы поощрения).

Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется следующим образом:

- выдвижение на доску почета (по итогам учебного года);
- избрание членом Совета обучающихся (расширением студенческой группы);
- объявление благодарности обучающимся и их родителям (законным представителям);
- предоставление права поднять флаг РФ на торжественных мероприятиях;
- предоставление права предоставлять Колледж на конференциях, собраниях и иных молодежных форумах взаимодействия;
- вручение грамот, дипломов, сувенирной продукции;
- повышенные и именные стипендии;
- организация дополнительных мероприятий (билеты на концерт, в театр), автобусные экскурсии, развлекательные мероприятия.

С первого курса обучающиеся ведут электронные портфолио (согласно принятому Положению),

представляя свои успехи в конце каждого учебного года. Материалы портфолио включают личностные профессиональные, творческие, спортивные достижения, рецензии отзывы и т.д.

3.5 Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса осуществляется в соответствии с целевыми ориентирами результатов воспитания и проводится с целью выявления основных проблем воспитания и последующего их решения.

Основные направления анализа воспитательного процесса.

1. Динамика личностного развития, результаты воспитания и социализации обучающихся каждой группы.

Анализ проводится классными руководителями вместе с заместителем директора по воспитательной работе (советником директора по воспитанию, педагогом-психологом, социальным педагогом,) с последующим обсуждением результатов на методическом объединении классных руководителей или педагогическом совете.

Основным способом получения информации о результатах воспитания, социализации и саморазвития, обучающихся является педагогическое наблюдение. Внимание педагогов сосредоточивается на следующих вопросах: какие проблемы, затруднения в личностном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год, какие проблемы решить не удалось и почему, какие новые проблемы и трудности появились, над чем предстоит работать педагогическому коллективу.

2. Состояние организуемой в колледже совместной деятельности обучающихся и педагогического коллектива.

Критерием, на основе которого осуществляется данный анализ, является наличие интересной, событийно насыщенной и личностно развивающей совместной деятельности обучающихся и взрослых.

Анализ проводится заместителем директора по учебно-воспитательной работе (Советником директора по воспитанию, педагогом-психологом, социальным педагогом), классными руководителями, Советом обучающихся. Способами получения информации о состоянии организуемой совместной деятельности обучающихся и педагогических работников могут быть анкетирования и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся. Полученные результаты обсуждаются на заседании методических объединений классных руководителей или педагогическом совете. К обсуждению предлагаются вопросы, связанные с:

- качеством проводимых общеколледжных мероприятий;

- качеством реализации приоритетных направлений воспитания в профессиональном образовании;
- качеством совместной деятельности кураторов и их групп;
- организуемой внеурочной деятельности обучающихся;
- качеством реализации лично- развивающего потенциала учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- деятельностью Совета обучающихся колледжа;
- деятельностью спортивного студенческого клуба;
- наличием достижений в городских, районных и всероссийских конкурсах, проектах;
- наличием достижений в конкурсах профессионального мастерства, региональном, отборочном чемпионатах «Профессионалы»;
- количеством победителей и призеров олимпиад, конкурсов различных уровней;
- количеством участия в мероприятиях различного уровня;
- деятельностью по профилактике правонарушений (количество обучающихся, совершивших правонарушения, преступления, обучающиеся, состоящие на учете в ПДН и КДН).
- взаимодействие с родителями обучающихся и др.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по учебно - воспитательной работе в конце учебного года и рассматриваются на заседании педагогического совета колледжа.

ПРИНЯТО

Решением ПЦК ПП

19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания
из растительного сырья»

Протокол от «___» _____ 20___ г. № ___

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

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

на период 2024-2027

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники (курс, группа, члены кружка, секции, проектная команда и т.п.)	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля
СЕНТЯБРЬ						
1	День знаний	Все группы	колледж	Зам. директора по УВР, кураторы	1, 2, 4, 7, 13, 14, 15, 24, 25, 26	Все модули
2	Разговоры о важном	Все группы	Учебные аудитории	Кураторы	ЛР 1-12	Все модули
	Курс внеурочной деятельности «Россия — мои горизонты»	Все группы	Учебные аудитории	Кураторы	ЛР 1-12	«Кураторство»
3	Всероссийский урок «ОБЖ» (урок подготовки обучающихся к действиям в условиях различного рода чрезвычайных ситуаций)	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Кураторы, преподаватель ОБЖ	1-3, 10	«Образовательная деятельность» «Профилактика и безопасность»
4	День окончания Второй мировой войны	Все группы	Колледж	Зам. директора по УВР,	1, 5, 6	«Образовательная деятельность»
5	Выборы в студенческое самоуправление	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Кураторы, председатели ПЦК	1, 2	«Кураторство» «Самоуправление» «Студенческие объединения»
6	День солидарности в борьбе с терроризмом	Все группы	Колледж	Зам. директора по УВР, Зам. директора по УПР, Председатель ПЦК, зав. отделением	3, 9	«Профилактика и безопасность»
7	Посвящение в студенты	1 курс	Колледж	Зам. директора по УВР,	2	«Кураторство» «Уклад колледжа» «Студенческие объединения»
8	Правовая пропаганда: Классные часы «Закон и порядок»	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Кураторы	1-3, 10	«Кураторство» «Профилактика и безопасность»

9	Введение в профессию (Классный час «Знакомство с профессией»)	1 курс	Колледж, предприятия города по профилю профессии	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, кураторы	13, 14, 15, 19, 20, 21, 22 23, 26	«Образовательная деятельность» «Уклад колледжа»
10	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год). День зарождения российской государственности (862 год)	Все группы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, кураторы	1, 5, 6, 8	«Образовательная деятельность» «Основные воспитательные мероприятия»
11	Работа волонтерского отряда «ДОБРОволец» по оказанию шефской помощи ветеранам ВОВ, труда и колледжа	Все группы	Адресная помощь	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы	1, 2, 6, 9, 10	«Самоуправление» «Студенческие объединения» «Волонтерская (добровольческая) деятельность»
12	Посещение музея колледжа	Все группы	Музей истории колледжа	Руководитель музея, кураторы	3, 9, 10	«Уклад колледжа»
13	Встреча с работодателями	Все группы	Колледж	Кураторы	13-15	«Образовательная деятельность» «Социальное партнёрство и участие работодателей»
14	Видеолекторий по патриотической тематике	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Заместитель директора по УВР, руководители творческих коллективов, кураторы	1, 5, 8	«Основные воспитательные мероприятия»
15	Мероприятие «День здоровья»	1 курс	Стадион	Заместитель директора по УВР, преподаватель- организатор, кураторы	1, 3, 10	«Основные воспитательные мероприятия»
16	Анкетирование обучающихся допризывного возраста по отношению к службе в рядах РА	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Преподаватель-организатор ОБЖ, кураторы	1-3, 10	«Основные воспитательные мероприятия»

17	Творческий фестиваль первокурсников «Позитифф»	1 курс	Колледж, актовый зал	Зам. директора по УВР, педагог-организатор, Студсовет, кураторы	1, 2, 6, 9, 10	«Кураторство»
18	Организация постановки на воинский учет допризывной молодежи	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Преподаватель-организатор ОБЖ, кураторы	1-3, 10	«Основные воспитательные мероприятия»
19	Родительское собрание	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Кураторы	1-12	«Взаимодействие с родителями (законными представителями)
ОКТАБРЬ						
1	Разговоры о важном	Все группы	Учебные аудитории	Кураторы	ЛР 1-12	Все модули
2	Курс внеурочной деятельности «Россия — мои горизонты»	Все группы	Учебные аудитории	Кураторы	ЛР 1-12	Все модули
3	Первичное отделение РДДМ «Движение первых»	Все группы	Учебные аудитории	Кураторы	ЛР 1-12	«Кураторство» «Студенческие объединения»
4	День пожилых людей Проведение операции «Забота»: поздравление ветеранов труда; волонтерская деятельность	Все группы	Колледж Адресная помощь	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, кураторы	1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 12	«Студенческие объединения» «Волонтерская (добровольческая) деятельность»
5	День Учителя	Все группы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, Кураторы	2, 4, 6, 7, 13, 15, 17,	«Основные воспитательные мероприятия» «Уклад колледжа»
6	День памяти жертв политических репрессий	Все группы	Колледж	Кураторы	1, 3, 5, 6, 8	«Основные воспитательные мероприятия»
7	Встреча с выпускниками, достигшими профессионального роста	Группы выпускников	Закрепленные за группами кабинеты	Кураторы	4, 13- 15	«Образовательная деятельность» «Социальное партнёрство и участие работодателей» «Профессиональное

						развитие, адаптация и трудоустройство»
8	Экскурсии в городские музеи	Все группы		Руководитель музея, кураторы	1-3, 5, 7, 8	«Образовательная деятельность»
9	Конкурс «История колледжа»	Все группы	Библиотека	Библиотекари, кураторы, зав музея колледжа	1-3, 5, 7, 8	«Кураторство»
10	«Учимся писать письма» урок нравственности к международной неделе письма	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Библиотекари, преподаватели	4, 13- 15	«Образовательная деятельность»
11	«Василий Шукшин: Творчество. Личность. Судьба»- выставка, обзор	Все группы	Библиотеке	Библиотекари	1-3, 5, 7, 8	«Образовательная деятельность»
12	День работника пищевой промышленности. Встреча с интересными людьми.	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Кураторы	4, 13- 15	«Кураторство» «Социальное партнёрство и участие работодателей» «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

НОЯБРЬ

1	Разговоры о важном	Все группы	Учебные аудитории	Кураторы групп	ЛР 1-12	Все модули
	Курс внеурочной деятельности «Россия — мои горизонты»	Все группы	Учебные аудитории	Кураторы	ЛР 1-12	Все модули
2	День работника сельского хозяйства	Все группы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР,	1, 4, 6, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 18, 20, 22, 23, 24, 25	«Образовательная деятельность»
3	Классный час «День народного единства»	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Преподаватели истории, кураторы	1-3, 5, 7, 8	«Основные воспитательные мероприятия»
4	Встреча с сотрудниками ПДН. Доведение законов об административной и уголовной	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы	1, 3, 9	«Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

	ответственности					«Профилактика и безопасность»
5	Проведение встречи обучающихся, студенческого актива с администрацией колледжа по актуальным вопросам организации образовательного процесса в колледже	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Зам. директора по УПР, кураторы, председатели ПЦК	1, 2, 5	«Кураторство» «Профилактика и безопасность» «Студенческие объединения»
6	Беседа «Военная служба – долг и обязанность гражданина России»	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Преподаватели ОБЖ, кураторы	1, 3	«Основные воспитательные мероприятия»
7	Международный день толерантности	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Кураторы, психологи	1, 3, 5, 7, 8	«Основные воспитательные мероприятия»
8	Декада «ЗОЖ» •Профилактический конкурс "НЕ КУ.RU" •Конкурс плакатов •Квест-игра «Маршрут здоровья» •Акция «Забей на сигарету!»	Все группы	Колледж, спортзал, закрепленные за группами кабинеты	Социальный педагог, кураторы, Студсовет	ЛР 9	«Кураторство» «Профилактика и безопасность»
ДЕКАБРЬ						
1	Разговоры о важном	Все группы	Учебные аудитории	Кураторы	ЛР 1-12	Все модули
2	Курс внеурочной деятельности «Россия — мои горизонты»	Все группы	Учебные аудитории	Кураторы	ЛР 1-12	Все модули
3	День Героев Отечества	Все группы	Колледж	Кураторы	1, 2, 4, 5, 6,	«Основные воспитательные мероприятия»
4	Международный день борьбы с коррупцией	Все группы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, кураторы	1, 2, 3, 7	«Профилактика и безопасность»
5	Международный день прав человека	Все группы	Колледж	Зам. директора по УВР, кураторы	1, 2, 3, 7	«Профилактика и безопасность»

6	Экскурсия на предприятия	Все группы	Предприятия, соответствующие профессии	Кураторы, работодатели	4, 13- 15	«Образовательная деятельность» «Социальное партнёрство и участие работодателей»
7	Участие в научно – практических конференциях колледжа	Все группы	Читальный зал	Руководитель НОО, преподаватели, кураторы	1- 11	«Образовательная деятельность» «Наставничество» «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» «Уклад колледжа»
8	День Героев Отечества	Все группы	Мемориал славы	Кураторы	1, 5, 6	«Основные воспитательные мероприятия»
9	День Конституции Российской Федерации	Все группы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, кураторы	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 12, 15	«Основные воспитательные мероприятия»
10	Всемирный день борьбы со СПИДом	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Кураторы	3, 9, 10	«Кураторство»
11	Беседа «Конституция – основной закон нашей жизни»	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Преподаватели истории, права, кураторы	1- 3	«Основные воспитательные мероприятия»
12	Защита курсовых проектов	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Зам. директора по УПР, кураторы, председатели ПЦК		«Образовательная деятельность»
ЯНВАРЬ						
1	Новый год	Все группы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, Кураторы	5, 8, 12	«Кураторство» «Основные воспитательные мероприятия» «Организация предметно-пространственной среды»

						«Уклад колледжа»
2	Разговоры о важном	Все группы	Учебные аудитории	Кураторы	ЛР 1-12	Все модули
3	Курс внеурочной деятельности «Россия — мои горизонты»	Все группы	Учебные аудитории	Кураторы	ЛР 1-12	Все модули
4	«Татьянин день» (праздник студентов)	Все группы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, Кураторы	5, 8, 11	«Основные воспитательные мероприятия» «Самоуправление»
5	День снятия блокады Ленинграда	Все группы	Колледж	Кураторы	1, 2, 4, 5, 6, 8	«Образовательная деятельность»
6	Уроки нравственности: «Планирование семьи», «Как бросить курить», «Наркотики и жизнь»	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Социальный педагог, кураторы	1, 3, 9	«Кураторство» «Уклад колледжа»
7	Проведение уроков и книжных выставок в библиотеке колледжа, в Центральной городской библиотеке им. В.М. Шукшина по гражданско-патриотической тематике	Все группы	Библиотека им. В.М. Шукшина	Библиотекари	1, 5, 8	«Образовательная деятельность»

ФЕВРАЛЬ

1	Разговоры о важном	Все группы	Учебные аудитории	Кураторы	ЛР 1-12	Все модули
2	Курс внеурочной деятельности «Россия — мои горизонты»	Все группы	Учебные аудитории	Кураторы	ЛР 1-12	Все модули
3	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	Все группы	Колледж	Кураторы	1, 2, 4, 5, 6,	«Основные воспитательные мероприятия»
4	День русской науки	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Руководитель НОО, преподаватели, кураторы	4, 5	«Основные воспитательные мероприятия»
5	Сочинение «Моя Россия»	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Преподаватели истории, кураторы	1, 5, 8	«Основные воспитательные мероприятия»

6	Проведение конкурса профессионального мастерства среди студентов колледжа по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты Лаборатория	Кураторы, мастера производственного обучения	4, 13- 15	«Образовательная деятельность» «Наставничество» «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» «Уклад колледжа»
7	Патриотические баталии «Урок мужества»	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Преподаватели истории, права, кураторы	1, 5, 7	«Основные воспитательные мероприятия»
8	Викторина «Своя игра» по теме «Продуктов питания из растительного сырья»	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Кураторы, председатели ПЦК	4, 13- 15	«Образовательная деятельность»
9	Конкурс на лучшую презентацию	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Кураторы, председатели ПЦК	4, 13- 15	«Образовательная деятельность»
10	День защитников Отечества	Все группы	Музей воинов интернационалистов Колледж	Руководитель музея, кураторы	1, 5, 7	«Основные воспитательные мероприятия»
11	Месячник военно-патриотического воспитания: конкурс стенгазет, военно-спортивный праздник «День призывника», конкурс патриотической песни	Все группы	Колледж, актовый зал	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы	1, 5, 7	«Организация предметно-пространственной среды»
МАРТ						
1	Разговоры о важном	Все группы	Учебные аудитории	Кураторы	ЛР 1-12	Все модули
2	Курс внеурочной деятельности «Россия — мои горизонты»	Все группы	Учебные аудитории	Кураторы	ЛР 1-12	Все модули
3	Международный женский день	Все группы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, Кураторы	4, 5, 6, 7, 8, 12	«Основные воспитательные мероприятия»

4	«Очарование женственности» презентация книги Х. Анделин	Все группы	Читальный зал	Библиотекари	5, 11, 12	«Основные воспитательные мероприятия»
5	Участие в научно – практических конференциях колледжа	Все группы	Читальный зал	Руководитель НОО, преподаватели, кураторы	4, 13- 15	«Образовательная деятельность» «Наставничество»
6	Классный час «Историю делают ... женщины»	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Кураторы	5, 11, 12	«Кураторство» «Основные воспитательные мероприятия»
7	День воссоединения Крыма с Россией	Все группы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, Кураторы	1, 2, 3, 5	«Основные воспитательные мероприятия» «Самоуправление»
8	Олимпиада профессионального мастерства среди студентов колледжа по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты Лаборатория	Кураторы, мастера производственного обучения	4, 13- 15	«Образовательная деятельность» «Наставничество» «Социальное партнёрство и участие работодателей» «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»
АПРЕЛЬ						
1	Разговоры о важном	Все группы	Учебные аудитории	Кураторы	ЛР 1-12	Все модули
2	Курс внеурочной деятельности «Россия — мои горизонты»	Все группы	Учебные аудитории	Кураторы	ЛР 1-12	Все модули
3	Викторина «История колледжа. Что ты знаешь о нем?»	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Преподаватели истории, права, кураторы	1, 5, 7	«Уклад колледжа»
4	День космонавтики	Все группы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, Кураторы	2, 5, 7, 8	«Основные воспитательные мероприятия»

5	Всемирный день охраны труда	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Преподаватели охраны труда	ОБЖ,	4, 13- 15	«Образовательная деятельность» «Профилактика и безопасность»
6	Всемирный день лабораторий	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Преподаватели спец дисциплин		4, 13- 15	«Образовательная деятельность»
МАЙ							
1	Разговоры о важном	Все группы	Учебные аудитории	Кураторы		ЛР 1-12	Все модули
2	Курс внеурочной деятельности «Россия — мои горизонты»	Все группы	Учебные аудитории	Кураторы		ЛР 1-12	Все модули
3	Праздник весны и труда	Все группы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, Кураторы		2, 3, 4, 5, 6, 9, 12	«Основные воспитательные мероприятия» «Организация предметно-пространственной среды» «Самоуправление»
4	Организация и проведение мероприятий, посвященных Дню Победы	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Зам. директора по УВР, кураторы, студенческий совет		1, 5-7	«Кураторство» «Организация предметно-пространственной среды» «Самоуправление» «Уклад колледжа»
5	Митинг, посвященный Дню Победы	Все группы	Мемориал победы	Зам. директора по УВР, кураторы, студенческий совет		1, 5-7	«Основные воспитательные мероприятия»
6	Круглый стол выпускников с администрацией колледжа и работодателями города	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Зам. директора по УПР, кураторы, председатели ПЦК		4, 13-15	«Образовательная деятельность» «Социальное партнёрство и участие

						работодателей» «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»
7	Предзащита выпускных квалификационных работ	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Зам. директора по УПР, кураторы, председатели ПЦК	4, 13-15	«Образовательная деятельность» «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»
8	День славянской письменности и культуры	Все группы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, Кураторы	4, 5, 6, 8	«Основные воспитательные мероприятия»
9	Организация выставки творческих работ студентов (схемы, поделки, исследовательские работы)	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Руководитель НОО, преподаватели, кураторы	4, 13-15	«Образовательная деятельность» «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»
10	День российского предпринимательства	Все группы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, Кураторы	4, 13, 14, 15	«Основные воспитательные мероприятия» «Самоуправление»
11	«Мы помним! Мы гордимся!» выставка-память	Все группы	Читальный зал	Библиотекари, кураторы	1, 5, 7	«Основные воспитательные мероприятия» «Организация предметно-пространственной среды»
12	Защита индивидуальных проектов	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Зам. директора по УПР, кураторы, председатели ПЦК	4, 13-15	«Образовательная деятельность»
ИЮНЬ						
1	Разговоры о важном	Все группы	Учебные аудитории	Кураторы	ЛР 1-12	Все модули
2	Курс внеурочной деятельности	Все группы	Учебные аудитории	Кураторы	ЛР 1-12	Все модули

	«Россия — мои горизонты»					
3	Международный день защиты детей	Все группы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, Кураторы	1, 2, 5	«Основные воспитательные мероприятия» «Самоуправление»
4	Пушкинский день России	Все группы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, Кураторы	3, 5, 6, 8, 11, 12	«Основные воспитательные мероприятия» «Самоуправление»
5	День России	Все группы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, Кураторы	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 12	«Основные воспитательные мероприятия» «Организация предметно-пространственной среды» «Самоуправление»
6	Защита курсовых проектов	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Зам. директора по УПР, кураторы, председатели ПЦК	4, 13-15	«Образовательная деятельность»
7	Защита отчетов по преддипломной практике	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Зам. директора по УПР, кураторы, председатели ПЦК	4, 13-15	«Образовательная деятельность» «Уклад колледжа»
8	День памяти и скорби	Все группы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, Кураторы	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12	«Основные воспитательные мероприятия» «Организация предметно-пространственной среды»
9	Всемирный день безопасности пищевых продуктов	Все группы	Закрепленные за группами кабинеты	Преподаватели спец дисциплин	4, 13- 15	«Кураторство»
	«Как слово наше отзовется...» - беседа о чистоте родного языка	Все группы	Читальный зал	Библиотекари, кураторы	1, 2, 5, 7-9	«Основные воспитательные

						мероприятия»
	Торжественное вручение дипломов выпускникам колледжа	Выпускники	Актовый зал	Зам. директора по УПР, кураторы, председатели ПЦК	1, 4, 15	«Образовательная деятельность» «Кураторство» «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
10	День молодежи	Все группы	Колледж	Заместитель директора, Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, Кураторы	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12	«Основные воспитательные мероприятия» «Самоуправление»
ИЮЛЬ						
1	День семьи, любви и верности	Все группы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, Кураторы	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12	«Основные воспитательные мероприятия»
АВГУСТ						
1	День Государственного Флага Российской Федерации	Все группы	Колледж	Заместитель директора по УВР, кураторы	1, 2, 4, 5	«Основные воспитательные мероприятия» «Организация предметно-пространственной среды»
2	День воинской славы России (Курская битва, 1943)	Все группы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, Кураторы	1, 2, 4, 5, 6, 12	«Основные воспитательные мероприятия»
3	День российского кино	Все группы	Колледж	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы	1, 3, 5, 7, 8	«Основные воспитательные мероприятия»

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Том 1

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
Наименование квалификации (наименование направленности)	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья (Производство растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях)

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения РФ от 11.11.2022 № 973.
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 19.01.18-5-2024

1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

ГИА	Государственная итоговая аттестация
ДЭ	демонстрационный экзамен
ДЭ БУ	демонстрационный экзамен базового уровня
ДЭ ПУ	демонстрационный экзамен профильного уровня
КОД	комплект оценочной документации
ОК	общая компетенция
ОМ	оценочный материал
ПА	промежуточная аттестация
ПК	профессиональная компетенция
СПО	среднее профессиональное образование
ФГОС СПО	федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан комплект оценочной документации
ЦПДЭ	центр проведения демонстрационного экзамена

2. СТРУКТУРА КОД

В структуру КОД:

1. комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена;
2. перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
3. примерный план застройки площадки ДЭ;
4. требования к составу экспертных групп;
5. инструкции по технике безопасности;
6. образец задания.

3. КОД

3.1 Комплекс требований для проведения ДЭ

Применимость КОД. Настоящий КОД предназначен для организации и проведения ДЭ (уровней ДЭ) в рамках видов аттестаций по образовательным программам среднего профессионального образования, указанным в таблице № 1.

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ГИА	Базовый уровень

КОД в части ГИА (ДЭ БУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО.

Общие организационные требования:

1. ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.

4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями вовремя ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.

5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.

10. Не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

11. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

12. Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

13. Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

14. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

Требование к продолжительности ДЭ. Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица № 2)

Таблица № 2

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная)	Продолжительность ДЭ
ГИА	базовый	Инвариантная часть	3 часа

Требования к содержанию КОД. Единое базовое ядро содержания КОД (таблица № 3) сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ вне зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

Таблица № 3

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПК: 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	Умение: 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
	ПК: 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	Умение: 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
		Навык: 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

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Инвариантная часть КОД		
<p>Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>ПК: 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>	<p>Умение: 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>ПК: 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>Умение: 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>Навык: 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>

Требования к оцениванию. Распределение значений максимальных баллов (таблица № 5) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составляющей части ДЭ.

Таблица № 5

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)	Максимальный балл
ГИА	ДЭ БУ	Инвариантная часть	50 из 50

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА представлена в таблице № 6.

Таблица № 6

п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ⁴	Баллы
	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	8,00
		Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	18,00
	Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями	Регулировка параметров и режимов технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	12
		Регулировка параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций	6

² Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отлагательного существительного.

		производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциям	
		Упаковка и маркировка готовой продукции (растительных масел, жиров и жирозаменителей) на специальном технологическом оборудовании	6
ИТОГО			50,00

² Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

3.2 Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания представлен в зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлен в таблице № 7.

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания может быть дополнен образовательной организацией с целью создания необходимых условий для участия в ДЭ обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся из числа детей-инвалидов и инвалидов.

Таблица № 7

Кол-во рабочих мест: 3							
Количество зон застройки площадки: 1							
Зоны площадки							
Наименование зоны площадки(наименование модуля задания)		Код зоны площадки	Вид аттестации/уровень ДЭ (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)				
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией		А	ГИА/ДЭ БУ				
Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями			ГИА/ДЭ БУ				
Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания							
	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	Кол-во на 1 рабочее место	Единица измерения	Кол-во на общее число рабочих мест	Код зоны площадки	Вид аттестации/уровень ДЭ
Перечень оборудования							
1	Ноутбук	1. Диагональ дисплея не менее 15.6 дюймов. 2. ЦПУ: минимальная базовая тактовая частота 1.0 ГГц; количество физических ядер не менее 2; количество потоков не менее 4; 3. ОЗУ: объем не менее 4 Гб;	1	шт	3	А	ГИА/ДЭ БУ,

		ПЗУ: SSD/SSHD/HDD объемом не менее 500 Гб; 4. Беспроводное подключение к интернету.					
2	Компьютерный стол	Минимальные габариты (В x Ш x Г): 730 x 1400 x 600 мм	1	шт	3	А	ГИА/ДЭ БУ
3	Стул	Материал обивки: ткань Минимальные внутренние габариты сиденья (Ш×Г×В): 450 x 450 x 450 мм Максимальная статическая нагрузка: 100 кг	1	шт	3	А	
4	Стол для титрования со столешницей	Габариты стола в собранном виде (Ш×Г×В): 1400×700×1650 мм. Столешница: ламинированная ДСП.	1	шт	3	Б	ГИА/ДЭ БУ
5	Антивибрационный стол для весов	Габариты в собранном виде (Ш×Г×В): 750×600×750 мм. Размер столешницы для весов: 400×400 мм.	1	шт	3	Б	ГИА/ДЭ БУ
6	Вытяжной шкаф с сантехникой и столешницей из керамогранитной плитки	Рабочая поверхность: керамогранитная плитка. Внешние габаритные размеры (Ш×Г×В): 900×716×2200 мм. Две влагозащищённые розетки внутри шкафа, две розетки на передней панели (16 А, 250 В). Сантехника: небольшая раковина-слив из полипропилена и кран из латуни с полипропиленовым напылением.	1	шт	3	Б	ГИА/ДЭ БУ
7	Высокий лабораторный стол со столешницей из монолитной керамики	Габариты стола в собранном виде (Ш×Г×В): 1210×610×850 мм. Столешница: монолитная керамика.	1	шт	3	Б	ГИА/ДЭ БУ
8	Весы аналитические	Максимальная нагрузка – 220 г; дискретность 0,1 мг; размер платформы 90 мм; конструкция платформы – нержавеющая сталь; дисплей – ЖК-дисплей с подсветкой; линейность - ±0,0002 г; минимальная масса – 200 мг;	1	шт	3	Б	ГИА/ДЭ БУ

		время стабилизации – 3 сек.; диапазон веса тары – до НПВ с вычитанием.					
9	Технические весы	Максимальная нагрузка – 3000 г; цена деления – 0,1 г; размер платформы - 196×150; класс точности – высокий (II); тензодатчики – 1 шт; материал платформы – металл, пластик; защита от перегрузки – да.	1	шт	3	Б	ГИА/ДЭБУ
10	Реактор лабораторный	Емкость должна фиксироваться к крышке с помощью быстросъемного крепления. Должно быть три типа перемешивающих элементов: якорная мешалка со скребками, пропеллерная мешалка и спиральная мешалка. В крышке реактора должно быть смотровое стекло, манометр, стравливающий клапан и краны для ввода сырья. Крышка с мешалкой должна подниматься с помощью лифта и отводиться в сторону. Управление производится с блока управления. Емкость (с поднятой или опущенной крышкой) можно повернуть прямо на стенде, либо полностью отсоединить. Для нагрева или охлаждения продукта необходим использовать циркуляционный термостат. Для гомогенизации продукта должна быть возможность установки погружного или проточного диспергатора. Рабочий объем не менее 2 л; максимальная температура – 150 °С;	1	шт	3	Б	ГИА/ДЭБУ

		рабочее давление - -1 ..2,5 бар; тип мешки якорь (2000 об/мин); фреза (350 об/мин); спираль (об/мин).					
11	рН-метр	Диапазон измерений – 2 16,00; температура – 0...100 °С; дисплей – ЖКИ.	1	шт	3	Б	ГИА/ДЭ БУ
12	Односекционный шкаф для химических реактивов	Габариты в собранном виде (Ш×Г×В): 400×460×1820 мм. Дверцы: две дверцы из ЛДСП.	1	шт	3	Б	ГИА/ДЭ БУ
13	Односекционный шкаф для лабораторной посуды	Габариты в собранном виде (ШхГхВ): 400×460×1820 мм. Дверцы: нижняя дверца из ЛДСП, верхняя из стекла.	1	шт	3	Б	ГИА/ДЭ БУ
14	Стол антивибрационный для центрифуги	Габариты 860x750x750. Столешницы - Ламинат, бетонная плита на песчаной подушке	1	шт	3	Б	
15	Лабораторная центрифуга	Скорость вращения: от 2000 до 10 000 об/мин; фактор разделения не менее 990 g; минимальная вместимость 5 мл×4.	1	шт	3	Б	
16	Стол-мойка	Габариты стола 800×600×850; габариты мойки - 400×400×180	1	шт	3	Б	
17	Секундомер	Характеристики позиции – на усмотрение образовательной организации	1	шт	3	Б	

Перечень инструментов

1	Пробирки из бесцветного стекла	Внутренний диаметр 10 мм	20	шт	60	Б	ГИА/ДЭ БУ
2	Пипетки	Объем 1 см ³	4	шт	12	Б	ГИА/ДЭ БУ
3	Пипетки	Объем 2 см ³	4	шт	12	Б	ГИА/ДЭ БУ
4	Пипетки	Объем 5 см ³	4	шт	12	Б	ГИА/ДЭ БУ
5	Пипетки	Объем 10 см ³	4	шт	12	Б	ГИА/ДЭ БУ
6	Цилиндры	Объем 25 см ³ Объем 100 см ³	3	шт	9	Б	ГИА/ДЭ БУ
7	Стаканчик для	СВ 19/9 мм	4	шт	12	Б	

	взвешиваний						
8	Стаканчик для взвешиваний	СВ-24/10 мм	4	шт	12	Б	
9	Бюретка 1 -3-2 - 10	Объем 10 см ³ , цена деления 0,05	4	шт	12	Б	
10	Бюретка 1-1(2, 3)—1(2)—5	Объем 1 см ³ , цена деления 0,02	2	шт	6	Б	
11	Бюретка 1-1(2, 3)—1(2)—5	Объем 2 см ³ , цена деления 0,02	2	шт	6	Б	
12	Бюретка	Объем 5 см ³	1	шт	3	Б	
13	Бюретка	Объем 25 см ³	1	шт	3	Б	
14	Бюретка	Объем 50 см ³	1	шт	3	Б	
15	Колбы конические	Объем 100 см ³	2	шт	6	Б	
16	Колбы конические	Объем 250 см ³	7	шт	21	Б	
17	Колбы конические	Объем 1000 см ³	2	шт	4	Б	
18	Капельница	Характеристики позиции – наусмотрение образовательной организации	1	шт	3	Б	
19	Штатив	Стойка - 700 мм. Держатель для бюреток. Чугунное основание с прорезиненными вставками, размер - 250x160 мм.	2	шт	6	Б	
20	Лапка двухпалая к штативу лабораторному	С плоскими губками, захват 20 мм.	4	шт	12	Б	
Перечень расходных материалов							
1	Бумага А4	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	5	шт	15	А	
2	Шариковая ручка	Характеристики позиции – наусмотрение образовательной организации	3	шт	9	А	
3	Йод	По ГОСТ 4159, ч.д.а	1	г	3	Б	
4	Калий йодистый	По ГОСТ 4232, ч.д.а. раствор с массовой долей 50—55%, свежеприготовленный или проверенный	50	см ³	150	Б	
5	Крахмал растворимый	Водный раствор с массовой долей 1 % по ГОСТ 10163, ч.д.а.	50	см ³	150	Б	

6	Натрий серноватистокислый(натрия тиосульфат)	5-водный по ГОСТ 27068, ч.д.а., раствор концентрации с (Na ₂ S ₂ O ₃) = 0,01 моль/дм ³ (0,01 н.)и (Na ₂ S ₂ O ₃ ·5H ₂ O) = 0,002 моль/дм ³ (0,002 н.)	100	см ³	300	Б	
7	Вода дистиллированная	По ГОСТ 6709	1000	см ³	3000	Б	
8	Кислота соляная	По ГОСТ 3118, х.ч., раствор с массовой долей 10%	100	см ³	300	Б	
9	Калия гидроксид	По ГОСТ 24363, х. ч. или ч.д.а. с (KOH) = 0,1 моль/дм ³ (0,1 н.), водный или спиртовой раствор	500	см ³	1500	Б	
10	Спирт этиловый технический или ректификованный	По ГОСТ 17299 По ГОСТ 18300	500	см ³	1500	Б	
11	Хлороформ техническийили Эфир диэтиловый	По ГОСТ 20015	500	см ³	1500	Б	
12	Фенолфталеин	Спиртовой раствор с массовой долей 1 %	10	см ³	1500	Б	
13	Кислота уксусная	По ГОСТ 61, х. ч., ледяная	150	см ³	450	Б	ГИА/ДЭ БУ,
14	Бумага фильтровальная лабораторная	По ГОСТ 12026	1	уп.	3	Б	ГИА/ДЭ БУ,
15	Контейнеры одноразовыедля пищевых продуктов	Объем 500 см ³ . Материал – пластик	6	шт	18	Б	ГИА/ДЭ БУ,
16	Стаканы одноразовые	Объем 200 см ³ . Материал – пластик	10	шт	30	Б	ГИА/ДЭ БУ,
17	Моющие средства	Профессиональное концентрированное жидкоемоющее средство для ручной мойки посуды	1	шт	3	Б	ГИА/ДЭ БУ,
18	Бумажные полотенца	Материал бумага	1	шт	3	Б	ГИА/ДЭ БУ,
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности							
1	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения					ГИА/ДЭ БУ,

		Российской Федерации от 15.12.2020 г. № 1331н «Об утверждении требований к комплектации	1	шт	1	А, Б	
2	Огнетушитель	Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	1	шт	1	А, Б	ГИА/ДЭ БУ,
3	Перчатки	Латексные	2	пара	6	Б	ГИА/ДЭ БУ,
4	Очки	Тип воздействия агрессивные химические средства	1	шт	6	Б	ГИА/ДЭ БУ,
5	Корзина для мусора	На усмотрение образовательной организации	1	шт	3	А	ГИА/ДЭ БУ,
6							ГИА/ДЭ БУ,

3.3 Примерный план застройки площадки ДЭ. Требования к застройке площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении № 1 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.

Общие требования к застройке площадки представлены в таблице № 8.

Таблица № 8

Наименование	Техническая характеристика (описание)	Код зоны площадки
Площадь зоны:	Не менее 10 кв.м. на 1 (одного участника)	А, Б
Освещение:	На рабочих столах – 300-500 люкс	А, Б
Интернет:	Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)	А
Электричество:	220 Вольт подключения к сети по (220 Вольт) и 380 Вольт	Б
Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости):	Не требуется	-
Покрытие пола:	Должно обеспечивать безопасное перемещение, не иметь выступов в местах состыковки элементов покрытия, способствующих травмированию 50 м ² на всю зону	А, Б
Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости):	Требуется	Б
Подведение сжатого воздуха (при необходимости):	Не требуется	-

3.4 Требования к составу экспертных групп

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно ДЭ обучающихся. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения обучающимися задания в полной мере согласно критериям оценивания.

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице № 9.

Таблица № 9

Кол-во рабочих меств ЦПДЭ	Максимальное кол-во обучающихся-участников ДЭ (одновременно в ЦПДЭ)	Кол-во экспертов (одновременно в ЦПДЭ)
1	1	3
2	2	3
3	3	3
4	4	3
5	5	3
6	6	3

7	7	3
8	8	4
9	9	4
10	10	4
11	11	4
12	12	4
13	13	4
14	14	4
15	15	4

3.5 Инструкция по технике безопасности

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Инструкция:

Настоящая инструкция при работе на персональном компьютере (ноутбуке) разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

1. Требования охраны труда перед началом работы:

1.1. К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники: прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда; имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования; не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. В процессе подготовки рабочего места: осматривать и приводить в порядок рабочее место; проверять (визуально) правильность подключения оборудования к электросети; проверять правильность положения оборудования и инструмента; проверять правильность выполнения процедуры загрузки оборудования, настройки.

1.3. Запрещается приступать к выполнению задания демонстрационного экзамена при обнаружении неисправности оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить техническому эксперту.

2. Требования охраны труда во время работы:

2.1. Необходимо соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений. Выполнять задания только исправным инструментом.

2.2. Необходимо поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте. Рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения.

2.3. Запрещается дотрагиваться к токоведущим частям электрооборудования, использовать кабели и провода с поврежденной или потерявшей защитные свойства изоляцией

2.4. Запрещается оставлять под напряжением электрические провода и кабели с неизолированными концами, пользоваться поврежденными розетками, рубильниками, выключателями и другими неисправными электрическими приборами.

2.5. В процессе выполнения экзаменационных заданий участник обязан четко соблюдать правила санитарной гигиены.

2.6. В процессе выполнения экзаменационных заданий участник обязан четко соблюдать безопасные приемы работы, изложенные техническим экспертом в ходе инструктажа;

2.7. Выполнять задания только исправным инструментом, при неисправности инструмента и оборудования прекратить выполнение задания и сообщить об этом Эксперту.

3. Требования охраны труда после окончания работ:

- 3.1. Необходимо привести в порядок рабочее место.
- 3.2. Отключить инструмент и оборудование от сети.
- 3.3. Инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место.
- 3.4. Убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место.

3.6. Образцы задания

Наименование модуля задания	Вид аттестации/ уровень ДЭ
Модуль: 1 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	
<p>Задание модуля 1:</p> <p>Сформулировать в виде развернутого ответа основные принципы подготовки технологического оборудования к эксплуатации (в зависимости от варианта задания).</p> <p>Пример задания модуля 1:</p> <p>Приведите действия и мероприятия в хронологической последовательности, направленные на подготовку к эксплуатации реактора-смесителя, и дайте им характеристику.</p> <p>Алгоритм выполнения задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомиться с текстом задания. 2. Изучить графический материал и определить вид оборудования, описать его состав, назначение, устройство и принцип работы. 3. Описать порядок подготовки оборудования к эксплуатации в соответствии с рекомендуемым планом: <ul style="list-style-type: none"> - меры безопасности при подготовке оборудования; - объем и последовательность внешнего осмотра оборудования; - правила и порядок заправки (при необходимости) маслом, топливом и пр.; - правила и порядок осмотра рабочих мест; - мероприятия по проверке готовности оборудования к работе; - положения органов управления и настройки оборудования перед включением в работу; - ориентирование оборудования по отношению к другим объектам (при необходимости); - перечень возможных неисправностей оборудования в процессе подготовки, рекомендации по действиям при возникновении неисправностей. 	ГИА/ДЭ БУ,
Модуль 2: Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	

<p>Задание модуля 2:</p> <p>Провести анализ качественных показателей масложировых продуктов (в зависимости от варианта задания), оценить их на предмет соответствия нормативной документации, предложить корректирующие технологические мероприятия (при необходимости) в развернутой форме.</p> <p>Пример задания модуля 2:</p> <p>Провести анализ цветного и кислотного числа нерафинированного подсолнечного масла высшего сорта, сделать заключение о соответствии/несоответствии нормативным показателям и привести (при необходимости) перечень корректирующих мероприятий.</p> <p>Алгоритм выполнения задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомиться с текстом задания. 2. Провести отбор проб и их подготовку. 3. Приготовить растворы, необходимые для определения цветного и кислотного числа. 4. Произвести анализ и оценить полученные значения. 5. При несоответствии нормам предложить способы корректировки показателей в виде развернутого ответа. 	<p>ГИА/ДЭ БУ,</p>
<p>Модуль 2: Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)</p>	
<p>Задание модуля 2:</p> <p>Выполнить все технологические операции производства эмульсионных масложировых продуктов в соответствии с вариантом задания и технологической инструкцией.</p> <p>Пример задания модуля 3:</p> <p>Осуществить производство эмульсионного масложирового продукта (майонез «Провансаль» в количестве 0,5 кг) в заданном количестве и по установленной рецептуре.</p> <p>Алгоритм выполнения задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомиться с текстом задания. 2. Оценить качество рецептурных ингредиентов. 3. Ознакомиться с технологической инструкцией. 4. Провести пуско-наладочные работы технологического оборудования (реактор-смеситель). 5. Произвести поэтапное взвешивание сырья, в соответствии с рецептурой, и его загрузку в реактор-смеситель с учетом последовательности ввода и требуемых технологических параметров. 6. Провести оценку качества полупродукта и готового продукта. 	

Приложение № 1 к оценочным материалам (Том 1)
Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА

