



Подписан цифровой подписью: Галина
Сергеевна Пашина
DN: O="ТОГБПОУ ""Аграрно-технологический
техникум""", CN=Галина Сергеевна Пашина,
E=att@obraz.tambov.gov.ru
Основание: Я подтверждаю этот документ
своей удостоверяющей подписью
Дата: 2026.05.02 09:35:12+03'00'
Foxit PDF Reader Версия: 2024.2.1

**Министерство образования и науки Тамбовской области
Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Аграрно-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ТОГБПОУ «Аграрно-
технологический техникум»

Г.С. Пашина

Приказ №189 от 31.08.2023



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена
заочное отделение

Специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Одобрено на заседании
педагогического совета

Протокол №1 от
30.08.2023 г.

Согласовано:
Генеральный директор
ООО «Вымпел»



В.Ю. Дубровин

Настоящая основная профессиональная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования (далее – ОПОП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 N 341.

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

Организация-разработчик:

Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Аграрно-технологический техникум»
ТОГБПОУ «Аграрно-технологический техникум»
Общество с ограниченной ответственностью «Вымпел»

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	<u>4</u>
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	<u>5</u>
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	<u>5</u>
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	<u>6</u>
4.1. <i>Общие компетенции.....</i>	<i><u>6</u></i>
4.2. <i>Профессиональные компетенции</i>	<i><u>9</u></i>
Раздел 5. Структура образовательной программы.....	<u>23</u>
5.1. <i>Учебный план</i>	<i><u>23</u></i>
5.2. <i>Календарный учебный график.....</i>	<i><u>32</u></i>
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....	<u>34</u>
6.1. <i>Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы</i>	<i><u>34</u></i>
6.2. <i>Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы ...</i>	<i><u>38</u></i>
6.3. <i>Требования к практической подготовке обучающихся.....</i>	<i><u>38</u></i>
6.4. <i>Требования к организации воспитания обучающихся</i>	<i><u>39</u></i>
6.5. <i>Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы</i>	<i><u>39</u></i>
Раздел 7. Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации.....	<u>40</u>
Приложение 1 Программы профессиональных модулей	
Приложение 2 Программы учебных дисциплин	
Приложение 3 Оценочные материалы для ГИА	
Приложение 4 Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы, включая программное обеспечение	
Приложение 5 Рабочая программа воспитания	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 N 341 (далее – ФГОС СПО).

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

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе среднего общего образования, разработана на основе требований ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и примерной ПООП СПО.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

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

Приказ Минпросвещения России 18.05.2022 N 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»;

Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

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

Устав техникума.

1.3. Перечень сокращений:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

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.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Направленность ОП:

технология хранения и переработки зерна и семян.

Выпускник образовательной программы по квалификации техник-технолог осваивает общий вид деятельности:

лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

обеспечение деятельности структурного подразделения.

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

Наименование направленности	Вид деятельности в соответствии с направленностью
Технология хранения и переработки зерна и семян	ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях; организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

Формы обучения: заочная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: техник-технолог – 4464 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: техник-технолог – 3 года 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников¹: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3.2. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации техник-технолог:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Виды деятельности	
лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

1 Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

Выполнение работ по профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	ПМ.05 Выполнение работ по профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья
Выполнение работ по профессии 10422 Аппаратчик обработки зерна	ПМ.06 Выполнение работ по профессии 10422 Аппаратчик обработки зерна
Виды деятельности по выбору, в соответствии с направленностью Технология хранения и переработки зерна и семян	
ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		У4 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		У5 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		З1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		З2 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		З3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		З4 методы работы в профессиональной и смежных сферах
		З5 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и	Умения:
		У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации

	интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	У7 выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		У8 оценивать практическую значимость результатов поиска
		У9 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		У10 использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		У11 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		36 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		37 приемы структурирования информации
		38 формат оформления результатов поиска информации
		39 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения
		310 программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения:
		У12 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		У13 применять современную научную профессиональную терминологию
		У14 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		У15 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		У16 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		У17 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		У18 определять источники достоверной правовой информации
		У19 составлять различные правовые документы
		У20 находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		У21 оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		311 содержание актуальной нормативно-правовой документации
		312 современная научная и профессиональная терминология
		313 возможные траектории профессионального развития и самообразования
		314 основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		315 правила разработки презентации
		316 основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
		У22 организовывать работу коллектива и команды
		У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		317 психологические основы деятельности коллектива

		318 психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения:
		У24 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		У25 проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		319 правила оформления документов
		320 правила построения устных сообщений
		321 особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:
		У26 проявлять гражданско-патриотическую позицию
		У27 демонстрировать осознанное поведение
		У28 описывать значимость своей специальности
		У29 применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		322 сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		323 значимость профессиональной деятельности по специальности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:
		У30 соблюдать нормы экологической безопасности
		У31 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		У32 организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		У33 организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		У34 эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		325 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		326 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		327 пути обеспечения ресурсосбережения
		328 принципы бережливого производства
		329 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	Умения:
		У35 использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		У36 применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		У37 пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:

	физической подготовленности	331 роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		332 основы здорового образа жизни
		333 условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		334 средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:
		У38 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		У39 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		У40 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		У41 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		У42 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		335 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		336 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		337 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		338 особенности произношения
		339 правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Навыки:
		Н1 проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов
		Н2 замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе
		Н3 ведения документации по обслуживанию технологического оборудования
		Умения:
		У1 визуально оценивать исправность
		У2 использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов
		У3 применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке
		У4 документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования
		Знания:
		31 Назначение принцип действия и устройство правила эксплуатации
		32 методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки пуска и наладки ремонта
		33 документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования

	ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	Навыки: Н4приема-сдачи мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов Н5регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна, производства мукомольной крупяной комбикормовой продукции Н6регулирование параметров качества продукции норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции Н7упаковка и маркировка готовой мукомольной крупяной и комбикормовой продукции Н8проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов Умения: У5 подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян У6 эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества У7 подготовки зернового сырья к помолу У8 формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой У9 измельчения зерна и промежуточных продуктов их сепарирования по крупности и качеству У10 подготовки зернового сырья к шелушению У11 шелушения, сортирования продуктов У12 шелушения, шлифования и полирования крупы гидротермической обработки зерна У13 очистки и измельчения сырья У14 гранулирования комбикормов У15 дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой У16 упаковки и маркировки готовой мукомольной крупяной и комбикормовой продукции и семян У17 настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян У18 вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян Знания: 34 требования нормативно-технической документации, к качеству зерна и семян готовой продукции 35 основные технологические операции 36 принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределении по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян крупяной и комбикормовой продукции 37 порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян 38 меры борьбы с вредителями хлебных запасов 39 технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей 310 принципы работы и устройство оборудования для сортировки, кондиционирования и измельчения зерна и семян

		311 технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу 312 правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур 313 порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам 314 технологические схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции 315 схемы гранулирования 316 правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов 317 правила маркировки и упаковки готовой мукомольной крупяной и комбикормовой продукции 318 документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян
Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Навыки: Н9 расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг Н10 разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов Н11 инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий Н12 организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями Н13 организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования Н14 эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования Н15 проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Н16 ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья Умения: У19 анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья У20 рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций У21 определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт У22 рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья У23 инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий У24 контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса У25 организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции У26 пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций У27 осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на

		автоматизированных технологических линиях
		Знания:
		319 технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг 320 технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности 321 методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья 322 технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций 323 методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья 324 методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций 325 виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала 326 правила первичного документооборота учета и отчетности 327 требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
		Навыки:
	ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	Н17 обеспечения смены сырьем и расходными материалами Н18 определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию Н19 обеспечения технологических режимов хранения зерна и семян Н20 производства мукомольной крупяной комбикормовой продукции Н21 оперативный контроль качества сырья полуфабрикатов готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции Н22 обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян
		Умения:
		У28 вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян У29 контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства У30 проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У31 осуществлять технологические регулировки оборудования У32 использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян У33 подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья У34 использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии
		Знания:
		328 виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна, и семян 329 основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян

		330 причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян 331 способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян 332 принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян 333 методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья 334 порядок расчета рецептур 335 формы и виды документов на новые виды продуктов, хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях 336 требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Навыки:
		H23 подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья полуфабрикатов и продуктов питания H24 подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред H25 техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания H26 осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ H27 проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты
		Умения: У35 пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой У36 осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды У37 готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава У38 отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У39 отбирать пробы сырья полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов У40 настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды У41 соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием У42 подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования У43 составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы

		У44 вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов
		Знания:
		337 требования к рабочему месту по проведению исследований 338 правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования 339 правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием 340 правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами 341 способы мытья и дезинфекции химической посуды 342 виды назначение и устройство лабораторного оборудования 343 способы приготовления растворов и методы их расчетов 344 способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований 345 методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов 346 требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Навыки:
ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья; полуфабриката в и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		Н28 отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Н29 проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа спектральных полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов Н30 оценки и документирования результатов лабораторных исследований, состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации
		Умения:
		У45 осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации У46 готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами У47 подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование У48 представлять данные проведенных лабораторных исследований У49 анализировать состояние специализированного оборудования, рабочих растворов на соответствие требованиям нормативно-технической документации У50 подготавливать посевной материал для лабораторных исследований У51 культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований У52 утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований У53 проводить спектральные полярографические и пробирные анализы У54 осуществлять химический и физико-химический анализ У55 производить сравнительный анализ качества сырья,

		полуфабрикатов и готовой продукции У56 производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов У57 применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты У58 вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Знания: 347 нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья полуфабрикатов и готовой продукции 348 документооборот при проведении лабораторных исследований 349 способы приготовления калибровочных растворов 350 назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды 351 виды, назначение и устройство лабораторного оборудования 352 правила сборки подготовки к работе лабораторных установок 353 свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения 354 методики приготовления растворов различных концентраций 355 назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора 356 технологический процесс приготовления питательных сред 357 методика проведения полярографических спектральных и пробирных анализов 358 назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям 359 нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 360 технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами 361 методы расчета результатов проведения лабораторного анализа 362 правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа 363 требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	Навыки:
		Н31 планирования основных показателей производственного процесса Н32 оценки эффективности производственного процесса, принятия управленческих решений по организации производственного процесса
		Умения:
		У59 рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте У60 рассчитывать экономические показатели структурного подразделения
		Знания:
		364 принципы и формы организации производственного процесса 365 методики расчета выхода готовой продукции 366 структура издержек производства и пути снижения затрат,

		методики расчета экономических показателей
	ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	Навыки: Н33 планирования работ структурного подразделения Н34 оценки эффективности деятельности структурного подразделения Н35 принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями Умения: У61 планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями У62 оформлять и проверять планы работ по установленной форме Знания: 367 принципы планирования работ исполнителям 368 основные приемы организации работ исполнителей, способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями
	ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	Навыки: Н36 контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья Н37 расчета потребности производства в сырье, материалах и таре Н38 инструктажа и обучения персонала на рабочих местах, обеспечения безопасных условий труда на производстве Н39 разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции Н40 участие в планировании основных показателей производства Умения: У63 применять методики контроля качества сырья, вспомогательных упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья У64 рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных упаковочных материалах и таре У65 проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах У66 организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте, обеспечивать безопасные условия труда на производстве Знания: 369 принципы планирования работы трудового коллектива 370 основные приемы организации работы трудового коллектива 371 правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
	ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Навыки: Н41 группировки и анализа информации, расчета показателей производительности труда Н42 расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда Н43 расчета суммы прибыли, процента рентабельности, расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств Умения: У67 использовать различные методы контроля работы трудового коллектива У68 осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности

		У69 принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива
		Знания:
		372 способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива
	ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию	Навыки:
		Н44 ведения утвержденной учетно-отчетной документации
		Н45 проверки товарного оформления и хранения продукции, оформления документов на отпущенную продукцию, составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары
		Н46 учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
		Умения:
		У70 оформлять учетно-отчетную документацию
		У71 проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции
		У72 проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию
		У73 составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары
		У74 вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
		У75 определять потребности в рабочей силе, вести учет рабочего времени
		Знания:
		373 учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья
		374 основы производственного учета, материальный баланс сырья, вспомогательных упаковочных материалов и тары
		375 нормы времени и выработки по технологическим операциям
Выполнение работ по профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	ПК 5.1 Производить прием и сортировку сельскохозяйственных продуктов и сырья, определять способы их хранения	Навыки:
		Н47 участия в выборе методов и способов хранения продукции
		Н48 составлять план размещения продукции;
		Н49 ведения документации установленного образца
		Умения:
		У76 определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства;
		У77 составлять план размещения продукции;
		У78 соблюдать сроки и режимы хранения;
		У79 вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т.ч. некондиционной
		Знания:
		376 технологию хранения сырья и сельскохозяйственной продукции;
		377 требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства;
		378 методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции;
		379 правила первичного документооборота, учета и отчетности.
	ПК 5.2 Производить взвешивание или измерение	Навыки:
		Н50 составлять план размещения продукции;
		Н51 ведения документации установленного образца
		Умения:

	с/х сырья и продукции	У80 производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства; У81 вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т.ч. некондиционной
		Знания:
		380 методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции; 381 порядок реализации продукции растениеводства;
	ПК 5.3 Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.	Навыки:
		Н52 участия в выборе методов и способов хранения продукции Н53 составлять план размещения продукции; Н54 ведения документации установленного образца
		Умения:
		У82 готовить продукцию к реализации У83 вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т.ч. некондиционной
		Знания:
		382 условия транспортировки продукции растениеводства; 383 нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства; 384 порядок реализации продукции растениеводства;
	ПК 5.4 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Навыки:
		Н55 ведения документации установленного образца
		Умения:
		У84 вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т.ч. некондиционной
		Знания:
Выполнение работ по профессии 10422 Аппаратчик обработки зерна	ПК 6.1. Осуществлять подготовку и работу на технологическом оборудовании и обработку сырья	385 правила первичного документооборота, учета и отчетности.
		Навыки:
		Н56 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 Н57 Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки Н58 Выполнения технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией Н59 Подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Умения:
		У85 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 У86 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 У87 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 У88 Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья У89 Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья У90 Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья У91 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях У92 Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья
		Знания: 386 Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья 387 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 388 Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья 389 Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству

		продуктов питания из растительного сырья 390 Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья 391 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК 6.2 Вести и организовывать технологический процесс хранения и переработки зерна и семян	Навыки: Н60 Приема-сдачи сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями Н61 Мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями Н62 Регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Н63 Регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями Н64 Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов, в том числе в электронном виде Умения: У93 Подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями У94 Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций хранения и переработки зерна и семян У95 Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями У96 Эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества У97 Эксплуатировать оборудование для подготовки зернового сырья к помолу, формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой, измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству У98 Эксплуатировать оборудование для производства бестарного отпуска готовой продукции переработки зерна и семян У99 Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для хранения и переработки зерна и семян У100 Выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества готовой продукции и снижение производительности технологического оборудования в процессе выполнения технологических операций по хранению и переработке зерна и семян

		У101 Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции У102 Поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность очистки, вентилирования, сушки, распределения по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции на автоматизированных линиях У103 Настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян У104 Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями У105 Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями У106 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях У107 Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями У108 Вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян, в том числе в электронном виде
		Знания: 392 Показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и расходного материала при хранении и переработке зерна и семян 393 Требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции 394 Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян 395 Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян, готовой продукции 396 Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян 397 Основы технологии хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях 398 Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян 399 Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян 3100 Основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределению по силосам, подготовке к

		помолу и формированию помольных партий зерна 3101 Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян 3102 Технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей 3103 Правила и порядок очистки зерна 3104 Технологические свойства зерна различных культур продовольственного, фуражного и семенного назначения и семян различного вида 3105 Принципы работы и устройство оборудования для очистки, сортировки, кондиционирования, сушки и измельчения зерна и семян 3106 Технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу 3107 Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур 3108 Методы определения технологической эффективности работы оборудования, нормы удельных нагрузок на оборудование 3109 Правила сушки зерна и семян различных культур 3110 Условия безопасного хранения зерна, семян и процессы, протекающие при хранении 3111 Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, используемые при хранении и переработке зерна и семян 3112 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян 3113 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях 3114 Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде 3115 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

5.1.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Количество домашних контрольные работы	Максимальная	в т.ч. в форме практ. подготовки	Внеаудиторная самостоятельная работа	Объем образовательной программы в академических часах						Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам								Объем образовательной программы, ак.ч.	
							обязательная при заочной форме обучения, всего	обзорные, установочные занятия (лекции)	лабораторные работы и практические занятия	Практика	курсовые работы	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III (курс		IV курс		Обязательная часть, ак.ч.	Вариативная часть, ак.ч.
													обзор.установочные занятия, час.	лабораторные работы, практические занятия, час.	обзор.установочные занятия, час.	лабораторные работы, практические занятия, час.	обзор.установочные занятия, час.	лабораторные работы, практические занятия, час.	обзор.установочные занятия, час.	лабораторные работы, практические занятия, час.		
СГ.00	Социально - гуманитарный цикл	7 ДЗ	8	464	132	312	152	44	108	0	0		19	33	1	23	12	24	12	28	396	68
СГ.01	История России	ДЗ (2)		68	2	58	10	8	2				8	2							38	30
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ (8)	2 (2, 8)	82	32	50	32		32					12	8		6		6		72	10

	и																					
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ(6)	1(6)	68	10	54	14	10	4								10	4			68	
СГ.04	Физическая культура	ДЗ(2), ДЗ(8)	4(2,4,6,8)	138	64	74	64	6	58				1	15	1	15	2	14	2	14	138	
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ДЗ(2)	1(2)	58	12	44	14	10	4				10	4							40	18
СГ.06	Основы бережливого производства	ДЗ(8)		50	12	32	18	10	8										10	8	40	10
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	ЗЭ/4 ДЗ	7	724	436	554	140	74	66	0	0	30	61	47	11	9	2	10			340	384
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э(4)	1(4)	116	76	86	20	11	9			10			11	9					106	10
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	Э(1)	1(2)	168	116	128	30	24	6			10	24	6							128	40
ОП.03	Автоматизация технологиче	ДЗ(1)	1(2)	140	100	118	22	17	5				17	5							80	60

	ских процессов																					
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ДЗ (6)	1 (6)	86	56	74	12	2	10								2	10			26	60
ОП.05 ВЧ	Основы агрономии	Э (1)	1) (2)	82	72	40	32		32			10		32								82
ОП.06 ВЧ	Экологические основы природопользования	ДЗ (1)	1 (1)	58	8	46	12	12					12									58
ОП.07 ВЧ	Охрана труда	ДЗ (1)	1(2)	74	8	62	12	8	4				8	4								74
П.00	Профессиональный цикл	13Э/9ДЗ/63	11	2916	2510	1370	348	136	172	1044	40	114			56	49 2	40	288	40	476	2022	894
ПМ.01	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных	3Э/2ДЗ/03	2	902	766	554	70	28	42	252		26			28	29 4					748	154

	технологических линиях																					
МДК.01.01	Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	Э (4)	1 (4)	346	276	306	30	18	12			10			18	12					316	30
МДК.01.02	Технология хранения и переработки зерна и семян	Э (4)	1 (4)	298	238	248	40	10	30			10			10	30					288	10
УП.01	Учебная практика	ДЗ (4)		144	144					144						144					36	108
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ (4)		108	108					108						108					108	
ПМ.01.Э	Экзамен по модулю	Э (4)		6								6										6
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и	2Э/1 ДЗ/13	2	464	402	178	70	20	30	180	20	16					10	56	10	174	422	42

	переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях																					
МДК.02.01	Организация процессов хранения и переработки зерна и семян	Э (8)	2 (6,8)	278	222	178	70	20	30		20	10					10	20	10	30	278	
УП.02	Учебная практика	3 (8)		72	72					72								36		36	36	36
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ (8)		108	108					108										108	108	
ПМ.02.Э	Экзамен по модулю	Э (8)		6								6										6
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в	3Э/1 ДЗ/1 3	4	484	418	194	84	40	44	180		26					20	130	20	94	340	144

	процессе производства продуктов питания из растительного сырья																					
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	Э (8)	2 (6,8)	136	108	86	40	20	20			10					10	10	10	10	80	56
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Э (8)	2 (6,8)	162	130	108	44	20	24			10					10	12	10	12	80	82
УП.03	Учебная практика	3 (6)		108	108					108								108			108	
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ (8)		72	72					72										72	72	
ПМ.03.Э	Экзамен по модулю	Э (8)		6								6										6
ПМ.04	Обеспечение деятельности	2Э/1 ДЗ/1 3	1	206	174	58	40	10	10	72	20	16					10	102			152	54

	и структурного подразделения																					
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	Э (6)	1(6)	128	102	58	40	10	10		20	10					10	30			80	48
УП.04	Учебная практика	З (6)		36	36					36								36			36	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ (6)		36	36					36								36			36	
ПМ.04.Э	Экзамен по модулю	Э (6)		6							6											6
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	2Э/2 ДЗ/03	1	366	324	124	46	28	18	180		16			28	198					324	42
МДК.05.01	Технология выполнения	Э (4)	1(4)	180	144	124	46	28	18			10			28	18					144	36

	работ по профессии																					
УП.05	Учебная практика	ДЗ (4)		108	108				108						108						108	
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ (4)		72	72				72						72						72	
ПМ.05 . КЭ	Квалификационный экзамен	Э (4)		6							6											6
ПМ.06	Выполнение работ по профессии 10422 Аппаратчик обработки зерна	2Э/2 ДЗ/03	1	494	426	262	38	10	28	180		14							10	208	36	458
МДК. 06.01	Технология выполнения работ по профессии	Э (8)	1(8)	308	246	262	38	10	28			8							10	28		308
УП.06	Учебная практика	ДЗ (8)		108	108				108											108		108
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ (8)		72	72				72											72	36	36

	ти)																					
ПМ.06 .КЭ	Квалификац ионный экзамен	Э (8)		6							6										6	
ПДП	Производст венная практика (преддипло мная)			144	144					144											144	
ГИА	Государстве нная итоговая аттестация			216																		
	Всего			4464	3222	2236	640	254	346	1188	40	144	80	80	68	92	54	106	52	108	2902	1346

5.2. Календарный учебный график

	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август											
	Порядковые номера недель учебного года																																																							
Курс	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52				
1																X	X /	к	к															*	*	*	*	*							к	к	к	к	к	к	к	к	к	к		
2							X	X /											к	к								*	*	*	*	*	/	у	у	у	у	п	п	п	у	у	у	п	п		к	к	к	к	к	к	к	к	к	к
3									X	X /									к	к										*	*	*	*	*	/	у	у	у	у	у	у	п				к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
4											X	X /						к	к	*	*	*	*	у	у	у	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	
Условные обозначения: – теоретическое обучение П – практика производственная ПД – практика преддипломная У- практика учебная К- каникулы																																																								
ГИА- итоговая аттестация *-лабораторно-экзаменационная сессия, X - обзорно-установочная сессия																																																								

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Самостоя- тельное изучение	Лабораторно- экзаменацион- ная сессия	Практики			Государствен- ная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			Учебная практика	Производствен- ная практика (по профилю специальности)	Производствен- ная практика (преддипломная)			
	нед.	час	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
1	35	160	-	-	-	-	11	52
2	29	160	7	5	-	-	11	52
3	26	160	5	1	-	-	11	52
4	15	160	4	7	4	6	2	43
ИТОГО	105	640	16	13	4	6	35	199

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационно-коммуникационных технологий;
безопасности жизнедеятельности;
бережливое производство;
процессов и аппаратов пищевых производств;
технологии продуктов питания из растительного сырья;
технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья.

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;
автоматизации технологических процессов;
контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Спортивный комплекс

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 специальности.

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;
техническими средствами обучения:
компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор и экран;
учебная литература, учебно-методические издания;
комплект учебно-методической документации.

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием:
рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;
наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);
комплекты дидактических раздаточных материалов;
техническими средствами обучения:
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор и экран;
информационно-коммуникативные средства;
экранно-звуковые пособия;
магнитофон.

Кабинет «Информационно-коммуникационных технологий», оснащенный оборудованием:
рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;
техническими средствами обучения:
компьютерное и видеопроекторное оборудование для презентаций;
интерактивная доска;
лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader;
Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome);
комплект учебно-методической документации.

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности», оснащенный оборудованием:
рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
комплекты индивидуальных средств защиты;
робот-тренажер для отработки навыков первой доврачебной помощи;
контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности;
огнетушители порошковые (учебные);
огнетушители пенные (учебные);
огнетушители углекислотные (учебные);
устройство отработки прицеливания;
учебные автоматы АК-74;
винтовки пневматические;
медицинская аптечка (бинты марлевые, бинты эластичные, жгуты кровоостанавливающие резиновые, индивидуальные перевязочные пакеты, косынки перевязочные, ножницы для перевязочного материала прямые, шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя), шинный материал (металлические, Дитерихса));
техническими средствами обучения:
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор и экран;
комплект видеофильмов и видео-инструктажей.

Кабинет «Бережливое производство», оснащенный:

оборудованием:
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов);
комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);
техническими средствами обучения:
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран.

Кабинет «Процессов и аппаратов пищевых производств», оснащенный оборудованием:
рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
техническими средствами обучения:
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор и экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья (по выбору)», оснащенный оборудованием:
рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий (по выбору);
техническими средствами обучения:
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор и экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (по выбору)», оснащенный оборудованием:
рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий (по выбору);
техническими средствами обучения:
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор и экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

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

Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы», оснащенный оборудованием:
рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;
техническими средствами:
компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;

обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
микроскопы;
коллекция микроорганизмов;
стерильные боксы;
измерительное оборудование: весы, РН-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхивали;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.

Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».

Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, РН-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

6.1.2.4. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Практики реализуется в организациях профильных организациях.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает 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. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

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

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

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

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

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.

6.3. 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, специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, 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 специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

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

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

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки 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.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

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

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы²

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают 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».

² Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

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

6.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы. Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ОПОП.

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

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

6.4. Примерные оценочные средства для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Оценочные средства для проведения ГИА приведены в приложении 4.

Приложение 1. Программы профессиональных модулей
Приложение 1.1
к ОПОП по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПО ХРАНЕНИЮ
И ПЕРЕРАБОТКЕ ЗЕРНА И СЕМЯН НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»**

для студентов заочной формы обучения

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПО ХРАНЕНИЮ
И ПЕРЕРАБОТКЕ ЗЕРНА И СЕМЯН НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы У4 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах У5 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	31 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить 32 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях 33 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте 34 методы работы в профессиональной и смежных сферах 35 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	У38 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы У39 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы У40 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности У41 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) У42 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	З35 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы З36 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) З37 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности З38 особенности произношения З39 правила чтения текстов профессиональной направленности	-

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	У1 визуально оценивать исправность У2 использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов У3 применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке У4 документально	З1 Назначение принцип действия и устройство правила эксплуатации З2 методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки пуска и наладки ремонта З3 документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания	Н1 проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов Н2 замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе Н3 ведения документации по обслуживанию технологического

	оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования	технологического оборудования	оборудования
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	У5 подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян У6эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества У7подготовки зернового сырья к помолу У8формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой У9измельчения зерна и промежуточных продуктов их сепарирования по крупности и качеству У10подготовки зернового сырья к шелушению У11шелушения, сортирования продуктов У12шелушения, шлифования и полирования крупы гидротермической обработки зерна У13очистки и измельчения сырья У14гранулирования комбикормов У15 дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов	34 требования нормативно-технической документации, к качеству зерна и семян готовой продукции 35 основные технологические операции 36принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределении по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян крупяной и комбикормовой продукции 37 порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян 38 меры борьбы с вредителями хлебных запасов 39 технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей 310 принципы работы и устройство оборудования для сортировки,	Н4приема-сдачи мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов Н5регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна, производства мукомольной крупяной комбикормовой продукции Н6регулирование параметров качества продукции норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции Н7упаковка и маркировка готовой мукомольной крупяной и комбикормовой продукции Н8проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов

	для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой У16упаковки и маркировки готовой мукомольной крупяной и комбикормовой продукции и семян У17 настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян У18вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян	кондиционирования и измельчения зерна и семян 311 технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу 312 правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур 313 порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам 314 технологические схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции 315 схемы гранулирования 316 правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов 317 правила маркировки и упаковки готовой мукомольной крупяной и комбикормовой продукции 318 документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Внеаудиторная самостоятельная работа	Объем профессионального модуля, ак. час.						
					Обучение по МДК					Практики	
					Обязательная при заочном обучении	В том числе				Учебная	Производственная
						Обзорные, установочные занятия	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	МДК.01.01 Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	346	276	306	30	18	12	-	10		
	МДК.01.02 Технология хранения и переработки зерна и семян	298	238	248	40	10	30	-	10		
	УП.01 Учебная практика	144	144					-	-	144	
	ПП.01 Производственная практика	108	108					-	-		108
	Промежуточная аттестация	6	X					-	6		
	Всего:	902	766	554	70	28	42	-	26	144	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, Курсовой проект (работа) (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)		902/ 766	
МДК. 01.01 Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян		346 / 276	
Тема 1.1. Общие свойства о переработке зерна на мельнице, крупозаводе и комбикормовом предприятии	Содержание	4 / 2	ОК 01
	1. Исторический очерк развития производства по переработке зерна	1	ОК 09
	2. Технологические свойства зерна	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2/2	ПК 1.1
	1. Структура машин и назначение их элементов	1/1	
	2. Основные формулы, применяемые при расчёте оборудования	1/1	
Тема 1.2. Теоретические основы технологических процессов в мукомольном, крупяном и комбикормовом производствах	Содержание	14 / 4	
	1. Сепарирование зерна и продуктов его переработки	1	
	2. Обработка поверхности зерна	1	
	3. Современные методы обогащения в промышленности по переработке зерна	1	
	4. Гидротермическая обработка зерна	1	
	5. Смешивание сырья	1	
	6. Шелушение крупяных культур	1	
	7. Процесс измельчения сырья	1	
	8. Обогащение промежуточных продуктов в мукомольном производстве	1	
	9. Обогащение продуктов шелушения в крупяном производстве	1	
	10. Фракционирование муки	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4/4	

	1. Определение основных параметров сит для сепараторов	1/1	
	2. Основные параметры для расчёта и конструирования триеров	1/1	
	3. Расчёт и конструирование обоечных машин	1/1	
	4. Основы расчёта молотковых дробилок Особенности расчёта зерносушилок	1/1	
Тема 1.3. Частная технология производств	Содержание	12 / 6	
	1. Мукомольное производство	2	
	2. Крупяное производство	2	
	3. Производство комбикормов	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6/6	
	1. Расчёт производительности технологических участков мукомольного производства	2/2	
	2. Расчёт производительности технологических участков крупяного производства	2/2	
	3. Расчёт производительности технологических участков комбикормового производства	2/2	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы при изучении раздела 1 Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме. 1. Исторический очерк развития производства по переработке зерна 2. Технологические свойства зерна 3. Структура машин и назначение их элементов 4. Основные формулы, применяемые при расчёте оборудования 5. Сепарирование зерна и продуктов его переработки 6. Обработка поверхности зерна 7. Современные методы обогащения в промышленности по переработке зерна 8. Гидротермическая обработка зерна 9. Смешивание сырья 10. Шелушение крупяных культур 11. Процесс измельчения сырья 12. Обогащение промежуточных продуктов в мукомольном производстве 13. Обогащение продуктов шелушения в крупяном производстве 14. Фракционирование муки 15. Определение основных параметров сит для сепараторов 16. Основные параметры для расчёта и конструирования триеров 17. Расчёт и конструирование обоечных машин		276/264	

18. Основы расчёта молотковых дробилок			
19. Особенности расчёта зерносушилок			
20. Мукомольное производство			
21. Крупяное производство			
22. Производство комбикормов			
23. Расчёт производительности технологических участков мукомольного производства			
24. Расчёт производительности технологических участков крупяного производства			
25. Расчёт производительности технологических участков комбикормового производства			
Домашняя контрольная работа по МДК 01.01 – 1 (4 сем)			
Промежуточная аттестация: консультация/экзамен		10	
МДК. 01.02 Технология хранения и переработки зерна и семян		298 / 238	
Тема 1.1. Физические свойства зерна и продуктов его переработки	Содержание	12 / 10	ОК 01
	1. Состояние зерна, поступающего на хранение	1	
	2. Физические свойства зерновой массы	1	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/10	
	1. Морфология и анатомия плодов и семян	2/2	ПК 1.2
	2. Качество семенного зерна	2/2	
	3. Отбор проб и подготовка их к анализу	2/2	
	4. Физические свойства зерна	2/2	
	5. Физические свойства зерновой массы	2/2	
Тема 1.2. Процессы, происходящие в зерновых массах и зерновых продуктах при хранении	Содержание	8 / 4	
	1. Жизнедеятельность семян при хранении. Жизнедеятельность микроорганизмов в зерновой массе	1	
	2. Вредители зерновых продуктов	1	
	3. Самосогревание и слеживание зерновых масс при их хранении.	1	
	4. Процессы, происходящие в муке и крупе при хранении	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	1. Физико-химические и химические методы оценки качества зерна	2/2	
	2. Выявление неполноценного зерна	2/2	
Тема 1.3. Режимы и организация хранения зерновых масс и	Содержание	20/ 16	
	1. Режимы хранения зерновых масс. Способы хранения зерновых масс и требования, предъявляемые к зернохранилищам	1	

зерновых продуктов	2. Приём, размещение и подработка зерновых масс в хранилищах. Меры борьбы с вредителями зерновых продуктов	1	
	3. Особенности хранения семенного зерна. Условия и режимы хранения муки и крупы	1	
	4. Отпуск зерновых продуктов и учёт их количества и качества	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	16/16	
	1. Методы оценки зерна, специфичные для хлебных культур первой группы (пшеницы, ржи, ячменя и овса) и кукурузы	4/4	
	2. Методы анализа зерна крупяных культур	4/4	
	3. Методы анализа семян бобовых культур	4/4	
	4. Методы анализа семян масличных культур	4/4	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы при изучении раздела №2 Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме. 1. Состояние зерна, поступающего на хранение 2. Физические свойства зерновой массы 3. Особенности физических свойств муки и крупы 4. Морфология и анатомия плодов и семян 5. Качество семенного зерна 6. Отбор проб и подготовка их к анализу 7. Физические свойства зерна 8. Физические свойства зерновой массы 9. Жизнедеятельность семян при хранении. Жизнедеятельность микроорганизмов в зерновой массе 10. Вредители зерновых продуктов 11. Самосогревание и слеживание зерновых масс при их хранении. 12. Процессы, происходящие в муке и крупе при хранении 13. Физико-химические и химические методы оценки качества зерна 14. Выявление неполноценного зерна 15. Режимы хранения зерновых масс. Способы хранения зерновых масс и требования, предъявляемые к зернохранилищам 16. Приём, размещение и подработка зерновых масс в хранилищах. Меры борьбы с вредителями зерновых продуктов 17. Особенности хранения семенного зерна. Условия и режимы хранения муки и крупы 18. Отпуск зерновых продуктов и учёт их количества и качества 19. Значение лаборатории в системе элеваторно-складского хозяйства и организация её работы 20. Методы оценки зерна, специфичные для хлебных культур первой группы (пшеницы, ржи, ячменя и овса) и		248/218	

кукурузы 21. Методы анализа зерна крупяных культур		
Домашняя контрольная работа по МДК 01.02 – 1 (4 семестр)		
Промежуточная аттестация: консультации/экзамен	10	
Учебная практика раздела №2 Виды работ 1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья 2. Осуществление процесса обработки зерна и семян 3. Обслуживание зерноочистительного оборудования	144/144	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		
Производственная практика Виды работ 1. Контроль соблюдения требований к сырью при хранении и переработке зерна и семян 2. Организация и осуществление технологического процесса выделения примесей при переработке зерна 3. Организация и осуществление технологического процесса обработки зерна различными методами 4. Работа в производственно-технологической лаборатории	108/144	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		
Промежуточная аттестация: экзамен по модулю	6	
Всего	902/766	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты «Технологии продуктов питания из растительного сырья», «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья», «Процессов и аппаратов пищевых производств», оснащенные в соответствии с образовательной программы по специальности.

Лаборатории «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», оснащенные в соответствии с образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные электронные издания

1. Рылко, В. А. Технология послеуборочной доработки, хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / В. А. Рылко, Н. В. Винникова. - Минск : РИПО, 2020. - 183 с. - ISBN 978-985-7234-57-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1853721> (дата обращения: 21.11.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Глухих, М. А. Технология хранения и переработки зерна и семян / М. А. Глухих. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 120 с. — ISBN 978-5-507-46191-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/327125> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства : учебное пособие для спо / В. И. Манжесов, И. А. Попов, И. В. Максимов [и др.]. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 624 с. — ISBN 978-5-507-44335-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/223436> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Щеколдина, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для спо / Т. В. Щеколдина, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 1-е изд. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-6432-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147355> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Зимняков, В. М. Оборудование перерабатывающих производств : рабочая тетрадь к учебнику / В.М. Зимняков, А.А. Курочкин. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 110 с. - ISBN 978-5-16-108321-5. - Текст : электронный
2. Курочкин А. А. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, В. М. Зимняков, А. В. Поликанов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 185 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10397-7. — Текст: электронный
3. Тушканов М. П. Организация сельскохозяйственного производства : учебник / М.П. Тушканов, С.И. Грядов, А.К. Пастухов [и др.] ; под ред. М.П. Тушканова, Ф.К. Шакирова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 292 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014538-9. - Текст : электронный.
4. Федоренко, В. Ф. Перспективные технологии послеуборочной обработки и хранения зерна / В. Ф. Федоренко, В. Я. Гольяпин. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 194 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11460-7. — Текст: электронный
5. Челнокова Е. Я. Зерноведение: учебное пособие / Е. Я. Челнокова, В. А. Федотов. — Оренбург: ОГУ, 2016. — 147 с. — ISBN 978-5-7410-1435-6. — Текст: электронный
6. Муха В.Д., Муха Д. В., Ачкасов А. Л.; под редакцией В. Д. Мухи; ассоц. Агрообразование М.: КолосС, 2010.—366 с.
7. Основы производства продукции растениеводства / И. Н. Гаспарян, В. Г. Сычев, А. В. Мельников, С. А. Горохов. СПб.: Лань, 2021. — 496 с.—ISBN: 978-5-8114-6619-1
8. Войцеховская, С. Е. Технология послеуборочной доработки, хранения и переработки продукции растениеводства. Практикум: учебное пособие / С. Е. Войцеховская. — Минск: РИПО, 2021. — 189 с. - ISBN 978-985-7253-42-5.
9. Устименко Т. В. Организация контроля качества зерна: учебное пособие / Т.В. Устименко. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: <https://doi.org/10.12737/1675>. - ISBN 978-5-369-01313-7.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных

производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	задач
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных

и семян в соответствии с технологическими инструкциями	терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	задач
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной

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

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

для студентов заочной формы обучения

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА
ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И СЕМЯН НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности - организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.2. Перечень общих компетенций

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы У4 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах У5 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	31 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить 32 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях 33 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте 34 методы работы в профессиональной и смежных сферах 35 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	У38 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы У39 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы У40 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности У41 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) У42 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	335 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы 336 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) 337 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности 338 особенности произношения 339 правила чтения текстов профессиональной направленности	-

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	У19 анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья У20 рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций У21 определять потребность в	319 технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг 320 технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности 321 методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой	Н9 расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг Н10 разработки производственных заданий для

	средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт У22рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья У23инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий У24контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса У25организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции У26пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций У27осуществлять	продукции из растительного сырья 322 технологии производства и организации производственных технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций 323 методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья 324 методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций 325 виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала 326 правила первичного документооборота учета и отчетности 327 требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных линиях по производству продуктов питания из	операторов и аппаратчиков технологических процессов Н11инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий Н12организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями Н13организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования Н14эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования Н15 проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Н16ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья

	мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	растительного сырья	
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	У28вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян У29 контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства У30 проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У31осуществлять технологические регулировки оборудования У32использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян У33подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна	328 виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян 329 основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян 330 причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян 331 способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян 332 принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян 333 методы теххимического и лабораторного контроля качества	Н17обеспечения смены сырьем и расходными материалами Н18определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию Н19обеспечения технологических режимов хранения зерна и семян Н20производства мукомольной крупяной комбикормовой продукции Н21оперативный контроль качества сырья полуфабрикатов готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции Н22обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян

	и семян из растительного сырья У34 использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии	сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья 334 порядок расчета рецептур 335 формы и виды документов на новые виды продуктов, хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях 336 требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической. подготовки	Внеаудиторная самостоятельная работа	Объем профессионального модуля, ак. час.						
					Обучение по МДК					Практики	
					Обязательная при заочном обучении	В том числе				Учебная	Производственная
						Обзорные, установочные занятия	Лабораторных и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	МДК.02.01 Организация процессов хранения и переработки зерна и семян	278	222	178	70	20	30	20	10		
	УП.02 Учебная практика	72	72					-	-	72	
	ПП.02 Производственная практика	108	108					-	-		108
	Промежуточная аттестация	6	X					-	6		
	Всего:	464	402	178	70	20	30	20	16	72	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, Курсовой проект (работа) (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)		464 / 402	
МДК 02.01 Организация процессов хранения и переработки зерна и семян		70 / 30	
Тема 1.1. Производственный процесс на предприятии и его организация	Содержание	3/2	ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
	1. Структура производственного процесса. Длительность производственного цикла	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2/2	
	1. Анализ структуры производственного процесса	2	
	2. Расчёт длительности производственного цикла		
Тема 1.2. Организация основного производства	Содержание	1/2	
	1. Основные понятия и характеристики поточного производства. Анализ и организация потока	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2/2	
	1. Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства	2/2	
	2. Задачи по расчёту, анализу и организации потока		
Тема 1.3. Организация материально-технического обслуживания	Содержание	4/2	
	1. Организация ремонта оборудования	2	
	2. Организация складского хозяйства		
	3. Организация внутризаводского транспорта		
	4. Организация энергетического хозяйства		

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2/2
	1. Задачи по организации ремонта оборудования	
	2. Задачи по организации складского хозяйства	2/2
	3. Задачи по организации внутривозовского транспорта	
	4. Задачи по организации энергетического хозяйства	
Тема 1.4. Производственная мощность зернохранилищ и зерноперерабатывающих предприятий и её резервы	Содержание	4/2
	1. Производственная мощность и коэффициент её использования	2
	2. Анализ и выявление резервов производственной мощности	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	1. Задачи по определению производственной мощности и коэффициентов её использования	2/2
	2. Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности	
Тема 1.5. Научная организация труда	Содержание	2
	1. Разделение и кооперация труда	2
	2. Выявление передовых приёмов и методов труда	
	3. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	1. Задачи по разделению и кооперации труда	
	2. Задачи по выявлению передовых приёмов и методов труда	
	3. Задачи по анализу графиков выходов и определению численности производственных бригад	
Тема 1.6. Техническое нормирование труда	Содержание	4/2
	1. Изучение затрат рабочего времени	2
	2. Установление норм выработки и норм обслуживания	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	1. Задачи по изучению затрат рабочего времени	
	2. Задачи по установлению норм выработки и норм обслуживания	2/2
Тема 1.7. Организация заработной платы	Содержание	4/2
	1. Определение группы оплаты труда	
	2. Определение сдельных расценок и тарифных ставок	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2/2
	1. Расчёт премий	
	2. Определение заработной платы	2/2

Тема 1.8. Повышение эффективности производства	Содержание	4/2	
	1. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала		
	2. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции		
	3. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции		
	4. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	1. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	2/2	
	2. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции		
	3. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции		
	4. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства		
Тема 1.9. Производство и реализация продукции	Содержание	4/2	
	1. Производство и реализация продукции		
	2. Суточная производительность зерноперерабатывающих предприятий		
	3. Рабочий период		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	1. Задачи по расчёту показателей производства и реализации продукции	2/2	
	2. Расчёт суточной производительности зерноперерабатывающих предприятий		
	3. Определение рабочего периода		
Тема 1.10. Труд и заработная плата	Содержание	4/2	
	1. Производительность труда и численность персонала		
	2. Фонд заработной платы		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	1. Определение производительности труда и численности персонала	2/2	

	2. Расчёт фонда заработной платы		
Тема 1.11. Издержки, прибыль и финансы	Содержание	2/8	
	1. Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет зерноперерабатывающих предприятий		
	2. Себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции		
	3. Издержки обращения предприятий		
	4. Прибыль и рентабельность		
	5. Фонд экономического стимулирования		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8/8	
	1. Задачи по распределению фонда заработной платы и составление вспомогательных смет зерноперерабатывающих предприятий		
	2. Расчёт себестоимости и рентабельности отдельных видов продукции	2/2	
	3. Расчёт издержек обращения предприятий	2/2	
	4. Определение прибыли и рентабельности	2/2	
	5. Определение фондов экономического стимулирования	2/2	
Тема 1.12. Организация управлением предприятием	Содержание	3/1	
	1. Организация управлением предприятия	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	1. Задачи ситуационного типа	1/1	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы при изучении раздела 1 Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме. Задачи ситуационного типа		100/48	ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
Домашняя контрольная работа по МДК 02.01 – 2 (6,8 семестры)			
Курсовой проект (работа) Тематика Курсового проекта (работы) 1. Дыхание зерна при хранении 2. Классификация и характеристика микрофлоры зерновой массы 3. Воздействие микроорганизмов на зерновую массу 4. Характеристика вредителей зерновых продуктов 5. Самосогревание зерновых масс при хранении 6. Режимы хранения зерновых масс 7. Способы хранения муки и крупы 8. Основные операции мукомольных заводов			ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2

9. Технологический процесс подготовки пшеницы к сортовым хлебопекарным помолам		
10. Продукция мукомольных заводов		
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)	20	
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) 1. Выбор темы курсовой работы 2. Разработка рабочего плана курсовой работы 3. Сбор информации для литературного обзора 4. Обработка результатов обзора литературных источников 5. Оформление курсовой работы 6. Подготовка к защите курсовой работы	100	
Промежуточная аттестация: консультации/экзамен	10	
Учебная практика раздела Виды работ 1. Участие в планировании структурного подразделения 2. Организация работы структурного подразделения 3. Руководство работой структурного подразделения 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения 5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности	72/72	OK 01 OK 09 ПК 2.1 ПК 2.2
Промежуточная аттестация: зачет		
Производственная практика Виды работ 1. Организация производства 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения 3. Оперативное планирование работы производства 4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений 5. Организация труда персонала на производстве 6. Реализация готовой продукции на производстве	108/108	OK 01 OK 09 ПК 2.1 ПК 2.2
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		
Экзамен по модулю	6	
Всего	464/402	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты «Технологии продуктов питания из растительного сырья», «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья», «Процессов и аппаратов пищевых производств», оснащенные в соответствии с образовательной программы по специальности.

Лаборатории «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», оснащенные в соответствии образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные электронные издания

1. Рылко, В. А. Технология послеуборочной доработки, хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / В. А. Рылко, Н. В. Винникова. - Минск : РИПО, 2020. - 183 с. - ISBN 978-985-7234-57-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1853721> (дата обращения: 21.11.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Глухих, М. А. Технология хранения и переработки зерна и семян / М. А. Глухих. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 120 с. — ISBN 978-5-507-46191-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/327125> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства : учебное пособие для спо / В. И. Манжесов, И. А. Попов, И. В. Максимов [и др.]. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 624 с. — ISBN 978-5-507-44335-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/223436> (дата обращения: 26.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Зимняков, В. М. Оборудование перерабатывающих производств : рабочая тетрадь к учебнику / В.М. Зимняков, А.А. Курочкин. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 110 с. - ISBN 978-5-16-108321-5. - Текст : электронный

2. Курочкин А. А. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин,

Г. В. Шабурова, В. М. Зимняков, А. В. Поликанов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 185 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10397-7. — Текст: электронный

3. Тушканов М. П. Организация сельскохозяйственного производства : учебник / М.П. Тушканов, С.И. Грядков, А.К. Пастухов [и др.] ; под ред. М.П. Тушканова, Ф.К. Шакирова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 292 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014538-9. - Текст : электронный.

4. Федоренко, В. Ф. Перспективные технологии послеуборочной обработки и хранения зерна / В. Ф. Федоренко, В. Я. Гольяпин. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 194 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11460-7. — Текст: электронный

5. Челнокова Е. Я. Зерноведение: учебное пособие / Е. Я. Челнокова, В. А. Федотов. — Оренбург: ОГУ, 2016. — 147 с. — ISBN 978-5-7410-1435-6. — Текст: электронный

6. Муха В.Д., Муха Д. В., Ачкасов А. Л.; под редакцией В. Д. Мухи; ассоц. Агрообразование М.: КолосС, 2010.—366 с.

7. Основы производства продукции растениеводства / И. Н. Гаспарян, В. Г. Сычев, А. В. Мельников, С. А. Горохов. СПб.: Лань, 2021. — 496 с.—ISBN: 978-5-8114-6619-1

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 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

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

	если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов;	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

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

	которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	

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

для студентов заочной формы обучения

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ,
ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1.Перечень общих компетенций

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы У4 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах У5 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью	31 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить 32 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях 33 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте 34 методы работы в профессиональной и смежных сферах 35 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

	наставника)		
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	У38 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы У39 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы У40 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности У41 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) У42 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	335 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы 336 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) 337 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности 338 особенности произношения 339 правила чтения текстов профессиональной направленности	-

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и	У35 пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой У36 осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической	337 требования к рабочему месту по проведению исследований 338 правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования	Н23 подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья полуфабрикатов и продуктов питания Н24 подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб,

безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	посуды У37 готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава У38отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У39отбирать пробы сырья полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов У40настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды У41 соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием У42подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и	339 правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием 340 правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами 341 способы мытья и дезинфекции химической посуды 342 виды назначения и устройство лабораторного оборудования 343 способы приготовления растворов и методы их расчетов 344 способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований 345 методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов 346 требования	растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред Н25техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания Н26осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ Н27проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты

	испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования У43составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы У44вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов	охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	У45осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации У46 готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами У47подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование У48представлять данные проведенных лабораторных исследований У49анализировать состояние специализированного оборудования, рабочих растворов на соответствие требованиям нормативно-технической	347 нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующая вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья полуфабрикатов и готовой продукции 348 документооборот при проведении лабораторных исследований 349 способы приготовления калибровочных растворов 350 назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья	Н28отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Н29проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа спектральных полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов Н30оценки и документирования результатов лабораторных исследований, состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации

документации У50подготавливат ь посевной материал для лабораторных исследований У51культивироват ь микроорганизмы для лабораторных исследований У52утилизировать микробиологическ ие отходы лабораторных исследований У53 проводить спектральные полярографически е и пробирные анализы У54осуществлять химический и физико- химический анализ У55производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции У56производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов У57применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты У58вести и составлять необходимую документацию в процессе и по	химической посуды 351 виды, назначение и устройство лабораторного оборудования 352 правила сборки подготовки к работе лабораторных установок 353 свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения 354 методики приготовления растворов различных концентраций 355 назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора 356 технологический процесс приготовления питательных сред 357 методика проведения полярографическ их спектральных и пробирных анализов 358 назначение, классификация химико- аналитических лабораторий, требования к химико- аналитическим лабораториям

	результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	359 нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 360 технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами 361 методы расчета результатов проведения лабораторного анализа 362 правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа 363 требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Внеаудиторная самостоятельная работа	Объем профессионального модуля, ак. час.						
					Обучение по МДК					Практики	
					Обязательная при заочном обучении	В том числе			Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОК 01 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2	МДК.03.01 Производственно-технологический контроль	136	108	86	40	20	20	-	10		
	МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	162	130	108	44	20	24	-	10		
	УП.03 Учебная практика	108	108							108	
	ПП.03 Производственная практика	72	72								72
	Промежуточная аттестация	6	X					-	6		
	Всего:	484	418	194	84	40	44	-	26	108	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, Курсовой проект (работа) (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		136/108	
МДК 03.01 Производственно-технологический контроль		40 / 20	
Тема 1.1. Введение. Законы и нормативные документы контроля качества и безопасности продукции	Содержание	4 / 2	ОК 01 ОК 02 ПК 3.1 ПК 3.2
	1. Организация производственно-технологического контроля на предприятиях отрасли. Государственный надзор	2	
	В том числе практических занятий	2/2	
	1. Производственно-технологический контроль на предприятиях отрасли	2/2	
Тема 1.2. Производственно-технологический контроль. Входной контроль и текущий контроль качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции	Содержание	18 / 8	
	1. Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.	1	
	2. Порядок отбора средних проб полупродуктов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа	1	
	3. Программа производственно-технологического контроля производства.	2	
	4. Характеристика производства, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готового продукта.	2	
	5. Технологическая схема производства продукта.	2	
	6. Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля.	2	
	В том числе практических занятий	8/8	
	1. Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.	2/2	

	2. Порядок отбора средних проб полупродуктов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа	2/2	
	3. Методы анализа, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готовых продуктов.	2/2	
	4. Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля.	2/2	
Тема 1.3. Организация и основные задачи производственных лабораторий. Разработка нормативных и ведение производственных документов по производственно-технологическому контролю	Содержание	12 / 8	ОК 01 ОК 02 ПК 3.1 ПК 3.2
	1. Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи. Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного, входного, текущего контроля качества сырья и вспомогательных материалов.	2	
	2. Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций. Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.	2	
	В том числе практических занятий	8/8	
	1. Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи. Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного, входного, текущего контроля качества сырья и вспомогательных материалов.	4/4	
	2. Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций. Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.	4/4	
Тема 1.4. Физико-химические методы исследования	Содержание	6/ 2	ОК 01 ОК 02 ПК 3.1 ПК 3.2
	1. Физико-химические методы исследования.	2	
	2. Отчетность при производственно-технологическом контроле. Формы журналов правила заполнения	2	
	В том числе практических занятий	2/2	
	1. Определение физико-химических показателей качества	2/2	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы при изучении раздела 1 Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме. 1. Организация производственно-технологического контроля на предприятиях отрасли. Государственный надзор. 2. Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа. 3. Порядок отбора средних проб полупродуктов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа		86/86	ОК 01 ОК 02 ПК 3.1 ПК 3.2

4. Программа производственно-технологического контроля производства. 5. Характеристика производства, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готового продукта. 6. Технологическая схема производства продукта. 7. Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля 8. Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи. Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного, входного, текущего контроля качества сырья и вспомогательных материалов. 9. Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций. Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта 10. Физико-химические методы исследования 11. Отчетность при производственно-технологическом контроле. Формы журналов правила заполнения			
Домашняя контрольная работа по МДК 03.01 – 2 (6,8 семестр)			
Промежуточная аттестация: консультация/экзамен		10	
МДК 03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		44/24	
Тема 1.1. Контроль качества продукции	Содержание	16 / 8	ОК 01 ОК 02 ПК 3.1 ПК 3.2
	1. Контроль качества продукции	2	
	2. Испытательные лаборатории для предприятий	2	
	3. Правила отбора проб	2	
	4. Методы контроля качества	2	
	В том числе практических занятий	8/8	
	1. Правила отбора проб	4/4	
	2. Методы контроля качества	4/4	
Тема 1.2. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Содержание	28 / 16	ОК 01 ОК 02 ПК 3.1 ПК 3.2
	1. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	4	
	2. Контроль качества полуфабрикатов, готовых изделий, напитков	4	
	3. Идентификация и фальсификация сырья и продукции	4	
	В том числе практических занятий	16/16	
	1. Контроль качества основного сырья	4/4	
	2. Контроль качества дополнительного сырья	4/4	
	3. Контроль качества полуфабрикатов	4/4	
	4. Оценка качества готовых изделий	4/4	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы при изучении раздела №2 Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме.		108/106	ОК 01 ОК 02

1. Контроль качества продукции 2. Испытательные лаборатории для предприятий 3. Правила отбора проб 4. Методы контроля качества 6. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 7. Контроль качества полуфабрикатов, готовых изделий, напитков 8. Идентификация и фальсификация сырья и продукции		ПК 3.1 ПК 3.2
Домашняя контрольная работа по МДК 03.02 – 2 (6,8 семестр)		
Промежуточная аттестация: консультация/ экзамен	10	
Учебная практика Виды работ 1. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья 2. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов 3. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий Промежуточная аттестация: зачет	108/108	ОК 01 ОК 02 ПК 3.1 ПК 3.2
Производственная практика Виды работ 1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве 2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов 3. Организация и осуществление технологического процесса 4. Работа в производственно-технологической лаборатории Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	72/72	ОК 01 ОК 02 ПК 3.1 ПК 3.2
Промежуточная аттестация: экзамен по модулю.	6	
Всего	484/418	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты «Технологии продуктов питания из растительного сырья», «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья», «Процессов и аппаратов пищевых производств», оснащенные в соответствии с образовательной программы по специальности.

Лаборатории «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», оснащенные в соответствии с образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Электронные издания

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491883> (дата обращения: 21.11.2022).

2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491884> (дата обращения: 21.11.2022).

3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-9628-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198509> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

5. Щеколдина, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для спо / Т. В. Щеколдина, Е. А. Ольховатов, А. В.

Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-6432-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147355> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль : учебник для спо / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-6956-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/165817> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

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

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

продуктов питания из растительного сырья	дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

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

	фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	

**к ОПОП по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

для студентов заочной формы обучения

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**
код и наименование модуля

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1.Перечень общих компетенций

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы У4 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах У5 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	31 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить 32 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях 33 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте 34 методы работы в профессиональной и смежных сферах 35 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	У38 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы У39 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы У40 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности У41 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) У42 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	335 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы 336 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) 337 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности 338 особенности произношения 339 правила чтения текстов профессиональной направленности	-

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	У59 рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте У60 рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	364 принципы и формы организации производственного процесса 365 методики расчета выхода готовой продукции 366 структура издержек производства и пути снижения затрат, методики расчета экономических показателей	НЗ1 планирование основных показателей производственного процесса НЗ2 оценки эффективности производственного процесса, принятия управленческих решений по организации производственного процесса
ПК 4.2 Планировать выполнение работ	У61 планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными	367 принципы планирования работ исполнителям 368 основные приемы	НЗ3 планирование работ структурного подразделения

исполнителями	инструкциями У62оформлять и проверять планы работ по установленной форме	организации работ исполнителей, способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями	Н34оценки эффективности деятельности структурного подразделения Н35 принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
ПК 4.3 Организовывать работу трудоого коллектива	У63применять методики контроля качества сырья, вспомогательных упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья У64рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательныхупаково чных материалах и таре У65проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах У66организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте, обеспечивать безопасные условия труда на производстве	369 принципы планирования работы трудоого коллектива 370 основные приемы организации работы трудоого коллектива 371 правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени	Н36контроля качества сырья, вспомогательных , упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья Н37расчета потребности производства в сырье, материалах и таре Н38инструктажа и обучения персонала на рабочих местах, обеспечения безопасных условий труда на производстве Н39разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции Н40 участие в

			планировании основных показателей производства
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	У67использовать различные методы контроля работы трудового коллектива У68осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности У69принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива	372 способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива	Н41группировки и анализа информации, расчета показателей производительности труда Н42расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда Н43расчета суммы прибыли, процента рентабельности, расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств
ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию	У70 оформлять учётно-отчетную документацию У71 проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции У72проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию У73 составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары У74 вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции У75определять потребности в рабочей силе, вести учет рабочего времени	373 учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья 374 основы производственного учета, материальный баланс сырья, вспомогательных упаковочных материалов и тары 375 нормы времени и выработки по технологическим операциям	Н44ведения утвержденной учётно-отчетной документации Н45проверки товарного оформления и хранения продукции, оформления документов на отпущенную продукцию, составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары Н46учета брака и анализа причин

			образования дефектов продукции

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Внеаудиторная самостоятельная работа	Объем профессионального модуля, ак. час.						
					Обучение по МДК					Практики	
					Обязательная при заочном обучении	В том числе			Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОК 01, ОК 09 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4	МДК. 04.01 Организация работы структурного подразделения	128	102	58	40	10	10	20	10		
	УП.04 Учебная практика	36	36							36	
	ПП.04 Производственная практика	36	36								36
	Промежуточная аттестация	6	X					-	6		
	Всего:	206	174	58	40	10	10	20	16	36	36

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, Курсовой проект (работа) (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК 04.01 Организация работы структурного подразделения		206/174	
Тема 1.1. Планирование, организация и руководство работой структурного подразделения	Содержание	20/-	ОК 01 ОК 09 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5
	Организация работы структурного подразделения. Планирование работы структурного подразделения. Управление коллективом	2/-	
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа	12/10	
	Подготовить реферат на темы: Особенности организации структурного подразделения в организациях. Отличительные особенности стратегического, тактического и оперативного планирования. Основные функции управления организацией		
Тема 1.2. Психология общения	Содержание	34/14	ОК 01 ОК 09 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5
	Этика и эстетика Психология общения	2/-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие №1. Деловая игра «Создание организации». Выборы руководства фирмы и разработка учредительных документов. Разработка финансово-материальных основ организационного проекта. Презентация организационного проекта	2/2	

	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа	24/12	
	Подготовить реферат на темы: Понятие о профессиональной ориентации и её цели. Механизм воздействия работника в коллективе, социальная адаптация работника к коллективу, изменение его поведения. Этика делового поведения в трудовом коллективе Конфликты и пути их устранения		
Тема 1.3. Анализ результатов деятельности структурного подразделения	Содержание	58/42	
	Организация производственного и технологического процесса Организация и нормирование труда. Основные показатели деятельности предприятий	4/-	ОК 01 ОК 09 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	Практическое занятие №2. Расчет показателей использования основных и оборотных средств. Расчет себестоимости продукции и показателей снижения себестоимости. Расчет экономических показателей работы предприятия	2/2	
	Практическое занятие №3. Расчёт бюджета рабочего времени и составление графика выхода рабочих на работу и технически обоснованных норм. Расчет заработной платы работников предприятия при сдельной и повременной форме оплаты труда. Расчет фонда заработной платы и среднемесячной заработной платы. Оформление табеля учета рабочего времени работников	2/2	
	Практическое занятие №4. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукции	2/2	
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа	42/36	
	Подготовить реферат на темы: Кадровая документация, ее состав и назначение Понятие о рабочей неделе, перманентном найме на условиях частичной занятости. Состав затрат, входящих в себестоимость продукции в отраслях растениеводства Правила оформления хозяйственных договоров Первичный учет в организациях Правила оформления документов, в которых учитываются материальные ценности		

	на предприятиях Состав годовой отчетности в организациях		
Тема 1.4. Нормативно-правовое регулирование в области руководства структурным подразделением	Содержание	36/14	
	Правовые основы организации работы структурного подразделения Основные принципы правового регулирования трудовых отношений Нормативно-правовые документы при трудоустройстве Дисциплинарная и материальная ответственность работника	2/2	ОК 01 ОК 09 ПК 4.1 ПК 4.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	ПК 4.3
	Практическое занятие №5. Принятие управленческих решений	2/2	ПК 4.4 ПК 4.5
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа	24/12	
	Подготовить реферат на темы: Трудовые ресурсы и проблемы занятости. Государственная система управления трудовыми ресурсами. Организационная эффективность управления персоналом. Правила оформления номенклатуры дел		
Курсовой проект (работа)		20/20	
Работа обучающегося над курсовым проектом (работой) 1. Составление плана курсовой работы. Подготовка материала для курсового проекта (работы) 2. Подбор источников и литературы. 3. Оформление титульного листа, содержания. Консультация по написанию введения. 4. Проверка введения. 5. Оформление разделов курсовой работы. Консультация по написанию теоретической и практической частей работы. 6. Проверка теоретической части работы 7. Проверка практической части работы 8. Проверка выводов, заключения и предложений по результатам теоретического и практического материала. 9. Проверка приложений к курсовому проекту (работы). 10. Проверка оформления курсовому проекту (работы) согласно методическим рекомендациям. 11. Подготовка доклада и презентации для защиты курсового проекта (работы).		20/20	ОК 01 ОК 09 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5

12. Защита курсового проекта (работы).		
Домашняя контрольная работа по МДК 04.01 – 1 (6 семестр)		
Промежуточная аттестация: консультация/экзамен	10	
Учебная практика Виды работ: 1. Участие в планировании структурного подразделения 2. Организация работы структурного подразделения 3. Руководство работой структурного подразделения 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения Промежуточная аттестация: зачет	36/36	ОК 01 ОК 09 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5
Производственная практика Виды работ: 1. Планирование, организация и контроль деятельности структурного подразделения 2. Участие в руководстве работой структурного подразделения 3. Участие в анализе процесса и результатов деятельности подразделений Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	36/36	ОК 01 ОК 09 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5
Промежуточная аттестация: экзамен по модулю		
Всего	206/174	

Курсовой проект (работа) (для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья)

Тематика курсовых работ

1. Совершенствование организационной структуры управления предприятием.
2. Совершенствование системы управления предприятием.
3. Совершенствование управления структурными подразделениями организации.
4. Организация и управление предприятием (подразделением) в условиях рыночной экономики.
5. Опыт эффективного руководства и управления организацией.
6. Совершенствование системы мотивации персонала организации.
7. Разработка системы мотивации персонала.
8. Совершенствование методов мотивации персонала организации
9. Эффективное управление конфликтными ситуациями в бизнесе
10. Формирование организационной (корпоративной) культуры в организации
11. Анализ и совершенствование организационной (корпоративной) культуры организации

12. Совершенствование управления корпоративной культурой организации
13. Разработка корпоративного имиджа и средств его формирования
14. Совершенствование управления инвестиционной политикой организации
15. Совершенствование управления производственной деятельностью современных организаций
16. Анализ и совершенствование технологии управления организацией
17. Анализ качества управления в организации и разработка мер по повышению его эффективности
18. Совершенствование управления структурной реорганизацией (реструктуризацией) предприятия
19. Анализ и совершенствование системы контроля в организации
20. Анализ и регулирование запасов материальных и финансовых ресурсов
21. Оценка качества управления технологическими ресурсами
22. Разработка сбалансированной системы показателей как средство управления организацией
23. Анализ кризисных ситуаций в деятельности организации и разработка рекомендаций по их устранению.
24. Экономическая эффективность реализации управленческого труда.
25. Совершенствование управление персоналом на предприятии (на примере).
26. Совершенствование подготовки, принятия и реализации управленческих решений.
27. Совершенствование экономического механизма управления организации.
28. Совершенствование организационного механизма управления предприятия.
29. Совершенствование социально-психологического механизма управления предприятия.
30. Управление качеством труда и продукции (услуг) на предприятии.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Технологии продуктов питания из растительного сырья», «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья», «Процессов и аппаратов пищевых производств», оснащенные в соответствии с образовательной программы по специальности.

Лаборатории «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», оснащенные в соответствии с образовательной программы по специальности.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Цветков, А. Н. Основы менеджмента : учебник для спо / А. Н. Цветков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 192 с. — ISBN 978-5-507-46697-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/316985> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

3.2.2. Дополнительные источники

1. Бурнашева, Э. П. Основы бережливого производства : учебное пособие для спо / Э. П. Бурнашева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 76 с. — ISBN 978-5-507-48836-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/364793> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01 ОК 09 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Текущий контроль: <i>устный опрос, Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля, защита курсовой работы</i> Промежуточная аттестация: <i>экзамен по модулю.</i>

Приложение 1.19
к ОПОП по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.05 Выполнение работ по профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

для студентов заочной формы обучения

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 17282 ПРИЁМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Выполнение работ по профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1.Перечень общих компетенций

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	У38 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы У39 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы У40 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности У41 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) У42 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	335 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы 336 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) 337 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности 338 особенности произношения 339 правила чтения текстов профессиональной направленности темы	

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 5.1 Производить прием и сортировку	У76 определять способы и методы	376 технологии хранения сырья и	Н47 участия в выборе методов и способов

сельскохозяйственных продуктов и сырья , определять способы их хранения	хранения и транспортировки продукции растениеводства; У77 составлять план размещения продукции; У78 соблюдать сроки и режимы хранения; У79 вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т.ч. некондиционной	сельскохозяйственной продукции; 377 требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства; 378 методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции; 379 правила первичного документооборота, учета и отчетности.	хранения продукции Н48 составлять план размещения продукции; Н49 ведения документации установленного образца
ПК 5.2 Производить взвешивание или измерение с/х сырья и продукции	У80 производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства; У81 вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т.ч. некондиционной	380 методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции; 381 порядок реализации продукции растениеводства;	Н50 составлять план размещения продукции; Н51 ведения документации установленного образца
ПК 5.3 Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.	У82 готовить продукцию к реализации У83 вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т.ч. некондиционной	382 условия транспортировки продукции растениеводства; 383 нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства; 384 порядок реализации продукции растениеводства;	Н52 участия в выборе методов и способов хранения продукции Н53 составлять план размещения продукции; Н54 ведения документации установленного образца
ПК 5.4 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	У84 вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т.ч. некондиционной	385 правила первичного документооборота, учета и отчетности.	Н55 ведения документации установленного образца

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.2. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Внеаудиторная самостоятельная работа	Объем профессионального модуля, ак. час.						
					Обучение по МДК					Практики	
					Обязательная при заочном обучении	В том числе				Учебная	Производственная
						Обзорные, установочные занятия	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОК 09 ПК5.1- ПК5.4	МДК 05.01 Технология выполнения работ по профессии	180	144	124	46	28	18	-	10		
	УП.05 Учебная практика	108	108							108	
	ПП.05 Производственная практика	72	72								72
	Промежуточная аттестация	6	X						6		
	Всего:	366	324	124	46	28	18	-	16	108	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, Курсовой проект (работа) (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
МДК 05.01 Технология выполнения работ по профессии		180/144	
Тема 1.1. Виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения	Содержание	4/4	
	Виды закупаемого сырья растительного происхождения. Виды закупаемого сырья животного происхождения.	2/2	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4 ОК09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2/2	
	1. Практическое занятие. Определение вида и параметров закупаемого сырья.	2/2	
Тема 1.2. Правила определения качества сдаваемой и принимаемой сельскохозяйственной продукции.	Содержание	2/2	
	Качество сельскохозяйственной продукции и сырья. Факторы влияющие на качество.	2/2	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4 ОК09
Тема 1.3. Условия хранения Закупаемых продуктов и сырья растительного происхождения.	Содержание	4/4	
	Организация хранения зерно бобовых и технических культур. Организация хранения скоропортящейся продукции и сырья. Факторы влияющие на сохранность продукции.	2/2	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4 ОК09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2/2	
	2. Практическое занятие. Выбор способа хранения продукции происхождения.	2/2	
Тема 1.4. Санитарно-технические требования к закупаемым продуктам	Содержание	4/4	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4 ОК09
	Санитарно- технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного происхождения. Способы устранения дефектов и причины их возникновения. Санитарно- технические требования к транспортировке	2/2	

и сырью растительного происхождения.	продуктов и сырья.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2/2	
	3. Практическое занятие. Дезинфекция и подготовка тары, обработка антисептическими растворами.	2/2	
Тема 1.5. Государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного происхождения.	Содержание	6/6	
	Содержание Государственного стандарта и технических условий в области закупки продукции и сырья сельскохозяйственного производства. Требования ГОСТ к зерновому сырью и продукции.	4/4	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4 ОК09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2/2	
	4. Практическое занятие. Анализ Требования ГОСТ к зерновому сырью	2/2	
Тема 1.6. Способы и единицы измерения количества закупаемых продуктов и сырья растительного происхождения.	Содержание	2/2	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4 ОК09
	Способы и единицы измерения количества закупаемых продуктов и сырья. Система перевода единиц измерения. Методы взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья.	2/2	
Тема 1.7 Ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного происхождения	Содержание	6/6	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4 ОК09
	Ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного происхождения.	2/2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4/4	
	5. Практическое занятие. Ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного происхождения.	2/2	
Тема 1.8. Приемка зерномучных продуктов и сырья.	Содержание	16/16	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4 ОК09
	Ассортимент зерномучных продуктов и сырья принимаемых на хранение. Организации приема и сортировки зерна. Взвешивание зерна. Осуществление отбора точечных проб. Оборудование для отбора точечных проб. Показатели качества зерна и методы их определения. Методы и условия хранения зерна. Приемка зерна, ведение учета массы и оформление сопроводительных документов. Показатели качества муки и методы их определения. Проведение приемки и оценка качества продуктов переработки	10/10	

	технических культур.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6/6	
	6. Практическое занятие. Организации приема и сортировки зерна.	2/2	
	7. Практическое занятие. Взвешивание зерна.	2/2	
	8. Практическое занятие. Ведение учета массы зерна при хранении	2/2	
Тема 1.9. Приемка плодовоовощных продуктов и сырья.	Содержание	6/6	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4 OK09
	Ассортимент плодовоовощных продуктов и сырья принимаемых на хранение. Оценка качества плодовоовощных продуктов и сырья. Условия хранения плодовоовощных продуктов и сырья. Организация закладки и режима хранения плодов и овощей, в соответствии с требованиями к их качеству. Оформление установленной учетно-отчетной документации. Определение качества лука репчатого. Оформление сопроводительных документов.	4/4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2/2	
	9. Практическое занятие. Оценка качества плодовоовощных продуктов и сырья.	2/2	
Внеаудиторная самостоятельная работа: Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по темам раздела		124/78	
Домашняя контрольная работа по МДК 05.01 – 1 (4 семестр)			
Промежуточная аттестация: консультация/экзамен		10	
Учебная практика Виды работ: - Приёмка продуктов растениеводства; - Организация хранения продуктов растениеводства; - Приемка и транспортировка сельскохозяйственных растениеводческой продукции; - Определение качества сырья и продуктов растениеводства органолептическим и физико-химическим методом; - Определение способов хранения растениеводческой продукции и сырья; - Оформление сопроводительных документов. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.		108/108	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4 OK09
Производственная практика Виды работ:		72/72	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4

- определение вида продукции по внешнему виду и органолептическим свойствам - определение веса, количества и объема продукции - определение качества закупаемой продукции растительного происхождения. (Определение качества зерновой и бобовой продукции. Определение качества овощной и фруктовой продукции. Определение качества другой продукции растительного происхождения). - оформление счетов и договоров на закупку продукции и сырья - оформление товарных накладных, учет продукции на складе - учет движения продукции и сырья на предприятии - наличный расчет посредством контрольно - кассового аппарата - выполнение безналичного расчета за закупленную продукцию и сырьё - сдача выручки в банк и службе инкассации Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		OK09
Промежуточная аттестация: квалификационный экзамен	6	
всего	366/324	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет: технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья, оснащенный в соответствии с образовательной программы по специальности.

Лаборатории: контроля качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции Микробиологии; санитарии и гигиены, оснащенные в соответствии с образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики (Зона под вид работ «Лаборатория автоматизации технологических процессов») в соответствии с образовательной программы по специальности.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Владимир Мищенко, Людмила Мищенко Организация заготовок и переработки сельскохозяйственной продукции – М.:Издательство: Издательство Гревцова, 2008г. ISBN 978-985-6826-47-7

2. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 192 с. ISBN 978-5-7695-9043-6

3. Сорокина Н.Д. Организация работ по закупкам сельскохозяйственных продуктов и сырья: учеб. пособие для нач. проф. образования/Н.Д. Сорокина.-М.:Издательский центр "Академия",2015. ISBN 987-5-7695-4188-9

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4 ОК09	Обучающийся производит прием и сортировку сельскохозяйственных продуктов и сырья, определяет способы их хранения Обучающийся может производить взвешивание или измерение с/х сырья и продукции Обучающийся может выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции. Обучающийся может вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Текущий контроль: Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, экзамен, квалификационный экзамен.

Приложение 1.6
к ОПОП по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.06 Выполнение работ по профессии 10422 Аппаратчик обработки зерна
для студентов заочной формы обучения

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 10422 АППАРАТЧИК ОБРАБОТКИ
ЗЕРНА**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Выполнение работ по профессии 10422 Аппаратчик обработки зерна и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1.Перечень общих компетенций

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы У4 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах У5 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	31 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить 32 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях 33 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте 34 методы работы в профессиональной и смежных сферах 35 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации У7 выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты	36 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности 37 приемы структурирования информации 38 формат оформления результатов поиска информации	-

	поиска У8 оценивать практическую значимость результатов поиска У9 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач У10 использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности У11 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	39 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения 310 программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	У22 организовывать работу коллектива и команды У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	317 психологические основы деятельности коллектива 318 психологические особенности личности	

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 6.1. Осуществлять подготовку и работу на технологическом оборудовании и обработку сырья	У85 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 У86 Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по	386 Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья 387 Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию	Н56 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

	производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки У87Применять 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 У88Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья У89Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья У90Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных	технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья 388 Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья 389 Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья 390 Специализированное	эксплуатационной документацией Н57 Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки Н58 Выполнения технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией Н59 Подготовки рабочего места, технологическо

	технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья У91Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях У92Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья	программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья 391 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	го оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 6.2 Вести и организовывать технологический процесс хранения и переработки зерна и семян	У93Подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями У94Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций хранения и переработки зерна и семян У95Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в	392 Показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и расходного материала при хранении и переработке зерна и семян 393 Требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции 394 Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян	Н60 Приема-сдачи сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями Н61 Мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и

	соответствии с технологическими инструкциями У96 Эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества У97 Эксплуатировать оборудование для подготовки зернового сырья к помолу, формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой, измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству У98 Эксплуатировать оборудование для производства бестарного отпуска готовой продукции переработки зерна и семян У99 Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для хранения и переработки зерна и семян У100 Выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества готовой продукции и снижение производительности технологического оборудования в процессе выполнения технологических операций по хранению и переработке зерна и семян У101 Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции У102 Поддерживать установленные технологией режимы и	395 Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян, готовой продукции 396 Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян 397 Основы технологии хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях 398 Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян 399 Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных	расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями Н62 Регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Н63 Регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями Н64 Проведения

	продолжительность очистки, вентилирования, сушки, распределения по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции на автоматизированных линиях У103 Настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян У104 Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями У105 Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями У106 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на	приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян 3100 Основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределению по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна 3101 Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян 3102 Технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей 3103 Правила и порядок очистки зерна 3104 Технологические свойства зерна различных культур продовольственного, фуражного и семенного назначения и семян различного вида 3105 Принципы работы и устройство оборудования для очистки, сортировки, кондиционирования, сушки и измельчения зерна и семян	технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов, в том числе в электронном виде

	автоматизированных технологических линиях У107Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями У108Вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян, в том числе в электронном виде	3106 Технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу 3107 Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур 3108 Методы определения технологической эффективности работы оборудования, нормы удельных нагрузок на оборудование 3109 Правила сушки зерна и семян различных культур 3110 Условия безопасного хранения зерна, семян и процессы, протекающие при хранении 3111 Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, используемые при хранении и переработке зерна и семян 3112 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных	

		систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян 3113 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях 3114 Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде 3115 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по	

		производству продуктов питания из растительного сырья	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Внеаудиторная самостоятельная работа	Объем профессионального модуля, ак. час.						
					Обучение по МДК					Практики	
					Обязательная при заочном обучении	В том числе				Учебная	Производственная
						Обзорные, установочные занятия	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОК 01, ОК 02, ОК 04 ПК 6.1- ПК 6.3	МДК.06.01 Технология выполнения работ по профессии	308	246	262	38	10	28	-	8		
	УП.06 Учебная практика	108	108							108	
	ПП.06 Производственная практика	72	72								72
	Промежуточная аттестация	6	X						6		
	Всего:	494	426	262	38	10	28	-	14	108	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, Курсовой проект (работа) (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК.06.01 Технология выполнения работ по профессии		38/38	
Тема 1.1. Общие требования промышленной безопасности при организации работы с растительным сырьем	Содержание	6/6	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ПК 6.1- ПК 6.3
	Введение	2/2	
	Российское законодательство в области промышленной безопасности и в смежных отраслях права. Федеральный закон о лицензировании отдельных видов деятельности.		
	Аспирация и пневмотранспорт. Вентиляция. Помещения, здания и сооружения. Устройство и содержание территории предприятия. Производственные и складские помещения. Элеваторы и склады силосного типа. Производственный контроль.		
	Дистанционное, автоматизированное управление. Блокировка и контроль за работой машин и механизмов.		
	Производство комбикормовой продукции. Мукомольное и крупяное производство. Технология производства растительных масел.		
	Причины взрывов на предприятиях по хранению и переработке зерна. Мероприятия по взрывозащите. Пожаровзрывобезопасность при проведении ремонтных и огневых работ.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 1. Технология производства растительных		

	масел		
	Практическое занятие № 2 Понятие о пыли. Классификация пыли. Основные свойства пыли.	2/2	
	Практическое занятие № 3 Пылевые режимы эксплуатации предприятий по хранению и переработке зерна.		
	Практическое занятие № 4 Причины взрывов на предприятиях по хранению и переработке зерна	2/2	
Тема 1.2 Общее устройство зерноочистительно-сушильных пунктов и вспомогательного оборудования	Содержание	8/8	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ПК 6.1- ПК 6.3
	Задачи послеуборочной обработки зерна. Показатели оборудования пункта. Технологическая схема пункта послеуборочной обработки зерна	2/2	
	Семенной завод. Пункт послеуборочной обработки семян трав		
	Устройство и назначение транспортирующего оборудования. Транспортирующее оборудование, применяемое при очистке и сушке зерна		
	Установки для активного вентилирования зерна, их устройство и обслуживание		
	Нории. Конструкции основных узлов и деталей. Селекционно-разборные и передвижные ленточные транспортеры. Их устройство и назначение. Обслуживание транспортирующего оборудования. Металлоконструкции здания		
	Конструкции зерноочистительных машин		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	Практическое занятие № 5. Технологическая схема пункта послеуборочной обработки зерна.		
	Практическое занятие № 6. Приемное отделение зерносушильного комплекса. Завальная яма, аэрожелоб	2/2	
	Практическое занятие № 7. Устройство и назначение транспортирующего оборудования.		

	Практическое занятие № 8. Транспортирующее оборудование, применяемое при очистке и сушке зерна	2/2	
	Практическое занятие № 9. Задачи и степени очистки зерна. Признаки разделения зерна и примесей. Рабочие органы для очистки зерна	2/2	
Тема 1.3. Технология сушки зерна	Содержание	8/8	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ПК 6.1- ПК 6.3
	Особенности семеноводства.	2/2	
	Основные злаковые и зернобобовые культуры. Строение и свойства зерновых культур. Основные многолетние травы и масличные культуры.		
	Физические свойства зерновых масс и их значение.		
	Понятие о физико-механических и химических мерах борьбы с вредителями: применяемые пестициды, оборудование и приборы		
	Состав и свойства атмосферного воздуха.		
	Понятие об абсолютной и относительной влажности воздуха.		
	Виды зерносушилок. Порядок и значение подготовки, наладки зерносушилок к работе по сушке зерна		
	Организация круглосуточной работы сушилок в период поступления.		
	Журналы учета работы зерносушилок, учитываемые показатели, их получения и заполнения. Порядок сдачи и приемы смен зерносушильщиками.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	Практическое занятие № 10 Методы и приборы оценки качества зерна. Значение сушки зерна для обеспечения его сохранности. Механическая очистка.	2/2	
	Практическое занятие № 11 Способы сушки зерна, их преимущества и недостатки.	2/2	
Практическое занятие № 12 Особенности сушки семенного			

	зерна, семенных многолетних трав, а		
	Практическое занятие № 13 Общая схема работы шахтной и колонковой зерносушилок. Вентиляционная система зерносушилок, типы вентиляторов, их характеристика и конструкция.	2/2	
	Практическое занятие № 14 Режимы сушки зерна различных культур и назначений		
	Практическое занятие № 15 Дефекты сушки зерна. Контроль за качеством зерна, за сушки количеством и качеством клейковины.		
Тема 1.4. Прием, обработка, хранение растительного сырья	Содержание	12/12	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ПК 6.1- ПК 6.3
	Основы обработки зерна	2/2	
	Общие сведения о зерновых культурах		
	Прием, обработка, хранение растительного сырья.		
	Классификация и структура элеваторной промышленности.		
	Элеваторы, склады силосного типа.		
	Управление работой элеваторов.		
	Устройство, принцип действия оборудования, применяемого на элеваторах		
	Контроль за работой оборудования по предварительной очистке зерна.		
	Техника безопасности, промышленная санитария и пожарная безопасность		
	Технология сепарирования зерна на сепараторах, триерах.		
	Технология сушки зерна различных зерновых культур, семян бобовых, кукурузы		
	Технология вентилирования зерна в складах и в силосах.		
	Меры по предупреждению самовозгорания при хранении растительного		

	сырья в силосах, бункерах.		
	Документация по приему, размещению, хранению, обработке и отпуску зерна.		
	Ремонт зерносушилок.		
	Обязательные показатели качества		
	Специфические и дополнительные показатели качества зерна		
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/10	
	Практическое занятие № 16. Отбор проб и выделение навесок зерна для определения качества зерна	2/2	
	Практическое занятие. Определение показателей свежести и зрелости зерна		
	Практическое занятие № 17. Определение стекловидности зерна		
	Практическое занятие № 18. Определение засоренности зерна и зараженности зерна вредителями хлебных запасов.	2/2	
	Практическое занятие № 19. Определение влажности зерна.	2/2	
	Практическое занятие № 20. Определение массы 1000 семян.	2/2	
	Практическое занятие № 21. Организация хранения и размещения зерна в складах.		
	Практическое занятие № 22. Технология хранения плодовоовощной продукции в буртах, траншеях, стационарных хранилищах		
	Практическое занятие № 23. Изучение технологического процесса простого помола пшеницы		
	Практическое занятие № 24. Производство крупы на крупорушке МПС-1	2/2	
Тема 1.5. Охрана труда и электробезопасность	Содержание	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ПК 6.1- ПК 6.3
	Опасные производственные факторы. Взрывы. Ожоги. Производственный травматизм. Инструктаж при работе с зерноочистительным и зерносушильным	2/2	

Меры безопасности при эксплуатации зерноочистительных машин и зерносушилок. Лица, обслуживающие зерноочистительно-сушильный комплекс. Правила техники безопасности. Правила производственной санитарии.		
Последствия нарушения требований техники безопасности при эксплуатации зерносушилок.		
Средства индивидуальной и коллективной защиты. Виды. Нормы выдачи средств индивидуальной защиты. Обязанности работника. Журналы регистрации выдачи средств индивидуальной защиты.		
В том числе практических и лабораторных занятий		
Практическое занятие № 25. Инструктаж при работе с зерноочистительным и зерносушильным оборудованием. Первичный инструктаж. Повторный инструктаж		
Практическое занятие № 26. Подготовка рабочего места. Требования охраны труда к содержанию рабочего места. Шум. Уровень шума. Вибрация и ее физико-гигиенические характеристики. Частота. Воздействие вибрации на человека.	2/2	
Практическое занятие № 27. Освещенность. Гигиенические требования к освещению. Виды производственного освещения. Источники света.		
Практическое занятие № 28. Нормирование освещения промышленных предприятий. Уровень освещенности. Нормы освещенности производственных и складских помещений. Лазерное излучение.		
Практическое занятие № 29. Требования охраны труда к производственным и складским помещениям. Требования СНиП 2.11.01. Территория и помещения складов. Пожарный инвентарь. ГОСТ 12.1.010-76. Взрывобезопасность. Общие требования. Огнепреграждающее устройство. Сигнализация.		
Практическое занятие № 30. Требования охраны труда и пожарной безопасности при эксплуатации транспортного и		

	зерноочистительного оборудования. Пожарный инвентарь.		
	Практическое занятие № 31 Электроустановки. Электрооборудование повышенной надежности против взрыва. Взрывобезопасное электрооборудование. Особо взрывобезопасное электрооборудование		
	Практическое занятие № 32. Оказание первой доврачебной помощи. Первая помощь при травмах. Первая помощь при ожогах, кровотечениях, отравлениях, поражениях электрическим током. Способы реанимации. Имобилизация пострадавших с учетом их состояния и характера повреждения.		
Внеаудиторная самостоятельная работа, в том числе практических и лабораторных занятий. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по темам.		262/224	
Домашняя контрольная работа по МДК 06.01 – 1 (8 семестр)			
Промежуточная аттестация: консультация/экзамен		8	
Учебная практика Виды работ: Подготовка рабочего места и инструмента к работе Обмолот початков кукурузы, разделение семян, зерна на фракции на калибровочных машинах и триерах. Протравливание семян на протравителях и других специальных аппаратах. Сушка зерна различных зерновых культур, семян бобовых, кукурузы впочатка продовольственного, фуражного назначения и семян масличных культур в барабанных зерносушилках Обслуживание, наблюдение и контроль работы транспортеров всех типов, сепараторов, молотилок для обмолота початков кукурузы, триеров, калибровочных машин, протравителей и барабанных сушилок, фильтров, аспирационных установок и другого аналогичного по сложности обслуживаемого оборудования. Учет количества просушенного зерна. Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		108/108	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ПК 6.1- ПК 6.3
Производственная практика		72/72	ОК 01, ОК 02, ОК

Виды работ: Ознакомление с организацией. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в организации Подготовка рабочего места и инструмента к работе Обмолот початков кукурузы, разделение семян, зерна на фракции на калибровочных машинах и триерах. Протравливание семян на протравителях и других специальных аппаратах. Сушка зерна различных зерновых культур, семян бобовых, кукурузы впочатка продовольственного, фуражного назначения и семян масличных культур в барабанных зерносушилках Обслуживание, наблюдение и контроль работы транспортеров всех типов, сепараторов, молотилок для обмолота початков кукурузы, триеров, калибровочных машин, протравителей и барабанных сушилок, фильтров, аспирационных установок и другого аналогичного по сложности обслуживаемого оборудования. Участие в замене сит. Учет количества просушенного зерна. Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность Самостоятельное выполнение работ в соответствии с требованиями квалификационной характеристики с выходом в конце обучения на нормы квалифицированных рабочих Сбор информации для составления первичной отчетности. Обработкаиоформлениеинформациидлясоставленияпервичнойотчетности. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		04 ПК 6.1- ПК 6.3
Промежуточная аттестация: квалификационный экзамен	6	
Всего	494/426	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья, Безопасности жизнедеятельности и охраны труда, оснащенные в соответствии с образовательной программы по специальности

Лаборатория: контроля качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции, оснащенная в соответствии с образовательной программы по специальности.

Мастерская и зоны по видам Зона под вид работ «Лаборатория автоматизации технологических процессов», оснащенная в соответствии с образовательной программы по специальности .Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ)в соответствии с образовательной программы по специальности.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Глухих, М. А. Технология хранения и переработки зерна и семян : учебное пособие для спо / М. А. Глухих. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 120 с. — ISBN 978-5-507-47321-2.

2. Магомедов, М. Г Виноград. Основы технологии хранения : учебное пособие для спо / М. Г. Магомедов. — 1-е изд. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-6364-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147238> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Наумова, М. П. Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства : учебник для спо / М. П. Наумова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 216 с. — ISBN 978-5-507-47438-7. Рекомендовано ФУМО 35.00.00

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01, ОК 02, ОК 04 ПК 6.1- ПК 6.3	Оценка «отлично» означает, что обучающийся показал глубокие и всесторонние знания по освоенному материалу в соответствии с учебной программой, владеет требованиями нормативных документов, логически стройно и последовательно излагает изученный материал. Оценка «хорошо» означает, что обучающийся показал твердые и достаточно полные знания по освоенному материалу в соответствии с учебной программой, знает требования нормативных документов, последовательно излагает изученный материал, допуская при этом неточности, отличается развитой речью. Оценка «удовлетворительно» означает, что обучающийся показал посредственные знания по освоенному материалу в соответствии с учебной программой, но знает основные требования нормативных документов, изученный материал	Текущий контроль: Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных зада. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, экзамен, квалификационный экзамен.

	излагает, допуская некоторые ошибки, речь не всегда логична и последовательна. Оценка «неудовлетворительно» означает, что обучающийся не владеет необходимыми знаниями по освоенному материалу в соответствии с учебной программой, не знает требований нормативных документов, не в состоянии дать самостоятельный ответ на вопросы, обосновать собственную позицию.	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1
к ОПОП по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

Индекс УП/ПП	Вид практики (учебная/ производственная)	Семестр	Объем в часах
УП. 01	Учебная практика	4	144
УП. 02	Учебная практика	6,8	72
УП. 03	Учебная практика	6	108
УП. 04	Учебная практика	6	36
УП. 05	Учебная практика	4	108
УП. 06	Учебная практика	8	108
	Всего УП	X	576
ПП. 01	Производственная практика	4	108
ПП. 02	Производственная практика	8	108
ПП. 03	Производственная практика	8	72
ПП. 04	Производственная практика	6	36
ПП. 05	Производственная практика	4	72
ПП. 06	Производственная практика	8	72
	Всего ПП	X	468
	Итого практики	X	1044

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.1
к ОПОП по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01 ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	147
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики	148
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП	Ошибка! Закладка не определена.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	149
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики	149
2.2. Структура учебной практики	149
2.3. Содержание учебной практики	Ошибка! Закладка не определена.
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	152
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики	152
3.2. Учебно-методическое обеспечение	152
3.3. Общие требования к организации учебной практики	Ошибка! Закладка не определена.
3.4. Кадровое обеспечение процесса учебной практики	Ошибка! Закладка не определена.
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	154

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом

ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

код и наименование профессионального модуля

МДК.01.01 Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян

код и наименование междисциплинарного курса

МДК.01.02 Технология хранения и переработки зерна и семян

код и наименование междисциплинарного курса

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля данной ОПОП по виду деятельности: «Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях».

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен формировать практический опыт:

Наименование вида деятельности	Практический опыт
Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	Н1 проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов Н2замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе Н3ведения документации по обслуживанию технологического оборудования Н4приема-сдачи мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов Н5регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна, производства мукомольной крупяной комбикормовой продукции Н6регулирование параметров качества продукции норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции Н7упаковка и маркировка готовой мукомольной крупяной и комбикормовой продукции Н8проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код ПМ /УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПМ. 01 УП. 01	144	концентрированно	4	Дифференцированный зачет

2.2. Структура и содержание учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Объем часов по ПМ/разделу	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 01. ПМ 01. Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях		902			х
ПК 1.1	Раздел 1 Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	346	1. Обслуживание зерноочистительного оборудования	Тема 1.1. Обслуживание аспирационных систем.	6
				Тема 1.2. Обслуживание машин для сортировки зерна.	6
				Тема 1.3. Обслуживание машин для калибровки зерна.	6
			2. Техническое обслуживание технологического оборудования для производства	Тема 1.4. Техническое обслуживание машин для сушки зерна.	6
				Тема 1.5. Техническое обслуживание	6

			продуктов питания из растительного сырья;	оборудования для транспортировки зерна.	
				Тема 1.6. Техническое обслуживание зернодробилки.	6
				Тема 1.7. Техническое обслуживание мельницы для зерна.	6
				Тема 1.8. Техническое обслуживание гранулятора.	6
				Тема 1.9. Техническое обслуживание экструдера.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1					54
ПК 1.2	Раздел 2 Технология хранения и переработки зерна и семян	298	1. Осуществление процесса обработки зерна и семян	Тема 2.1.Анализ технологии сортировки и очистки зерна.	6
				Тема 2.2.Очистка зерна	6
				Тема 2.3.Сортировка зерна.	6
				Тема 2.4.Калибровка зерна.	6
			2. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья	Тема 2.5Погрузка зерна.	6
				Тема 2.6Анализ технологии сушки зерна.	6
				Тема 2.7Сушка зерна.	6
				Тема 2.8Вентилирование зерна.	6
			3. Технологические операций по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с	Тема 2.9 Анализ технологических линий переработки зерна.	6
				Тема 2.10 Дробление (помол) зерна.	6

			технологическими инструкциями	Тема 2.11 Шелушение и обдирка зерна.	6
				Тема 2.12 Гранулирование кормов.	6
				Тема 2.13 Экструдирование зерна.	6
				Тема 2.14 Дозировка и упаковка продукции.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2					84
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6				6
ВСЕГО					144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Учебная практика проводится в организациях в специально оборудованных помещениях

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Глухих, М. А. Технология хранения и переработки зерна и семян : учебное пособие для спо / М. А. Глухих. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 120 с. — ISBN 978-5-507-47321-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/360440> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

2. Глухих, М. А. Технология хранения и переработки зерна и семян. Практикум : учебное пособие для спо / М. А. Глухих. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 112 с. — ISBN 978-5-507-46516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/333164> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Орлова, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для спо / Т. В. Орлова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 208 с. — ISBN 978-5-507-47463-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/378467> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

2. Основы производства продукции растениеводства : учебник для вузов / И. НГаспарян, В. Г. Сычев, А. В. Мельников, С. А. Горохов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 496 с. — ISBN 978-5-507-45780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/283979> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

3. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства : учебное пособие для спо / В. И. Манжесов, И. А. Попов, И. В. Максимов [и др.]. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 624 с. — ISBN 978-5-507-44335-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/223436> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

4. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-507-46594-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/312932> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

3.3. Общие требования к организации учебной практики

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

В период прохождения учебной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы учебной практики. Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

Учебная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится непрерывно.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

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

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 01	ПК 1.1 ПК 1.2	Студент может выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. Студент должен выполнять: - проверку исправности, очистку от загрязнений, смазку и санитарную обработку механических деталей и узлов - замену быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранять неисправностей в работе - ведение документации по обслуживанию технологического оборудования - прием-сдачу мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов - регулирование параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна, производства мукомольной крупяной комбикормовой продукции - регулирование параметров качества продукции - норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции - упаковку и маркировку готовой мукомольной крупяной и комбикормовой продукции	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

		- проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов У1-У14 31-33 Н1-3 У5-У18 34-318 Н4-8	
	ОК 01	У1 -У5 31 -35	
	ОК 09	У38-У40, 335,339	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.2
к ОПОП по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.02 ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	147
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики	148
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП	Ошибка! Закладка не определена.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	149
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики	149
2.2. Структура учебной практики	149
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	152
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики	
3.2. Учебно-методическое обеспечение	152
3.3. Общие требования к организации учебной практики	Ошибка! Закладка не определена.
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики	Ошибка! Закладка не определена.
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	154

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

код и наименование профессионального модуля

МДК 02.01 Организация процессов хранения и переработки зерна и семян

код и наименование междисциплинарного курса

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля данной ОПОП по виду деятельности: «Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях».

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен формировать практический опыт:

Наименование вида деятельности	Практический опыт
Организационно-технологическое обеспечение	Н9расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа

производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	состояния рынка продукции и услуг Н10разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов Н11 инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий Н12организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями Н13организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования Н14эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования Н15 проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Н16ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья Н17обеспечения смены сырьем и расходными материалами Н18определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию Н19обеспечения технологических режимов хранения зерна и семян Н20производства мукомольной крупяной комбикормовой продукции Н21оперативный контроль качества сырья полуфабрикатов готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции Н22обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код ПМ /УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПМ. 02 УП. 02	72	рассредоточено	8	Зачет

2.2. Структура и содержание учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Объем часов по ПМ/разделу	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 02. ПМ 02. Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях		464			х
ПК 2.1 ПК 2.2	Раздел 1. Организация процессов хранения и переработки зерна и семян	278	1. Участие в планировании структурного подразделения	Тема 1.1. Планирование и управление работой структурного подразделения Производственный процесс: понятие, содержание, структура, принципы и методы рациональной организации. Отраслевые особенности организации производственных процессов в организации (предприятии). Производственные операции, их классификация.	6

				Тема 1.2. Виды движения предметов труда в производственном процессе, их характеристика. Поточное производство как эффективная форма организации производственного процесса: сущность, принципы, признаки организации, расчет основных параметров.	6
			2. Организация работы структурного подразделения	Тема 1.3 Изучение организации работы структурного подразделения. Разработать производственную структуру предприятия: состав основных и вспомогательных цехов, обслуживающих хозяйств машиностроительного предприятия, разработать общую схему технологического процесса).	6
				Тема 1.4 Изучить вспомогательные и обслуживающие структурные подразделения: описать их основные задачи и функции, их взаимосвязь с другими подразделениями предприятия	6
				Тема 1.5 Составить перечень технологических	6

				операций, их классифицирование, проанализировать особенности технологического процесса	
			3. Руководство работой структурного подразделения	Тема 1.6 Разработать проект должностной инструкции руководителя структурного подразделения	6
				Тема 1.7 Проанализировать: методы и стили руководства мастера (начальника участка) в структурном подразделении. 3 Составить документацию по учету рабочего времени	6
			4. Анализ процесса и результатов работы подразделения	Тема 1.8 Проанализировать и описать показатели, определяющие результаты деятельности структурного подразделения	6
				Тема 1.9 Определить фонд времени работы оборудования, используемого для выполнения производственной программы структурного подразделения.	6
			5.Оценки экономической эффективности производственной	Тема 1.10 Система показателей эффективности подразделения. Эффективность	6

			деятельности	управления. Виды эффективности управления. Оценка эффективности управления	
				Тема 1.11Участие техника в руководстве работой структурного подразделения. Участие в анализе процесса и результатов деятельности подразделения. Выявление резервов повышения эффективности	6
ВСЕГО					66
Промежуточная аттестация в форме - зачет		6			6
ВСЕГО					72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика проводится в организациях в специально оборудованных помещениях

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Глухих, М. А. Технология хранения и переработки зерна и семян : учебное пособие для спо / М. А. Глухих. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 120 с. — ISBN 978-5-507-47321-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/360440> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

2. Глухих, М. А. Технология хранения и переработки зерна и семян. Практикум : учебное пособие для спо / М. А. Глухих. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 112 с. — ISBN 978-5-507-46516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/333164> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Глухих, М. А. Технология хранения и переработки картофеля, овощей, плодов : учебное пособие для спо / М. А. Глухих. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 120 с. — ISBN 978-5-507-47851-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/352196> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Орлова, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для спо / Т. В. Орлова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 208 с. — ISBN 978-5-507-47463-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/378467> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

3.3. Общие требования к организации учебной практики

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

В период прохождения учебной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы учебной практики. Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

Учебная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится непрерывно.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

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

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 02	ПК 2.1	Обучающийся участвует в планировании структурного подразделения, организует работу структурного подразделения, руководит работой структурного подразделения, анализирует процесс и результаты работы подразделения, оценивает экономическую эффективность производственной деятельности	Текущий контроль: аттестационный лист, отчет Промежуточная аттестация: зачет
	ПК 2.2		
	ОК 01	У19-У27 319-327 Н9-Н16 У28-У34 328-336 Н17-22	
	ОК 09	У1-У5, У38-У40 31-35, 335, 339	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.3
к ОПОП по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	147
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики	148
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП	Ошибка! Закладка не определена.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	149
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики	149
2.2. Структура учебной практики	149
2.3. Содержание учебной практики	Ошибка! Закладка не определена.
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	152
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики	152
3.2. Учебно-методическое обеспечение	152
3.3. Общие требования к организации учебной практики	Ошибка! Закладка не определена.
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики	Ошибка! Закладка не определена.
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	154

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

код и наименование профессионального модуля

МДК 03.01 Производственно-технологический контроль

код и наименование междисциплинарного курса

МДК 03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

код и наименование междисциплинарного курса

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 3.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля данной ОПОП по виду деятельности: «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья».

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен формировать практический опыт:

Наименование вида деятельности	Практический опыт
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Н23подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья полуфабрикатов и продуктов питания Н24 подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданнойконцентрации, реактивов и питательных сред Н25техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания Н26осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ Н27проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты Н28отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Н29проведения микробиологического и химико-бактериологического анализаспектральных полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов Н30оценки и документирования результатов лабораторных исследований, состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код ПМ /УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПМ. 03 УП. 03	108	концентрированно	6	Зачет

2.2. Структура и содержание учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Объем часов по ПМ/разделу	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 03. ПМ 03. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		484			x
ПК 3.1 ПК 3.2	Раздел 1. Производственно-технологический контроль	136	1. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья	Тема 1.1.Порядок отбора средних проб сырья при входном контроле и подготовка их для лабораторного анализа.	6
				Тема 1.2.Определение физико-химических показателей качества сырья	6
				Тема 1.3.Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и	6

				безопасности сырья	
			2. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов	Тема 1.4. Порядок отбора средних проб полуфабрикатов при текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа	6
				Тема 1.5. Определение физико-химических показателей качества полуфабрикатов	6
				Тема 1.6. Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности полуфабрикатов	6
			3. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий	Тема 1.7. Порядок отбора средних проб готовых изделий при текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа	6
				Тема 1.8. Определение физико-химических показателей качества готовых изделий	6
				Тема 1.9. Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности готовых изделий	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1					54

ПК 3.1 ПК 3.2	Раздел 2. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	162	1. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья	Тема 2.1. Контроль качества основного сырья: зерно (зерновые)	6
				Тема 2.2 Контроль качества основного сырья: зерно (бобовые)	6
				Тема 2.3. Контроль качества дополнительного сырья: жмыхи и шроты	6
			2. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов	Тема 2.4. Контроль качества полуфабрикатов: измельченное кормовое зерно (зерновые)	6
				Тема 2.5. Контроль качества полуфабрикатов: измельченное кормовое зерно (бобовые)	6
				Тема 2.6. Контроль качества полуфабрикатов: измельченное кормовое зерно (масленичные)	6
			3. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий	Тема 2.7. Оценка качества готовых изделий: комбикорм	6
				Тема 2.8. Оценка качества готовых изделий: гранулированный корм	6

ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				48
Промежуточная аттестация в форме - зачет	6			6
ВСЕГО				108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Учебная практика проводится в организациях в специально оборудованных помещениях

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Орлова, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для спо / Т. В. Орлова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 208 с. — ISBN 978-5-507-47463-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/378467> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47005-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322547> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

2. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль : учебник для спо / И. Н. Миколайчик. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-6956-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/165817> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

3. Теория и практика лабораторных микробиологических исследований : учебное пособие для спо / А. К. Галиуллин, Ф. М. Нургалиев, В. В. Евстифеев, Р. А. Волков. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 184 с. — ISBN 978-5-507-47953-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/356084> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

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

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

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Учебная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится непрерывно.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 03	<i>ПК 3.1</i> <i>ПК 3.2</i> <i>ОК 01</i> <i>ОК 09</i>	Обучающийся участвует в осуществление процесса контроля качества поступающего сырья, полуфабрикатов, готовых изделий У35–У44 337 –346 H23 –H27 У45-У58 347-363 H28-H30 У1 -У5 31 -35 У38-У40 335, 339	Текущий контроль: аттестационный лист, отчет Промежуточная аттестация: зачет

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.4
к ОПОП по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.04 ПМ 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	147
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики	148
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП	Ошибка! Закладка не определена.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	149
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики	149
2.2. Структура учебной практики	149
2.3. Содержание учебной практики	Ошибка! Закладка не определена.
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	152
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики	152
3.2. Учебно-методическое обеспечение	152
3.3. Общие требования к организации учебной практики	Ошибка! Закладка не определена.
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики	Ошибка! Закладка не определена.
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	154

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом

ПМ 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

код и наименование профессионального модуля

МДК 04.01 Организация работы структурного подразделения

код и наименование междисциплинарного курса

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 4.5	Вести учётно-отчётную документацию

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля данной ОПОП-П по виду деятельности: «Обеспечение деятельности структурного подразделения».

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен формировать практический опыт:

Наименование вида деятельности	Практический опыт

Обеспечение деятельности структурного подразделения	НЗ1 планирования основных показателей производственного процесса НЗ2 оценки эффективности производственного процесса, принятия управленческих решений по организации производственного процесса НЗ3 планирования работ структурного подразделения НЗ4 оценки эффективности деятельности структурного подразделения НЗ5 принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями НЗ6 контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья НЗ7 расчета потребности производства в сырье, материалах и таре НЗ8 инструктажа и обучения персонала на рабочих местах, обеспечения безопасных условий труда на производстве НЗ9 разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции НЗ40 участие в планировании основных показателей производства НЗ41 группировки и анализа информации, расчета показателей производительности труда НЗ42 расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда НЗ43 расчета суммы прибыли, процента рентабельности, расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств НЗ44 ведения утвержденной учетно-отчетной документации НЗ45 проверки товарного оформления и хранения продукции, оформления документов на отпущенную продукцию, составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары НЗ46 учета брака и анализа причин образования дефектов

	продукции

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код ПМ /УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПМ. 04 УП. 04	36	концентрированно	6	зачет

2.2. Структура и содержание учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Объем часов по ПМ/разделу	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 04. ПМ 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения		206			x
ПК 4.1 ПК 4.2	Раздел 1. Организация работы структурного подразделения	128	1.Участие в планировании структурного подразделения	Тема 1.1. Планирование работы структурного подразделения	6
				Тема 1.2. Планирование работы исполнителей	6
ПК 4.3			2. Организация работы структурного подразделения	Тема 2.1. Организация работы структурного подразделения	6
ПК 4.4			3. Руководство работой структурного подразделения	Тема 3.1. Руководство работой структурного подразделения	6
ПК 4.5			4. Анализ процесса и результатов работы подразделения	Тема 4.1. Анализ процесса и результатов работы подразделения	6

ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				30
Промежуточная аттестация в форме - зачета	6			6
ВСЕГО				36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Учебная практика проводится в организациях в специально оборудованных помещениях

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Цветков, А. Н. Основы менеджмента : учебник для СПО / А. Н. Цветков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 192 с. — ISBN 978-5-507-46697-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/316985> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

3.2.2. Дополнительные источники

1. Бурнашева, Э. П. Основы бережливого производства : учебное пособие для спо / Э. П. Бурнашева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 76 с. — ISBN 978-5-507-48836-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/364793> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

3.3. Общие требования к организации учебной практики

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

В период прохождения учебной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы учебной практики. Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится непрерывно.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

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

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 04	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Студент рассчитывает выход готовой продукции в ассортименте, экономические показатели структурного подразделения Студент планирует работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями Студент оформляет и проверяет планы работ по установленной форме Студент применяет методики контроля качества сырья вспомогательных упаковочных материалов полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья Студент рассчитывает потребности производства в сырье вспомогательных упаковочных материалах и таре Студент проводит инструктаж и обучение персонала на рабочих местах	Текущий контроль: аттестационный лист, отчет студента, содержащий графические материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике Промежуточная аттестация: зачет

		Студент организует бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте Студент обеспечивает безопасные условия труда на производстве использовать различные методы контроля работы трудового коллектива Студент осуществляет анализ и оценивает работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности Студент принимает управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива Студент оформляет учетно-отчетную документацию Студент проверяет операции по товарному оформлению и хранению продукции, правильность оформления документов на отпущенную продукцию Студент составляет отчеты по расходу сырья материалов и тары Студент ведет учет брака и анализ причин образования дефектов продукции Студент определяет потребности в рабочей силе Студент ведет учет	

		рабочего времени	
		У59-У60	
		364-366	
		Н31-Н32	
		У61-У62	
		367-368	
		Н33-Н35	
		У63-У66	
		369-371	
		Н36-Н40	
		У67-У69	
		372	
		Н41	
		У70-У75	
		373-375	
		Н44-Н46	
	ОК.01	У1-У5 31-35	
	ОК.09	У38-У40 335,339	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.5
к ОПОП по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.05 ПМ.05 Выполнение работ по профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных
продуктов и сырья

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	147
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики	148
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП	Ошибка! Закладка не определена.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	149
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики	149
2.2. Структура учебной практики	149
2.3. Содержание учебной практики	Ошибка! Закладка не определена.
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	152
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики	152
3.2. Учебно-методическое обеспечение	152
3.3. Общие требования к организации учебной практики	Ошибка! Закладка не определена.
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики	Ошибка! Закладка не определена.
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	154

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом

ПМ.05 Выполнение работ по профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

код и наименование профессионального модуля

МДК 05.01 Технология выполнения работ по профессии

код и наименование междисциплинарного курса

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ПК 5.1	Производить прием и сортировку сельскохозяйственных продуктов и сырья , определять способы их хранения
ПК 5.2	Производить взвешивание или измерение с/х сырья и продукции
ПК 5.3	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.
ПК 5.4	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля данной ОПОП по виду деятельности: «Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья , определение способов их хранения».

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен формировать практический опыт:

Наименование вида деятельности	Практический опыт

Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья , определение способов их хранения	участия в выборе методов и способов хранения продукции составлять план размещения продукции; ведения документации установленного образца

1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП

Код ПМ /УП	Код ПК/дополнительные (ПК, ПКц)	Дополнительные знания, умения, навыки	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
ПМ 05	ПК 5.1. ПК 5.2	Уметь выполнять приёмку продуктов растениеводства	1. Приёмка продуктов растениеводства	18	Ведение профессионального модуля под запрос работодателя для приобретения дополнительной профессиональной компетенции, необходимой для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, расширяющей и углубляющей квалификацию осваивающих ОПОП по специальности.
	ПК 5.1. ПК 5.2	Знать основы транспортировки сельскохозяйственной продукции	2. Приемка и транспортировка сельскохозяйственной продукции	18	
	ПК 5.1. ПК 5.2	Уметь определять качества сырья и продуктов растениеводства органолептическим и физико-химическим методом	3.Определение качества сырья и продуктов растениеводства органолептическим и физико- химическим методом	18	
	ПК 5.3	Уметь определять способы хранения растениеводческой продукции и сырья	4. Определение способов хранения растениеводческой продукции и сырья	18	
	ПК 5.3	Уметь организовывать хранение продуктов растениеводства	5. Организация хранения продуктов растениеводства	18	
	ПК 5.4	Уметь оформлять сопроводительные документы	6. Оформление сопроводительных документов	12	
	ПК 5.4	Уметь оформлять сопроводительные документы	Промежуточная аттестация в форме дифференцированной зачет	6	
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П -108 ч					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код ПМ /УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПМ. 05 УП. 05	108	концентрированно	4	дифференцированный зачет

2.2. Структура и содержание учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Объем часов по ПМ/разделу	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 05. ПМ.05 Выполнение работ по профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья		366			х
	Раздел 1. Технология выполнения работ по профессии	180	Приёмка продуктов растениеводства	1. Приёмка продуктов растениеводства	18
			Приемка и транспортировка сельскохозяйственной продукции	2. Приемка и транспортировка сельскохозяйственной продукции	18
			Определение качества сырья и продуктов растениеводства органолептическим и физико-химическим методом	3.Определение качества сырья и продуктов растениеводства органолептическим и физико-химическим методом	18
			Определение способов хранения растениеводческой продукции и сырья	4. Определение способов хранения растениеводческой продукции и сырья	18
			Организация хранения продуктов растениеводства	5. Организация хранения продуктов растениеводства	18
			Оформление сопроводительных документов	6. Оформление сопроводительных документов	12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1					102
Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет		6			6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Учебная практика проводится в организациях в специально оборудованных помещениях

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Сорокина Н.Д. Организация работ по закупкам сельскохозяйственных продуктов и сырья: учеб. пособие для нач. проф. образования/Н.Д. Сорокина.-М.: Издательский центр "Академия",2022. ISBN 987-5-7695-4188-9
2. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. — М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 192 с. ISBN 978-5-7695-9043-6
3. Владимир Мищенко, Людмила Мищенко Организация заготовок и переработки сельскохозяйственной продукции – М.: Издательство: Издательство Гревцова, 2021г. ISBN 978-985-6826-47-7

3.2.2. Основные электронные издания

3.2.2. Дополнительные источники

1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.
2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>.
3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

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

В период прохождения учебной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы учебной практики. Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится непрерывно.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

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

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 05	ПК 5.1. ПК 5.2	Умеет выполнять приёмку продуктов растениеводства У76-У79 376-379 Н47-Н49 У80-У81 380-381 Н50-Н51	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет
	ПК 5.1. ПК 5.2	Знает основы транспортировки сельскохозяйственной продукции У76-У79 376-379 Н47-Н49 У80-У81 380-381 Н50-Н51	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет
	ПК 5.1. ПК 5.2	Умеет определять качества сырья и продуктов растениеводства органолептическим и физико- химическим методом У76-У79 376-379 Н47-Н49 У80-У81 380-381 Н50-Н51	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет
	ПК 5.3	Умеет определять способы хранения растениеводческой продукции и сырья У82-У83 382-384 Н52-Н54	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет
	ПК 5.3	Умеет организовывать хранение продуктов растениеводства У82-У83 382-384 Н52-Н54	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет
	ПК 5.4	Умеет оформлять сопроводительные документы	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при

		У84 385 Н55	выполнении работ по учебной практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет
	ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках У38-У40 335,339	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.6
к ОПОП по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.06 ПМ 06Выполнение работ по профессии 10422 Аппаратчик обработки зерна

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	147
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики	148
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП	Ошибка! Закладка не определена.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	149
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики	149
2.2. Структура учебной практики	149
2.3. Содержание учебной практики	Ошибка! Закладка не определена.
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	152
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики	152
3.2. Учебно-методическое обеспечение	152
3.3. Общие требования к организации учебной практики	Ошибка! Закладка не определена.
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики	Ошибка! Закладка не определена.
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	154

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом

ПМ 06Выполнение работ по профессии 10422 Аппаратчик обработки зерна

код и наименование профессионального модуля

МДК 06.01Технология выполнения работ по профессии

код и наименование междисциплинарного курса

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
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
ПК 6.1.	Осуществлять подготовку и работу на технологическом оборудовании и обработку сырья
ПК 6.2	Вести и организовывать технологический процесс хранения и переработки зерна и семян

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля данной ОПОП по виду деятельности: «Выполнение работ по профессии 10422 Аппаратчик обработки зерна».

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен формировать практический опыт:

Наименование вида деятельности	Практический опыт
Выполнение работ по профессии 10422 Аппаратчик обработки зерна	Н56 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 Н57 Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки Н58 Выполнения технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией Н59 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 Н60 Приема-сдачи сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями Н61 Мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями Н62 Регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Н63 Регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями Н64 Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов, в том числе в электронном виде

1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП

Код ПМ /УП	Код ПК/ дополнительные (ПК*, ПКц)	Дополнительные знания, умения, навыки	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
ПМ. 06 УП. 06	ПК 6.1.	У85Визуально 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 У86Использовать 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 У87Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов	Подготовка рабочего места и инструмента к работе Обмолот початков кукурузы, разделение семян, зерна на фракции на калибровочных машинах и триерах. Протравливание семян на протравителях и других специальных аппаратах. Сушка зерна различных зерновых культур, семян бобовых, кукурузы впочатках продовольственного,	108	Ведение профессионального модуля под запрос работодателя для приобретения дополнительной профессиональной компетенции, необходимой для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, расширяющей и углубляющей квалификацию осваивающих ОПОП по специальности.

		и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья У88Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья У89Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья У90Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов	фуражного назначения и семян масличных культур в барабанных зерносушилках Обслуживание, наблюдение и контроль работы транспортов всех типов, сепараторов, молотилок для обмолота початков кукурузы, триеров, калибровочных машин, протравителей и барабанных сушилок, фильтров, аспирационных установок и другого аналогичного по сложности обслуживаемого оборудования		

		питания из растительного сырья У91Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях У92Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья 386 Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья 387 Правила эксплуатации и инструкции по техническому	ния. Учет количества просушенного зерна. Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность		

		обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья 388 Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья 389 Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья 390 Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации,			

		применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья 391 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья H56 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 H57 Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам			

		профилактической обработки Н58 Выполнения технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией Н59 Подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией			
	ПК 6.2	У93Подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями У94Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении			

		технологических операций хранения и переработки зерна и семян У95 Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями У96 Эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества У97 Эксплуатировать оборудование для подготовки зернового сырья к помолу, формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой, измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству У98 Эксплуатировать оборудование для производства бестарного отпуска готовой продукции переработки зерна и семян У99 Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для хранения и переработки зерна и семян			

		У100Выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества готовой продукции и снижение производительности технологического оборудования в процессе выполнения технологических операций по хранению и переработке зерна и семян У101Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции У102Поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность очистки, вентилирования, сушки, распределения по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции на автоматизированных линиях У103Настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян У104Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных			

		контрольно-измерительных приборов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями У105Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями У106Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях У107Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями У108Вести производственный			

		документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян, в том числе в электронном виде 392 Показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и расходного материала при хранении и переработке зерна и семян 393 Требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции 394 Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян 395 Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян, готовой продукции 396 Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян			

		397 Основы технологии хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях 398 Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян 399 Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян 3100 Основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределению по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна 3101 Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении			

		и переработке зерна и семян 3102 Технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей 3103 Правила и порядок очистки зерна 3104 Технологические свойства зерна различных культур продовольственного, фуражного и семенного назначения и семян различного вида 3105 Принципы работы и устройство оборудования для очистки, сортировки, кондиционирования, сушки и измельчения зерна и семян 3106 Технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу 3107 Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур 3108 Методы определения технологической эффективности работы оборудования, нормы удельных нагрузок на оборудование 3109 Правила сушки зерна и семян различных			

		культур 3110 Условия безопасного хранения зерна, семян и процессы, протекающие при хранении 3111 Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, используемые при хранении и переработке зерна и семян 3112 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян 3113 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях 3114 Документооборот, правила оформления и			

		периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде 3115 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья Н60 Приема-сдачи сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями Н61 Мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с			

		технологическими инструкциями Н62 Регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Н63 Регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями Н64 Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов, в том числе в электронном виде			
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П - _108__					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код ПМ /УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПМ. 06 УП. 06	108	концентрированно	8	Дифференцированный зачет

2.2. Структура и содержание учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Объем часов по ПМ/разделу	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 06. ПМ 06. Выполнение работ по профессии 10422 Аппаратчик обработки зерна		494			х
ПК 6.1 ПК 6.2	Раздел 1. Технология выполнения работ по профессии	426	1. Подготовка рабочего места и инструмента к работе	Тема 1.1. Подготовка рабочего места и инструмента к работе	12
			2. Обмолот початков кукурузы, разделение семян, зерна на фракции на калибровочных машинах и триерах.	Тема 1.2. Обмолот початков кукурузы, разделение семян зерна на фракции на калибровочных машинах и триерах	12
			3. Протравливание семян на протравителях и других специальных аппаратах.	Тема 1.3. Протравливание семян на протравителях и других специальных аппаратах	12
			4. Сушка зерна различных	Тема 1.4. Сушка зерна различных	12

			зерновых культур, семян бобовых, кукурузы початка продовольственного и фуражного назначения; семян масличных культур в барабанных зерносушилках	зерновых культур, в барабанных зерносушилках	
				Тема 1.5. Сушка семян бобовых в барабанных зерносушилках	12
				Тема 1.6. Сушка кукурузы початка продовольственного и фуражного назначения; семян масличных культур в барабанных зерносушилках	12
			5. Обслуживание, наблюдение и контроль работы транспортеров всех типов, сепараторов, молотилок для обмолота початков кукурузы, триеров, калибровочных машин, протравителей и барабанных сушилок, фильтров, аспирационных установок и другого аналогичного по сложности обслуживаемого оборудования.	Тема 1.7. Обслуживание, наблюдение и контроль работы транспортеров всех типов, сепараторов, молотилок для обмолота початков кукурузы, триеров.	6
				Тема 1.8. Обслуживание, наблюдение и контроль работы калибровочных машин, протравителей и барабанных сушилок, фильтров	6
				Тема 1.9. Обслуживание, наблюдение и контроль работы аспирационных установок и другого аналогичного по сложности	6

				обслуживаемого оборудования.	
			6. Учет количества просушенного зерна.	Тема 1.10. Учет количества просушенного зерна.	6
			7. Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность	Тема 1.11. Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1					102
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6				6
ВСЕГО					108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Учебная практика проводится в организациях в специально оборудованных помещениях

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

3. Глухих, М. А. Технология хранения и переработки зерна и семян : учебное пособие для спо / М. А. Глухих. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 120 с. — ISBN 978-5-507-47321-2.

4. Магомедов, М. Г Виноград. Основы технологии хранения : учебное пособие для спо / М. Г. Магомедов. — 1-е изд. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-6364-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147238> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

2. Наумова, М. П. Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства : учебник для спо / М. П. Наумова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 216 с. — ISBN 978-5-507-47438-7. Рекомендовано ФУМО 35.00.00

3.3. Общие требования к организации учебной практики

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

В период прохождения учебной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы учебной практики. Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Учебная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится непрерывно.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

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

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 06	ПК 6.1 ПК 6.2	Обучающийся подготавливает рабочее места и инструмент к работе Обучающийся участвует в обмолоте початков кукурузы, разделение семян, зерна на фракции на калибровочных машинах и триерах; протравливание семян на протравителях и других специальных аппаратах; сушке зерна различных зерновых культур, семян бобовых, кукурузы початка продовольственного и фуражного назначения; семян масличных культур в барабанных зерносушилках; обслуживании, наблюдении и контроле работы транспортеров всех типов, сепараторов, молотилок для обмолота початков кукурузы, триеров, калибровочных машин, протравителей и барабанных сушилок, фильтров, аспирационных установок и другого аналогичного по сложности обслуживаемого оборудования. Обучающийся иметь представление об учете количества просушенного зерна; безопасности труда,	Текущий контроль: аттестационный лист, отчет Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

		пожарной безопасность, электробезопасности	
		У85-У92	
		386-391	
		Н56-Н59	
		У93-У108	
		392-3115	
		Н60-Н64	
	<i>OK 01</i>		
	<i>OK 02</i>	У1-У5 31-35	
	<i>OK 04</i>	У6-У11 36-310	
		У22-У23 317-318	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.8
к ОПОП по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01 ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	219
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:	219
1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики	219
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП.....	Ошибка! Залкада не определена.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	220
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики.....	220
2.2. Структура производственной практики	221
2.3. Содержание производственной практики	Ошибка! Залкада не определена.
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	223
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики.....	223
3.2. Учебно-методическое обеспечение	223
3.3. Общие требования к организации производственной практики	224
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики	224
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	225

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

код и наименование профессионального модуля

МДК.01.01 Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян

код и наименование междисциплинарного курса

МДК.01.02 Технология хранения и переработки зерна и семян

код и наименование междисциплинарного курса

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля данной ОПОП по виду деятельности: «Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях».

1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен:

Наименование вида деятельности	Практический опыт
Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	Н1 проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов Н2замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе Н3ведения документации по обслуживанию технологического оборудования Н4приема-сдачи мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов Н5регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна, производства мукомольной крупяной комбикормовой продукции Н6регулирование параметров качества продукции норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции Н7упаковка и маркировка готовой мукомольной крупяной и комбикормовой продукции Н8проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПМ /ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПМ. 01 ПП. 01	108	концентрированно	4	Дифференцированный зачет

2.2. Структура и содержание производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Объем часов по ПМ/разделу	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП 0.1. ПМ 01. Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях		902			х
ПК 1.1	Раздел 1. Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	346	1.Контроль соблюдения требований к сырью при хранении и переработке зерна и семян 2. Организация и осуществление технологического процесса выделения примесей при переработке зерна 3. Техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья;	Знакомство с рабочим местом	6
				Осуществление процесса приёмки зерна.	6
				Осуществление процесса очистки зерна.	6
				Осуществление процесса очистки зерна.	6
				Осуществление процесса сортировки зерна.	6
				Осуществление процесса сортировки зерна.	6
				Осуществление процесса сушки зерна.	6
				Осуществление процесса сушки зерна.	6
				Осуществление процесса хранения зерна.	6
				Осуществление процесса хранения зерна.	6
				Отбор проб и их анализ.	6
				Отбор проб и их анализ.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1					72
ПК 1.2	Раздел 2. Технология хранения и переработки зерна и семян	298	1.Организация и осуществление технологического процесса обработки зерна различными методами 2.Работа в производственно-технологической лаборатории	Обслуживание зерноочистительного оборудования	6
				Обслуживание сушильного оборудования.	6
				Осуществление процесса измельчения зерна.	6
				Осуществление процесса смешивания кормов.	6
				Оформление отчёта.	6

			3.Технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2					30
ВСЕГО					102
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6				6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях в специально оборудованных помещениях

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

3. Глухих, М. А. Технология хранения и переработки зерна и семян : учебное пособие для спо / М. А. Глухих. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 120 с. — ISBN 978-5-507-47321-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/360440> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

4. Глухих, М. А. Технология хранения и переработки зерна и семян. Практикум : учебное пособие для спо / М. А. Глухих. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 112 с. — ISBN 978-5-507-46516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/333164> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

5. Орлова, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для спо / Т. В. Орлова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 208 с. — ISBN 978-5-507-47463-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/378467> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

6. Основы производства продукции растениеводства : учебник для вузов / И. НГаспарян, В. Г. Сычев, А. В. Мельников, С. А. Горохов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 496 с. — ISBN 978-5-507-45780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/283979> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

7. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства : учебное пособие для спо / В. И. Манжесов, И. А. Попов, И. В. Максимов [и др.]. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 624 с. — ISBN 978-5-507-44335-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/223436> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

8. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-507-46594-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

3.3. Общие требования к организации производственной практики

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

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

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

Производственная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится непрерывно.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 01	ПК 1.1 ПК 1.2	Студент может выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. Студент может выполнять: - проверку исправности, очистку от загрязнений, смазку и санитарную обработку механических деталей и узлов -замену быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранять неисправностей в работе -ведение документации по обслуживанию технологического оборудования -прием-сдачу мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов -регулирование параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна, производства мукомольной крупяной комбикормовой продукции -регулирование параметров	Текущий контроль: аттестационный лист, отчет Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

		качества продукции -норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции -упаковку и маркировку готовой мукомольной крупяной и комбикормовой продукции - проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов У1-У14 31-33 Н1-3 У5-У18 34-318 Н4-8 У1 -У5 31 -35 У38-У40, 335,339	
	ОК 01		
	ОК 09		

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.02 ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	219
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:	219
1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики	219
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП.....	Ошибка! Закладка не определена.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	220
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики.....	220
2.2. Структура производственной практики	221
2.3. Содержание производственной практики	Ошибка! Закладка не определена.
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	223
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики.....	223
3.2. Учебно-методическое обеспечение	223
3.3. Общие требования к организации производственной практики	224
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики	224
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	225

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

код и наименование профессионального модуля

МДК 02.01 Организация процессов хранения и переработки зерна и семян

код и наименование междисциплинарного курса

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля данной ОПОП по виду деятельности: «наименование ВД Х».

1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен:

Наименование вида деятельности	Практический опыт
Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	Н9расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг Н10разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов Н11 инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий Н12организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями Н13организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования Н14эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования Н15 проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Н16ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья Н17обеспечения смены сырьем и расходными материалами Н18определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию Н19обеспечения технологических режимов хранения зерна и семян Н20производства мукомольной крупяной комбикормовой продукции Н21оперативный контроль качества сырья полуфабрикатов готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции Н22обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПМ /ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПМ. 02 ПП. 02	108	концентрированно	8	Дифференцированный зачет

2.2. Структура и содержание производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Объем часов по ПМ/разделу	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП 02 ПМ 02. Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях		464			х
ПК 2.1 ПК 2.2	Раздел 1. Организация процессов хранения и переработки зерна и семян	278	1. Организация производства	Тема 1.1.Аспекты организации производства: Планирование. Контроль за качеством	6
				Тема 1.2.Аспекты организации производства: Использование передовых методов обработки. Обучение персонала.	6
				Тема 1.3. Сбор и	6

				первичная обработка. Хранение.	
				Тема 1.4. Механическая переработка. Химическая переработка Переработка и упаковка.	6
			2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Тема 1.5.Организация продовольственного снабжения . Материально-техническое снабжение	6
				Тема 1.6.Планирование подходов и сроков осуществления снабжения. Обработка заявки и формирование потребности в закупке. Выбор поставщика.	6
				Тема 1.7.Разработка договорной документации, согласование и подписание договора. Контроль исполнения обязательств поставщиком в части поставки товаров на склад или оказания услуги.Размещение и хранение товаров на складе, комплектация перед отпуском со склада	6
				Тема 1.8.Выдача товара заказчику. Контроль и прогноз складских остатков. Утилизация товарно-материальных ценностей (ТМЦ), которые утратили эксплуатационные	6

				характеристики,	
				Тема 1.9. Прямые договоры между производителями и потребителями. По договорам с посредниками. Через фирменные магазины предприятий. Комиссионная торговля. Торговля на ярмарках.	6
			3. Оперативное планирование работы производства	Тема 1.10. Оперативное планирование производства Виды и система оперативного планирования	6
				Тема 1.11. Методы планирования: Объёмный. Календарный Объёмно-календарный. Динамический	6
			4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений	Тема 1.12. Основные производственные помещения, вспомогательные помещения	6
				Тема 1.13. Обеспечение безопасности. Механизация и автоматизация. Обустройство рабочих зон	6
				Тема 1.14. Организация путей движения. Удаление и обезвреживание отходов. Размещение оборудования. Содержание помещений. Освещение	6
			5. Организация	Тема 1.15. Подбор,	6

			труда персонала на производстве	подготовка, переподготовка и повышение квалификации работников.	
				Тема 1.16.Организация рабочих мест. Разработка рациональных приёмов и методов труда	6
				Тема 1.17.Планирование и учёт труда. Организация оплаты и материального стимулирования труда Разделение труда. Кооперация труда. Создание безопасных и здоровых условий труда	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1					102
ВСЕГО					102
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6				6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях в специально оборудованных помещениях

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

3. Глухих, М. А. Технология хранения и переработки зерна и семян : учебное пособие для спо / М. А. Глухих. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 120 с. — ISBN 978-5-507-47321-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/360440> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

4. Глухих, М. А. Технология хранения и переработки зерна и семян. Практикум : учебное пособие для спо / М. А. Глухих. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 112 с. — ISBN 978-5-507-46516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/333164> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

3. Глухих, М. А. Технология хранения и переработки картофеля, овощей, плодов : учебное пособие для спо / М. А. Глухих. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 120 с. — ISBN 978-5-507-47851-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/352196> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Орлова, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для спо / Т. В. Орлова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 208 с. — ISBN 978-5-507-47463-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/378467> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

3.3. Общие требования к организации производственной практики

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

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

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

Производственная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится непрерывно.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	
ПП 02	ПК 2.1	Обучающийся организует работу производства, продовольственное и материально-техническое снабжение, работу основных производственных и вспомогательных, помещений, организует труд персонала на производстве реализует готовую продукцию на производстве У19-У27 319-327 Н9-Н16 У28-У34 328-336 Н17-22	Текущий контроль: оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет) Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	
	ПК 2.2			
	ОК 01			У1-У5, У38-У40
	ОК 09			31-35, 335, 339

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	219
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:	219
1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики	219
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП.....	Ошибка! Залкада не определена.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	220
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики.....	220
2.2. Структура производственной практики	221
2.3. Содержание производственной практики	Ошибка! Залкада не определена.
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	223
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики.....	223
3.2. Учебно-методическое обеспечение	223
3.3. Общие требования к организации производственной практики	224
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики	224
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	225

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
код и наименование профессионального модуля

МДК 03.01 Производственно-технологический контроль

код и наименование междисциплинарного курса

МДК 03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

код и наименование междисциплинарного курса

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 3.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля данной ОПОП по виду деятельности: «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья».

1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен:

Наименование вида деятельности	Практический опыт
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Н23подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья полуфабрикатов и продуктов питания Н24 подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданнойконцентрации, реактивов и питательных сред Н25техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания Н26осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ Н27проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты Н28отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Н29 проведения микробиологического и химико-бактериологического анализаспектральных полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов Н30 оценки и документирования результатов лабораторных исследований, состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПМ /ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПМ. 03 ПП. 03	72	рассредоточено	8	Дифференцированный зачет

2.2. Структура и содержание производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Объем часов по ПМ/разделу	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП 03. ПМ 03. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		484			x
ПК 3.1 ПК 3.2	Раздел 1. Производственно - технологический контроль	136	1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве	Тема 1.1.Порядок отбора средних проб сырья при входном контроле и подготовка их для лабораторного анализа.	6
				Тема 1.2. Контроль качества основного сырья: зерно (зерновые, бобовые), жмыхи и шроты, измельченное кормовое зерно (масленичные)	6
				Тема 1.3. Введение производственных журналов по контролю качества и безопасности сырья	6
			2. Организация и осуществление технологическог	Тема 1.4. Порядок отбора средних проб полуфабрикатов при	6

			о процесса изготовления полуфабрикатов	текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа	
				Тема 1.5. Контроль качества полуфабрикатов: измельченное кормовое зерно (зерновые, бобовые), измельченное кормовое зерно (масленичные)	6
				Тема 1.6 Введение производственных журналов по контролю качества и безопасности полуфабрикатов	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1					36
ПК 3.1 ПК 3.2	Раздел 2. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	162	3. Организация и осуществление технологического процесса	Тема 2.1.Порядок отбора средних проб сырья при входном контроле и подготовка их для лабораторного анализа.	6
				Тема 2.2. Оценка качества готовых изделий: комбикорм, гранулированный корм	6
				Тема 2.3. Определение физико-химических показателей качества готовых изделий	6
			4. Работа в производственно - технологической лаборатории	2.4. Участие в подборе и применении необходимого лабораторного оборудования для проведения разных видов лабораторных исследований, в проведении сравнительного анализа качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	6
				Тема 2.5. Участие в представлении данных проведенных лабораторных исследований, ведении и составлении	6

				необходимую документацию в процессе и по результатам исследований , заполнении лабораторных журналов и протоколов лабораторных исследований	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2					30
ВСЕГО					66
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6				6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях в специально оборудованных помещениях

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль : учебник для спо / И. Н. Миколайчик. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-6956-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/165817> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

3.2.2. Дополнительные источники

2. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47005-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322547> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

3. Орлова, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для спо / Т. В. Орлова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 208 с. — ISBN 978-5-507-47463-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/378467> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз.

4. Теория и практика лабораторных микробиологических исследований : учебное пособие для спо / А. К. Галиуллин, Ф. М. Нургалиев, В. В. Евстифеев, Р. А. Волков. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 184 с. — ISBN 978-5-507-47953-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/356084> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.3. Общие требования к организации производственной практики

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

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

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

Производственная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится непрерывно.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

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

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 03	ПК 3.1	Обучающий участвует в контроле соблюдения требований к сырью при производстве, в организации и осуществлении технологического процесса. Обучающийся организует работу в производственно-технологической лаборатории	Текущий контроль: оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет) Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет
	ПК 3.2		
	ОК 01	У35–У44 337 –346 Н23 –Н27 У45-У58 347-363 Н28-Н30 У1 -У5 31 -35	
	ОК 09	У38-У40 335, 339	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.11
к ОПОП по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.04 ПМ 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	219
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:	219
1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики	219
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП.....	Ошибка! Залка не определена.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	220
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики.....	220
2.2. Структура производственной практики	221
2.3. Содержание производственной практики	Ошибка! Залка не определена.
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	223
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики.....	223
3.2. Учебно-методическое обеспечение	223
3.3. Общие требования к организации производственной практики	224
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики	224
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	225

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом

ПМ 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

код и наименование профессионального модуля

МДК 04.01 Организация работы структурного подразделения

код и наименование междисциплинарного курса

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 4.5	Вести учётно-отчётную документацию

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля данной ОПОП-П по виду деятельности: «Обеспечение деятельности структурного подразделения».

1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен:

Наименование вида деятельности	Практический опыт
Обеспечение деятельности	НЗ1 планирования основных показателей производственного

структурного подразделения	процесса Н32 оценки эффективности производственного процесса, принятия управленческих решений по организации производственного процесса Н33 планирования работ структурного подразделения Н34 оценки эффективности деятельности структурного подразделения Н35 принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями Н36 контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья Н37расчета потребности производства в сырье, материалах и таре Н38инструктажа и обучения персонала на рабочих местах, обеспечения безопасных условий труда на производстве Н39разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции Н40 участие в планировании основных показателей производства Н41группировки и анализа информации, расчета показателей производительности труда Н42расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда Н43расчета суммы прибыли, процента рентабельности, расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств Н44ведения утвержденной учетно-отчетной документации Н45проверки товарного оформления и хранения продукции, оформления документов на отпущенную продукцию, составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары Н46учета брака и анализа причин образования дефектов продукции

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПМ /ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПМ. 04 ПП. 04	36	концентрированно	6	дифференцированный зачет

2.2. Структура и содержание производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Объем часов по ПМ/разделу	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП 04 ПМ 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения		206			х
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	Раздел 1. Организация работы структурного подразделения	128	1. Планирование, организация и контроль деятельности структурного подразделения	Тема 1.1. Планирование, деятельности структурного подразделения	6
				Тема 1.2. Организация деятельности структурного подразделения	6
				Тема 1.3.Контроль деятельности структурного подразделения	6
ПК 4.4			2. Участие в руководстве работой	Тема 2.1. Участие в руководстве работой	6

			структурного подразделения	структурного подразделения	
ПК 4.5			3. Участие в анализе процесса и результатов деятельности подразделений	Тема 3.1. Участие в анализе процесса и результатов деятельности подразделений	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1					30
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6				6
ВСЕГО					36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях в специально оборудованных помещениях

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Цветков, А. Н. Основы менеджмента : учебник для спо / А. Н. Цветков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 192 с. — ISBN 978-5-507-46697-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/316985> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

3.2.2. Дополнительные источники

1. Бурнашева, Э. П. Основы бережливого производства : учебное пособие для спо / Э. П. Бурнашева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 76 с. — ISBN 978-5-507-48836-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/364793> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

3.3. Общие требования к организации производственной практики

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

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

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

Производственная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится непрерывно.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП.04	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Студент рассчитывает выход готовой продукции в ассортименте, экономические показатели структурного подразделения Студент планирует работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями Студент оформляет и проверяет планы работ по установленной форме Студент применяет методики контроля качества сырья вспомогательных упаковочных материалов полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья Студент рассчитывает потребности производства в сырье вспомогательных упаковочных материалах и таре Студент проводит инструктаж и обучение персонала на рабочих местах	Текущий контроль: оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет) Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

		Студент организует бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте Студент обеспечивает безопасные условия труда на производстве использовать различные методы контроля работы трудового коллектива Студент осуществляет анализ и оценивает работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности Студент принимает управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива Студент оформляет учетно-отчетную документацию Студент проверяет операции по товарному оформлению и хранению продукции, правильность оформления документов на отпущенную продукцию Студент составляет отчеты по расходу сырья материалов и тары Студент ведет учет брака и анализ причин образования дефектов продукции Студент определяет потребности в рабочей силе Студент ведет учет рабочего времени	

		Y59-Y60	
		364-366	
		H31-H32	
		Y61-Y62	
		367-368	
		H33-H35	
		Y63-Y66	
		369-371	
		H36-H40	
		Y67-Y69	
		372	
		H41	
		Y70-Y75	
		373-375	
		H44-H46	
	OK.01	Y1-Y5 31-35	
	OK.09	Y38-Y40 335,339	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.12
к ОПОП по специальности 19.02.11
Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПП.05 ПМ.05 Выполнение работ по профессии 17282 Приёмщик
сельскохозяйственных**

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	219
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:	219
1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики	219
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП.....	Ошибка! Залкада не определена.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	220
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики.....	220
2.2. Структура производственной практики	221
2.3. Содержание производственной практики	Ошибка! Залкада не определена.
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	223
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики.....	223
3.2. Учебно-методическое обеспечение	223
3.3. Общие требования к организации производственной практики	224
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики	224
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	225

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11
Технология продуктов питания из растительного сырья
(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом
ПМ.05 Выполнение работ по профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья
код и наименование профессионального модуля

МДК 05.01 Технология выполнения работ по профессии
код и наименование междисциплинарного курса

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ПК 5.1	Производить прием и сортировку сельскохозяйственных продуктов и сырья , определять способы их хранения
ПК 5.2	Производить взвешивание или измерение с/х сырья и продукции
ПК 5.3	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.
ПК 5.4	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля данной ОПОП по виду деятельности: «Выполнение работ по профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья».

1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен:

Наименование вида деятельности	Практический опыт
Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья ,	участия в выборе методов и способов хранения продукции составлять план размещения продукции;

определение способов их хранения	ведения документации установленного образца

1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП

Код ПМ /ПП	Код ПК/дополнительные (ПК*, ПКц)	Дополнительные знания, умения, навыки	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
ПМ.05 ПП. 05	ПК 5.1.	Знакомство с предприятием.	1.Знакомство с предприятием.	6	Ведение профессионального модуля по запросу работодателя для приобретения дополнительной профессиональной компетенции, необходимой для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, расширяющей и углубляющей квалификацию осваивающих ОПОП по специальности
	ПК 5.1 ПК 5.2	Умение определять вид продукции по внешнему виду и органолептическим свойствам	Определение вида продукции по внешнему виду и органолептическим свойствам	6	
	ПК 5.1 ПК 5.2	Умение определять вес, количество и объем продукции	Определение веса, количества и объема продукции	6	
	ПК 5.1 ПК 5.2	Умение определять качество закупаемой продукции растительного происхождения.	определение качества закупаемой продукции растительного происхождения.	6	
	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3	Умение определять качество закупаемой продукции растительного происхождения.	определение качества закупаемой продукции растительного происхождения.	6	
	ПК 5.4	Уметь оформлять счета и договоры на закупку продукции и сырья	Оформление счетов и договоров на закупку продукции и сырья	6	
	ПК 5.4	Уметь оформлять товарные накладные, вести учет продукции на складе	Оформление товарных накладных, учет продукции на складе	6	

	ПК 5.3	Учитывать движения продукции и сырья на предприятии	Учет движения продукции и сырья на предприятии	6	
	ПК 5.4	Вести наличный расчет посредством контрольно кассового аппарата	Наличный расчет посредством контрольно кассового аппарата	6	
	ПК 5.4	Уметь выполнять безналичный расчет за закупленную продукцию и сырьё	Выполнение безналичного расчета за закупленную продукцию и сырьё	6	
	ПК 5.4	Уметь сдавать выручку в банк и службе инкассации	Сдача выручки в банк и службе инкассации	6	
	ПК 5.4	Умение выполнять отчёт	Промежуточная аттестация: <i>дифференцированный зачет</i>	6	
Объем производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П -72 ак.ч.					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПМ /ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПМ. 05 ПП. 05	72	концентрированно	4	дифференцированный зачет

2.2. Структура и содержание производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Объем часов по ПМ/разделу	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов

ПП 0.5. ПМ 05. Выполнение работ по профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья		366			x
ПК 5.1 ПК 5.2	Раздел 1. Технология выполнения работ по профессии	180	1.Знакомство с предприятием.	1.Знакомство с предприятием.	6
			Определение вида продукции по внешнему виду и органолептическим свойствам	Определение вида продукции по внешнему виду и органолептическим свойствам	6
ПК 5.1 ПК 5.2			Определение веса, количества и объема продукции	Определение веса, количества и объема продукции	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3			определение качества закупаемой продукции растительного происхождения.	определение качества закупаемой продукции растительного происхождения.	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3			Определение качества закупаемой продукции животного происхождения.	Определение качества закупаемой продукции животного происхождения.	6
ПК 5.4			Оформление счетов и договоров на закупку продукции и сырья	Оформление счетов и договоров на закупку продукции и сырья	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3			Оформление товарных накладных, учет продукции на складе	Оформление товарных накладных, учет продукции на складе	6
ПК 5.4			Учет движения продукции и сырья на предприятии	Учет движения продукции и сырья на предприятии	6
ПК 5.4			Наличный расчет посредством контрольно кассового аппарата	Наличный расчет посредством контрольно кассового аппарата	6
ПК 5.4			Выполнение безналичного расчета	Выполнение безналичного расчета	6

			за закупленную продукцию и сырьё	за закупленную продукцию и сырьё	
ПК 5.4			Сдача выручки в банк и службе инкассации	Сдача выручки в банк и службе инкассации	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1					66
ВСЕГО					66
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6				6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях в специально оборудованных помещениях

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Сорокина Н.Д. Организация работ по закупкам сельскохозяйственных продуктов и сырья: учеб. пособие для нач. проф. образования/Н.Д. Сорокина.- М.:Издательский центр "Академия",2022. ISBN 987-5-7695-4188-9
2. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. — М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 192 с. ISBN 978-5-7695-9043-6
3. Владимир Мищенко, Людмила Мищенко Организация заготовок и переработки сельскохозяйственной продукции –М.:Издательство: Издательство Гревцова, 2021г. ISBN 978-985-6826-47-7

3.2.2. Основные электронные издания

3.2.2. Дополнительные источники

1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.
2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>.
3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа».Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>.
4. Селевцов, Л.И. Автоматизация технологических процессов : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Л.И. Селевцов, А.Л. Селевцов. – Москва : Издательство: Академия. 2016. 351 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-4468-3071-8.

3.3. Общие требования к организации производственной практики

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

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

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

Производственная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится непрерывно.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 07	ПК 5.1	Производить прием и сортировку сельскохозяйственных продуктов и сырья, определять способы их хранения У76-У79 376-379 Н47-Н49	Текущий контроль: оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет) Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет
	ПК 5.2	Производить взвешивание или измерение с/х сырья и продукции Н47-Н49 У80-У81 380-381	Текущий контроль: оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет) Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет
	ПК 5.3	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции. У82-У83 382-384 Н52-Н54	Текущий контроль: оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет) Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет
	ПК 5.4	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию У84 385 Н55	Текущий контроль: оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет) Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет
	ОК.09	Пользоваться профессиональной	Текущий контроль: оценка выполнения

		документацией на государственном и иностранном языках У38-У40 335,339	производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет) Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.13
к ОПОП по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.06 ПМ 06Выполнение работ по профессии 10422 Аппаратчик обработки зерна

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	219
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:	219
1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики	219
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП.....	Ошибка! Залкада не определена.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	220
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики.....	220
2.2. Структура производственной практики	221
2.3. Содержание производственной практики	Ошибка! Залкада не определена.
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	223
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики.....	223
3.2. Учебно-методическое обеспечение	223
3.3. Общие требования к организации производственной практики	224
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики	224
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	225

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом

ПМ 06 *Выполнение работ по профессии 10422 Аппаратчик обработки зерна*

код и наименование профессионального модуля

МДК 06.01 *Технология выполнения работ по профессии*

код и наименование междисциплинарного курса

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
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
ПК 6.1.	Осуществлять подготовку и работу на технологическом оборудовании и обработку сырья
ПК 6.2	Вести и организовывать технологический процесс хранения и переработки зерна и семян

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля данной ОПОП по виду деятельности: «Выполнение работ по профессии 10422 Аппаратчик обработки зерна».

1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен:

Наименование вида деятельности	Практический опыт
Выполнение работ по профессии 10422 Аппаратчик обработки зерна	Н56 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 Н57 Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки Н58 Выполнения технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией Н59 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 Н60 Приема-сдачи сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями Н61 Мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями Н62 Регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Н63 Регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями Н64 Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов, в том числе в электронном виде

1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП

Код ПМ /УП	Код ПК/дополнительные (ПК*, ПКц)	Дополнительные знания, умения, навыки	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
ПМ. 06 УП. 06	ПК 6.1.	У85Визуально 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 У86Использовать 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 У87Применять	Ознакомление с организацией. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в организации Подготовка рабочего места и инструмента к работе Обмолот початков кукурузы, разделение семян, зерна на фракции на калибровочных машинах и триерах. Протравливание семян на протравителях и других специальных аппаратах. Сушка зерна различных зерновых	72	Ведение профессионального модуля под запрос работодателя для приобретения дополнительной профессиональной компетенции, необходимой для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, расширяющей и углубляющей квалификацию осваивающих ОПОП по специальности.

		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 У88Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья У89Пользоваться профессиональными компьютерами и	культур, семян бобовых, кукурузы початка продовольственного и фуражного назначения и семян масличных культур в барабанных зерносушилках Обслуживание, наблюдение и контроль работы транспортеров в всех типов, сепараторов, молотилок для обмолота початков кукурузы, триеров, калибровочных машин, протравителей и барабанных сушилок, фильтров, аспирационных установок и другого аналогичного по сложности обслуживаемого оборудования		

		программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья У90Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья У91Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания	я. Участие в замене сит. Учет количества просушенног о зерна. Безопасность труда, пожарная безопасность , электробезоп асность Самостоятел ьное выполнение работ в соответствии с требованиями и квалификаци онной характери сти ки с выходом в конце обучения на нормы квалифициро ванных рабочих Сборинформ ациидлясоста вленияперви чнойотчетно сти. Обработкаио формлениеин формациидля составленияп ервичнойотч		

		на автоматизированных технологических линиях У92 Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья 386 Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья 387 Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации,	етности.		

		контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья 388 Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья 389 Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических			

		линиях по производству продуктов питания из растительного сырья 390 Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья 391 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья Н56Проверки 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 Н57 Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки Н58 Выполнения технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических			

		линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией Н59 Подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики на автоматизированн х технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией			
	ПК 6.2	У93Подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями У94Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций хранения и переработки зерна и			

		семян У95Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями У96Эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества У97Эксплуатировать оборудование для подготовки зернового сырья к помолу, формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой, измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству У98Эксплуатировать оборудование для производства бестарного отпуска готовой продукции переработки зерна и			

		семян У99Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для хранения и переработки зерна и семян У100Выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества готовой продукции и снижение производительности технологического оборудования в процессе выполнения технологических операций по хранению и переработке зерна и семян У101Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции У102Поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность очистки, вентилирования, сушки, распределения по силосам, подготовке к помолу и			

		формированию помольных партий зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции на автоматизированных линиях У103 Настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян У104 Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями У105 Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями			

		У106Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях У107Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями У108Вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян, в том числе в электронном виде 392 Показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и расходного материала при			

		хранении и переработке зерна и семян 393 Требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции 394 Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян 395 Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян, готовой продукции 396 Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и			

		семян 397 Основы технологии хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях 398 Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян 399 Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян 3100 Основные технологические операции, принцип, устройство и			

		режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределению по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна 3101 Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян 3102 Технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей 3103 Правила и порядок очистки зерна 3104 Технологические свойства зерна различных культур продовольственного, фуражного и семенного назначения и семян различного вида 3105 Принципы работы и устройство оборудования для очистки,			

		сортировки, кондиционирования, сушки и измельчения зерна и семян 3106 Технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупку 3107 Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур 3108 Методы определения технологической эффективности работы оборудования, нормы удельных нагрузок на оборудование 3109 Правила сушки зерна и семян различных культур 3110 Условия безопасного хранения зерна, семян и процессы, протекающие при хранении 3111 Специализированно е программное			

		обеспечение и средства автоматизации, используемые при хранении и переработке зерна и семян 3112 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян 3113 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе хранения и переработки зерна и			

		семян на автоматизированных технологических линиях 3114 Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде 3115 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья Н60 Приема-сдачи сырья и расходных материалов в			

		процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями Н61 Мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями Н62 Регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Н63 Регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических			

		операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями Н64 Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов, в том числе в электронном виде			
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П - _72__					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПМ /ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПМ. 06 ПП. 06	72	концентрированно	8	Дифференцированный зачет

2.2. Структура и содержание производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Объем часов по ПМ/разделу	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов

УП 06.ПМ 06. Выполнение работ по профессии 10422 Аппаратчик обработки зерна		494			х
ПК 6.1 ПК 6.2	Раздел 1. Технология выполнения работ по профессии	426	1. Ознакомление с организацией. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в организации Подготовка рабочего места и инструмента к работе	Тема 1.1. Ознакомление с организацией Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в организации Подготовка рабочего места и инструмента к работе	6
			2. Обмолот початков кукурузы, разделение семян, зерна на фракции на калибровочных машинах и триерах.	Тема 1.2. Обмолот початков кукурузы, разделение семян зерна на фракции на калибровочных машинах и триерах	6
			3. Протравливание семян на протравителях и других специальных аппаратах.	Тема 1.3. Протравливание семян на протравителях и других специальных аппаратах	6
			4. Сушка зерна различных зерновых культур, семян бобовых, кукурузы початка продовольственного и фуражного назначения; семян масличных культур в барабанных зерносушилках	Тема 1.4. Сушка зерна различных зерновых культур, семян бобовых, кукурузы початка продовольственного и фуражного назначения; семян масличных культур в барабанных зерносушилках	6
			5. Обслуживание, наблюдение и контроль работы транспортеров всех типов, сепараторов, молотилок для обмолота початков кукурузы, триеров, калибровочных машин, протравителей и барабанных сушилок, фильтров,	Тема 1.5. Обслуживание, наблюдение и контроль работы транспортеров всех типов, сепараторов, молотилок для обмолота початков кукурузы, триеров, калибровочных машин, протравителей и барабанных	6

			аспирационных установок и другого аналогичного по сложности обслуживаемого оборудования.	сушилок, фильтров, аспирационных установок и другого аналогичного по сложности обслуживаемого оборудования.	
			6. Участие в замене сит.	Тема 1.6. Участие в замене сит.	6
			7. Учет количества просушенного зерна.	Тема 1.7. Учет количества просушенного зерна.	6
			8. Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность	Тема 1.8. Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность	6
			9. Самостоятельное выполнение работ в соответствии с требованиями квалификационной характеристики с выходом в конце обучения на нормы квалифицированных рабочих	Тема 1.9. Самостоятельное выполнение работ	6
			10. Сбор информации для составления первичной отчетности.	Тема 1.10. Сбор информации для составления первичной отчетности.	6
					6
			11. Обработка и оформление информации для составления первичной отчетности.	Тема 1.11. Обработка и оформление информации для составления первичной отчетности.	6
					6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1					66
ВСЕГО					66
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6				6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях в специально оборудованных помещениях

3.2. 3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

5. Глухих, М. А. Технология хранения и переработки зерна и семян : учебное пособие для спо / М. А. Глухих. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 120 с. — ISBN 978-5-507-47321-2.

6. Магомедов, М. Г Виноград. Основы технологии хранения : учебное пособие для спо / М. Г. Магомедов. — 1-е изд. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-6364-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147238> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

3. Наумова, М. П. Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства : учебник для спо / М. П. Наумова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 216 с. — ISBN 978-5-507-47438-7. Рекомендовано ФУМО 35.00.00

3.3. Общие требования к организации производственной практики

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

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

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Производственная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится непрерывно.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 06	ПК 6.1 ПК 6.2	Обучающийся подготавливает рабочее места и инструмент к работе Обучающийся участвует в обмолоте початков кукурузы, разделение семян, зерна на фракции на калибровочных машинах и триерах; протравливание семян на протравителях и других специальных аппаратах; сушке зерна различных зерновых культур, семян бобовых, кукурузы початка продовольственного и фуражного назначения; семян масличных культур в барабанных зерносушилках; обслуживании, наблюдении и контроле работы транспортеров всех типов, сепараторов, молотилок для обмолота початков кукурузы, триеров, калибровочных машин, протравителей и барабанных сушилок, фильтров, аспирационных установок и другого аналогичного по сложности обслуживаемого оборудования. Обучающийся иметь представление об учете количества просушенного зерна; безопасности труда,	Текущий контроль: оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет) Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

		пожарной безопасности, электробезопасности Обучающийся самостоятельно выполняет работы в соответствии с требованиями квалификационной характеристики с выходом в конце обучения на нормы квалифицированных рабочих Обучающийся собирает, обрабатывает и оформляет информацию для составления первичной отчетности. У85-У92 386-391 Н56-Н59 У93-У108 392-3115 Н60-Н64	
	ОК 01	У1-У5 31-35	
	ОК 02	У6-У11 36-310	
	ОК 04	У22-У23 317-318	

Приложение 2 Программы учебных дисциплин

Приложение 2.1

к ОПОП по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ»

для студентов заочной формы обучения

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «История России» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК.05, ПК 4.2

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы У4 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах У5 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	31 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить 32 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях 33 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте 34 методы работы в профессиональной и смежных сферах 35 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02 Использовать	У6 определять задачи для поиска	36 номенклатура информационных	

современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации У7 выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска У8 оценивать практическую значимость результатов поиска У9 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач У10 использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности У11 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	источников, применяемых в профессиональной деятельности 37 приемы структурирования информации 38 формат оформления результатов поиска информации 39 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения 310 программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	У22 организовывать работу коллектива и команды У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	317 психологические основы деятельности коллектива 318 психологические особенности личности	-
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и	У24 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке У25 проявлять толерантность в рабочем коллективе	319 правила оформления документов 320 правила построения устных сообщений 321 особенности социального и культурного контекста	-

культурного контекста			
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	У61 планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями У62 оформлять и проверять планы работ по установленной форме	367 принципы планирования работ исполнителям 368 основные приемы организации работ исполнителей, способы показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями	Н33 планирования работ структурного подразделения Н34 оценки эффективности деятельности структурного подразделения Н35 принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Внеаудиторная самостоятельная работа	58	-
Учебные занятия	10	-
В т.ч. теоретические занятия	8	-
практические занятия	2	2
Домашняя контрольная работа	0	-
Промежуточная аттестация в форме <i>(дифференцированный зачет)</i>	2	-
Всего	68	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, Курсовой проект (работа) (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Российская Федерация в конце XX- начале XXI века		48/0	
Тема 1.1. Предпосылки формирования новой российской государственности в конце XX- начале XXI века.	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК.05, ПК 4.2
	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.	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме	6	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 1. Написание эссе по тематике: уроки октября 1993 года; политическая культура взаимодействия власти и оппозиции.		
Тема 1.2. Социально-экономическое развитие	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК.05, ПК 4.2
	«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.	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме	6	

	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 2. Составление исторического бюллетеня на тему: «Последствия выступления Президента РФ в январе 2008 года в части вхождения России в пятерку крупнейших экономических держав мира»		
Тема 1.3. Кризис государственности на Северном Кавказе и его преодоление	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК.05, ПК 4.2
	Региональные проблемы Кавказа. Осетино-Ингушский конфликт. Первая чеченская война. Ичкерия. Вторая чеченская война. Проблемы восстановления Чечни. Радикальный исламизм и терроризм.	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме	6	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 3. Подготовка аналитического отчета по теме: Проблемы восстановления Чечни; Борьба с террором: кто побеждает? http://wciom.ru/analytical-reviews/analiticheskii-obzor/borda-s-terrorom-kto-pobezhdaet (ВЦИОМ. Новости: Борьба с террором: кто побеждает? (wciom.ru))		
Тема 1.4. Основные направления внешней политики	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК.05, ПК 4.2
	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	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся Сбор и обработка информации, в том числе с	8	

	использованием Интернет по теме		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 4. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия		
	Практическое занятие № 5. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия		
Тема 1.5. Нарастание кризиса и национальное самоопределение в Крыму	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК.05, ПК 4.2
	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	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме	8	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 6. Подготовка аналитического отчета по теме «Крым в России» с использованием следующих документов: Крым в России: год спустя. http://wciom.ru/presentation/page-19 (ВЦИОМ. Новости: Крым в России: год спустя (wciom.ru)) Республика Крым: социально-политическая ситуация накануне выборов. http://wciom.ru/presentation/page-7 (ВЦИОМ. Новости: Республика Крым: социально-политическая ситуация накануне выборов (wciom.ru)) 5 лет с момента воссоединения Крыма с Россией: мнение		

	крымчан. http://wciom.ru/presentation/page-8 (ВЦИОМ. Новости: 5 лет с момента воссоединения Крыма с Россией: мнение крымчан (wciom.ru))		
Тема 1.6. Основные тенденции и явления в культуре на рубеже XX – XXI вв.	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК.05, ПК 4.2
	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.	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме	8	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 7. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия		
Раздел 2. Россия и глобальный мир		20/2	
Тема 2.1. Россия в процессе глобализации	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК.05, ПК 4.2
	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.	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме	8	

	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 8. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия		
	Практическое занятие № 9. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия		
Тема 2.2. Россия в мировой экономике	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК.05, ПК 4.2
	Интеграция России в международные экономические организации. Санкционная война: санкции и контрсанкции.	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся	8/2	
	Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 10. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия		
	Практическое занятие № 11. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия		
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		2	
Всего:		68/2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные электронные издания

2. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренев. — 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> (дата обращения: 10.02.2022).

3. История России XX - начала XXI века : учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.] ; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 311 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13853-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467055> (дата обращения: 10.02.2022).

4. Сафонов, А. А. История (конец XX — начало XXI века) : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 245 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12892-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496927> (дата обращения: 10.02.2022).

5. Тропов, И. А. История : учебник для спо / И. А. Тропов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 472 с. — ISBN 978-5-507-46402-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/308750> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Уметь:</u> ориентироваться в современной экономической, политической и культурной 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	демонстрирует умение ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России 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	Экспертное наблюдение и оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Текущий контроль в форме собеседования, решения ситуационных задач

задач; анализировать правовые и законодательные акты мирового и регионального значения; определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте	культурной ситуации в России и мире; демонстрирует умение осознавать личную ответственность за судьбу России; демонстрирует умение проявлять социальную 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	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<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;	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	Устный опрос. Тестирование. Оценка выполнения практического задания (эссе, сочинения). Подготовка и выступление с сообщением и/или презентацией

сущность гражданско-патриотической позиции; общечеловеческие ценности; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов государственного значения; перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе	психологии личности; демонстрирует знание роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; демонстрирует знание сущности гражданско-патриотической позиции; 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	

Приложение 2.2

к ОПОП по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

для студентов заочной формы обучения

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код и наименование ОК,ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные	У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации У7 выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска У8 оценивать практическую значимость результатов поиска У9 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач У10 использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности У11 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	36 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности 37 приемы структурирования информации 38 формат оформления результатов поиска информации 39 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения 310программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	У12 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности У13 применять современную научную профессиональную терминологию У14 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования У15 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи У16 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования У17 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности У18 определять источники достоверной правовой информации У19 составлять различные правовые документы У20 находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать У21 оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	311 содержание актуальной нормативно-правовой документации 312 современная научная и профессиональная терминология 313 возможные траектории профессионального развития и самообразования 314 основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности 315 правила разработки презентации 316 основные этапы разработки и реализации проекта	-
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на	У38 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на	335 правила построения простых и сложных предложений на	-

государственном и иностранном языках	известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы У39 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы У40 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности У41 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) У42 писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	профессиональные темы 336 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) 337 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности 338 особенности произношения 339 правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	У1 визуально оценивать исправность У2 использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов У3 применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке У4 документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования	31 Назначение принцип действия и устройство правила эксплуатации 32 методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки пуска и наладки ремонта 33 документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования	Н1 проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов Н2 замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе Н3 ведения документации по обслуживанию технологического оборудования

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Внеаудиторная самостоятельная работа	50	-
Учебные занятия	32	-
В т.ч. теоретические занятия	0	-
практические занятия	32	32
Домашняя контрольная работа – 2 (2,8 семестр)	0	-
Промежуточная аттестация в форме <i>(дифференцированный зачет)</i>	2	-
Всего	82	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины СГ.02 Иностранный язык

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, Курсовой проект (работа) (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Современный образ жизни		15/5	
Тема 1.1. Наука и техника. Великие учёные России и Великобритании	Содержание учебного материала	3/1	ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1
	В том числе практических занятий	1/1	
	Практические занятия. Основы грамматики технической литературы. Пассивный залог.	1/1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся. Работа с учебной литературой. Наука и техника. Великие учёные России и Великобритании. Чтение. Выдающиеся деятели искусства, науки, политики России и Великобритании. Портфолио «Современные средства передачи информации (интернет)».	2	
Тема 1.2. Влияние научно-технического прогресса	Содержание учебного материала	3/1	ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1
	В том числе практических занятий	1/1	
	Практические занятия. Влияние научно-технического прогресса	1/1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся. Работа с учебной литературой Проблемы защиты окружающей среды. Инфинитив. Влияние научно-технического прогресса. Глобальное потепление.	2	
Тема 1.3. Права и обязанности молодёжи. Молодёжные	Содержание учебного материала	3/1	ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1
	В том числе практических занятий	1/1	
	Практические занятия. Права и обязанности молодёжи. Молодёжные организации.	1	

организации	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся. Работа с учебной литературой Герундий. Отглагольное существительное. Досуг. Личные приоритеты. Искусство и развлечение (музеи России и Великобритании, родного города. Виды искусства). Проблемы молодёжи.	2	
Тема 1.4. Трудоустройство. Собеседование	Содержание учебного материала	3/1	ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1
	В том числе практических занятий	1/1	
	Практические занятия. Трудоустройство. Собеседование.	1/1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся. Работа с учебной литературой Трудоустройство. Деловое общение. Сложное подлежащее. Трудоустройство: письмо.	2	
Тема 1.5. Моя профессия.	Содержание учебного материала	3/1	ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1
	В том числе практических занятий	1/1	
	Практические занятия. Резюме. Моя специальность. Профессиональная терминология.	1/1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся. Работа с учебной литературой Заявление о приёме на работу. Сложное дополнение. Моя специальность. Чтение, перевод. Письмо.	2	
Раздел 2. Социокультурная среда		15/7	
Тема 2.1. Россия. Москва	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практические занятия. Россия. Москва	2/2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся. Работа с учебной литературой У карты России. Москва. Достопримечательности России. Причастие, независимы причастный оборот. Путешествие по России: большие города, достопримечательности. Экономическое положение России. Промышленность, сельское хозяйство.	2	

Тема 2.2. Крым.	Содержание учебного материала	3/1	ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1
	В том числе практических занятий	1/1	
	Практические занятия. Крым	1/1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся. Работа с учебной литературой Сложноподчинённое предложение. Согласование времен. Прямая и косвенная речь. Керчь. Чтение, перевод.	2	
Тема 2.3. Великобритания. Лондон	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практические занятия. Великобритания. Лондон.	2/2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся. Работа с учебной литературой Условное наклонение . Великобритания. Система управления. Чтение, перевод. Письмо. Лондон. Чтение, перевод, письмо.	2	
Тема 2.4. США. Вашингтон. Большие города	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практические занятия. США. Вашингтон. Большие города	2/2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся. Работа с учебной литературой У карты США. Большие города. Вашингтон. Великобритания. США. Сложноподчиненное предложение с wish. Нью-Йорк. Традиции Великобритании, США. Чтение, перевод. Письмо.	2	
Раздел 3. Основы перевода профессионально-ориентированных текстов		6/2	ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1
Тема 3.1. Теоретические основы перевода	Содержание учебного материала	3/1	
	В том числе практических занятий	1/1	
	Практические занятия. Теоретические основы перевода.	1/1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся. Работа с учебной литературой Принципы организации лексики в словарях. Словообразование. Рецептивные и продуктивные навыки словообразования:	2	

Тема 3.2. Термины	Содержание учебного материала	3/1	ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1
	В том числе практических занятий	1/1	
	Практические занятия. Термины.	1/1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся. Работа с учебной литературой Терминологические трудности. Числительные. Грамматика устной речи и письменного изложения иностранной профессиональной информации. Основные геометрические понятия. Общетеchnическая терминология. Математические действия. Специальная терминология. Работа с текстами общетеchnического характера. Работа с текстами электротехнического направления.	2	
Раздел 4. Устная профессиональная речь		7/3	
Тема 4.1. Современный мир профессий	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практические занятия. Технолог продуктов питания из растительного сырья как профессия. Существительное в функции определения.	2/2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся. Работа с учебной литературой Структура и методика проведения презентации. Глаголы с послелогам. Монологическое сообщение профессионального характера. Многозначность слов. Великие учёные и изобретатели. Аудирование и говорение. Функции Р.І. Лексико-грамматический минимум обеспечения презентации. Профессионально-ориентированный лексический минимум (составление и изучение словаря терминов).	2	
Тема 4.2. Профессии. Организация	Содержание учебного материала	3/1	ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1
	В том числе практических занятий	1/1	
	Практические занятия. Профессии.	1/1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся. Работа с учебной литературой	2	

	Лексический минимум организации. Функции Р.П. Структура организации. Должности.		
Раздел 5. Перевод		3/1	
5.1 Тема Виды письменного технического перевода	Содержание учебного материала	3/1	ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1
	В том числе практических занятий	1/1	
	Практические занятия. Полный письменный перевод: компьютеры, интернет. Особенности грамматики технического английского языка (повторение).	1/1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся. Работа с учебной литературой Реферативный перевод. Автоматизация. Аннотационный перевод. Размеры. Техническое черчение. Консультативный перевод, перевод заголовков. Лексический минимум компьютерных (информационных) технологий: изучение словаря терминов, выполнение упражнений. Лингвистические особенности аннотирования, реферирования иностранных источников информации.	2	
Раздел 6. Основы делового общения		8/4	
Тема 6.1. Деловые переговоры	Содержание учебного материала	3/1	ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1
	В том числе практических занятий	1/1	
	Практические занятия. Формулы речевого этикета общения. Порядок слов в английском предложении (повторение).	1/1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся. Работа с учебной литературой Структура диалога общенаучного характера. Порядок слов в английском предложении (повторение). Деловые переговоры (систематизация). Элементы устного перевода информации в процессе деловых контактов, встреч, совещаний. Лексический минимум деловых контактов, встреч, совещаний: составление.	2	

	Изучение словаря деловых встреч, выполнение упражнений.		
Тема 6.2. Деловая переписка	Содержание учебного материала	5/3	ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1
	В том числе практических занятий	3/3	
	Практические занятия. Структура делового письма Особенности грамматики делового письма	3/3	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся. Работа с учебной литературой Речевые особенности деловой переписки: лексика, грамматика, синтаксис, этикет. Правила оформления резюме. Правила и методика заполнения анкет. Лексико-грамматические особенности письменного общения. Правила и методика заполнения анкет (тренировка в составлении анкет).	2	
Раздел 7. Общетехнический курс		22/6	
Тема 7.1. Инструменты, оборудование, приспособления, станки	Содержание учебного материала	5/1	ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1
	В том числе практических занятий	1/1	
	Практические занятия. Прилагательные со значением названий материалов.	1/1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся. Работа с учебной литературой Материалы. Конструкция “is made of”.	4	
Тема 7.2. Чертежи и техническая документация	Содержание учебного материала	5/1	ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1
	В том числе практических занятий	1/1	
	Практические занятия. Технические сокращения, аббревиатуры. Электрические единицы измерения.	1/1	

	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся. Работа с учебной литературой Чертежи: формат, линии, размеры, масштаб. Инструменты и материалы для черчения. Геометрические построения. Технологические карты и их применение при изготовлении и сборке слесарного изделия. ГОСТ, СНИП, ЕСКД, ТУ, ТО и другие нормативные документы, необходимые при изготовлении и сборке слесарных изделий. Технические сокращения, аббревиатуры. Герундий. Измерительные приборы. Графики, диаграммы, кривые. Компьютерное моделирование. Робототехника. Инструменты, единицы, системы измерения. Отглагольное существительное. Пассивный залог.	4	
Тема 7.3. Основные операции при изготовлении слесарных изделий	Содержание учебного материала	6/2	ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практические занятия. Функции инфинитива.	2/2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся. Работа с учебной литературой Ознакомительное чтение: понятие электрического тока. Инфинитивные обороты. Поисковое чтение: трансформаторы. Поисковое чтение: генераторы. Изучающее чтение: двигатели переменного тока. Сочетание модальных глаголов с пассивным инфинитивом. Конденсаторы: чтение, перевод, выполнение упражнений. Батареи: чтение, перевод, выполнение упражнений.	4	
Тема 7.4. Материалы и их свойства	Содержание учебного материала	6/2	ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практические занятия. Техническое обслуживание и уход за электрооборудованием. Грамматика: повторение.	2/2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся. Работа с учебной литературой Работа с текстами профессиональной направленности. Металлы и сплавы. Металлы и неметаллы. Механические свойства материалов.	4	

Раздел 8 Профессиональное саморазвитие		4/2	
Тема 8.1. Профессиональное саморазвитие	Содержание учебного материала	4/2	
	В том числе практических занятий	2/2	ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1
	Практические занятия. Работа с текстами профессиональной направленности. Металлы и сплавы. Металлы и неметаллы. Механические свойства материалов. Техническое обслуживание и уход за электрооборудованием. Грамматика: повторение.	2/2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся. Работа с учебной литературой	2	
Домашняя контрольная работа – 2 (2,8 семестр)			
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		2/2	
Всего:		82/32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные электронные издания

1. Буренко, Л. В. Грамматика английского языка. Grammar in Levels Elementary – Pre-Intermediate : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Буренко, О. С. Тарасенко, Г. А. Краснощекова ; под общей редакцией Г. А. Краснощековой. — Москва : Юрайт, 2020. — 227 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9261-8. — URL: <https://urait.ru/bcode/452909> (дата обращения: 23.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст : электронный

2. 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.

3. Карпова, Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + eПриложение : тесты : учебно-практическое пособие / Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. — Москва : КноРус, 2020. — 286 с. — (СПО). — 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.

4. Кохан, О. В. Английский язык для технических специальностей : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Кохан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08983-7. — URL: <https://urait.ru/bcode/437135> (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> (дата обращения: 19.08.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

7. Малецкая, О. П. Английский язык / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 136 с. — ISBN 978-5-507-45432-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/269894> (дата обращения: 19.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2 Дополнительные источники

1. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст : непосредственный.
2. Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-8057-9. — Текст : непосредственный.
3. Проект Английский язык онлайн - Native English: сайт. — Москва, 2003. — URL: <http://engv.ru/category/ptoiznoshenie> (дата обращения: 23.08.2021). — Текст : электронный.
4. Информационно-образовательный портал по английскому языку Study.ru: сайт. — URL: <https://www.mystudy.ru> — (дата обращения: 23.08.2021). — Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: 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		
Уметь: строить простые высказывания о себе и о своей	строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Дискуссия. Выполнение упражнений.

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	взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводит иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас	Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»
для студентов заочной формы обучения

СОДЕРЖАНИЕ

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

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ПК 4.3.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы У4 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах У5 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	31 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить 32 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях 33 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте 34 методы работы в профессиональной и смежных сферах 35 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации У7 выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска У8 оценивать практическую значимость результатов поиска У9 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач У10 использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности У11 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	36 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности 37 приемы структурирования информации 38 формат оформления результатов поиска информации 39 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения 310 программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	У12 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности У13 применять современную научную профессиональную терминологию У14 определять и выстраивать траектории профессионального развития и	311 содержание актуальной нормативно-правовой документации 312 современная научная и профессиональная терминология 313 возможные траектории профессионального развития и самообразования 314 основы предпринимательской деятельности, правовой	

	самообразования У15 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи У16 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования У17 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности У18 определять источники достоверной правовой информации У19 составлять различные правовые документы У20 находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать У21 оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	и финансовой грамотности 315 правила разработки презентации 316 основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	У22 организовывать работу коллектива и команды У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	317 психологические основы деятельности коллектива 318 психологические особенности личности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном	У24 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на	319 правила оформления документов 320 правила построения устных сообщений 321 особенности	

языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	государственном языке У25 проявлять толерантность в рабочем коллективе	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	У26 проявлять гражданско-патриотическую позицию У27 демонстрировать осознанное поведение У28 описывать значимость своей специальности У29 применять стандарты антикоррупционного поведения	322 сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений 323 значимость профессиональной деятельности по специальности 324 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	У30 соблюдать нормы экологической безопасности У31 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности У32 организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства У33 организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона У34 эффективно действовать в чрезвычайных	325 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности 326 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности 327 пути обеспечения ресурсосбережения 328 принципы бережливого производства 329 основные направления изменения климатических условий региона 330 правила поведения в чрезвычайных ситуациях	

	ситуациях		
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	У35 использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей У36 применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности У37 пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	331 роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека 332 основы здорового образа жизни 333 условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 334 средства профилактики перенапряжения	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	У38 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы У39 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы У40 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности У41 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) У42 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	335 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы 336 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) 337 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности 338 особенности произношения 339 правила чтения текстов профессиональной направленности	

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	У65проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах У66организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте, обеспечивать безопасные условия труда на производстве	369 принципы планирования работы трудоого коллектива 370 основные приемы организации работы трудоого коллектива 371 правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени	Н38инструктажа и обучения персонала на рабочих местах, обеспечения безопасных условий труда на производстве

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Внеаудиторная самостоятельная работа	54	-
Учебные занятия	14	-
В т.ч. теоретические занятия	10	6
практические занятия	4	4
Домашняя контрольная работа – 1 (6 семестр)	0	-
Промежуточная аттестация в форме <i>(дифференцированный зачет)</i>	2	-
Всего	68	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, Курсовой проект (работа) (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях		23/5	
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них	Содержание учебного материала	8/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ПК 4.3.
	Цели и задачи изучения дисциплины. 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	1/1	
	В том числе практических занятий	1/1	
	Практическое занятие № 2. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта	1/1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме. Практическое занятие № 1. Правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера	6	
Тема 1.2. Способы защиты населения от оружия массового поражения	Содержание учебного материала	8/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ПК 4.3.
	1. Ядерное оружие и его поражающие факторы. Действия населения в очаге ядерного поражения. Химическое оружие и его характеристика. Действия населения в очаге химического поражения. Средства индивидуальной защиты населения 2. Биологическое оружие и его характеристика. Действие населения в очаге биологического поражения. Защита населения	1/1	

	при радиоактивном и химическом заражении местности. Средства коллективной защиты населения		
	В том числе практических занятий	1/1	
	Практическое занятие № 4. Использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС	1/1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме. Практическое занятие № 3. Правила поведения и действия в очаге химического и биологического поражения	6	
Тема 1.3. Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности и в чрезвычайных ситуациях	Содержание учебного материала	7/1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ПК 4.3.
	1. Устойчивость работы объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан	1/1	
	2. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам	6	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме.		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 5. Правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны		
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки		43/5	
Модуль «Основы военной службы» (для юношей)		9/1	
Тема 2.1. Основы военной безопасности Российской Федерации	Содержание учебного материала	1/1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ПК 4.3.
	1. Нормативно-правовая база обеспечения военной безопасности Российской Федерации, функционирования ее Вооруженных Сил и военной службы граждан	1/1	
	2. Организация обороны Российской Федерации		

	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме. В том числе практических занятий Практическое занятие № 6. Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания, их основные задачи Практическое занятие № 7. Общая физическая и строевая подготовка	8	
Тема 2.2. Вооруженные Силы Российской Федерации	Содержание учебного материала	9/1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ПК 4.3.
	1. Русская военная сила – от княжеских дружин до ракетно-космических войск. Назначение и задачи Вооруженных Сил	1/1	
	2. Состав Вооруженных Сил. Руководство и управление Вооруженными Силами		
	3. Реформа Вооруженных Сил Российской Федерации 2008-2020 гг		
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме. В том числе практических занятий Практическое занятие № 8. Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания, их основные задачи Практическое занятие № 9. Общая физическая и строевая подготовка	8	
	Содержание учебного материала	9/1	
	1. Понятие и сущность воинской обязанности. Воинский учет граждан. Призыв граждан на военную службу	1/1	
	2. Медицинское освидетельствование и обследование граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на военную службу		
3. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе			

	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме.	8	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 10. Обязательная подготовка граждан к военной службе		
Тема 2.4. Символы воинской чести. Боевые традиции Вооруженных Сил России	Содержание учебного материала	8/1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ПК 4.3.
	1. Боевое Знамя части – символ воинской чести, доблести и славы. Боевые традиции Вооруженных сил РФ	1/0	
	2. Ордена – почетные награды за воинские отличия в бою и заслуги в военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации		
	3. Патриотизм и верность воинскому долгу. Дружба, войсковое товарищество		
	В том числе практических занятий	1/1	
	Практическое занятие № 11. Воинские звания и военная форма одежды военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации	1/1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме. Практическое занятие № 12. Общая физическая и строевая подготовка	6	
Тема 2.5. Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации	Содержание учебного материала	8/1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ПК 4.3.
	1. Военная служба – особый вид государственной службы. Воинские должности и звания военнослужащих. Правовой статус военнослужащих	1/0	
	2. Права и обязанности военнослужащих. Социальное обеспечение военнослужащих. Начало, срок и окончание военной службы. Увольнение с военной службы		
	3. Прохождение военной службы по призыву. Военная служба по контракту. Альтернативная гражданская служба		

	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 13. Ответственность военнослужащих. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации	1/1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме. Практическое занятие № 14. Общая физическая и строевая подготовка	6	
Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек)		43/5	
Тема 2.1. Общие правила оказания первой помощи	Содержание учебного материала	15/3	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ПК 4.3.
	1. Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов. Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи	1/1	
	2. Первая помощь при различных повреждениях и состояниях организма		
	3. Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях		
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическое занятие № 6. Общие принципы оказания первой медицинской помощи	2/2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме.	12/0	
	Практическое занятие № 7. Первая помощь при отсутствии сознания, при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца)		
	Практическое занятие № 8. Первая помощь при наружных кровотечениях, при травмах различных областей тела		
	Практическое занятие № 9. Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, при воздействии низких температур		

	Практическое занятие № 10. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути, при отравлениях		
Тема 2.2. Профилактика инфекционных заболеваний	Содержание учебного материала	14/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ПК 4.3.
	1. Из истории инфекционных болезней. Классификация инфекционных заболеваний. Общие признаки инфекционных заболеваний	2/0	
	2. Воздушно-капельные инфекции. Желудочно-кишечные инфекции. Пищевые отравления бактериальными токсинами		
	3. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний		
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме.	12/0	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 11. Правила госпитализации инфекционных больных		
Тема 2.3. Обеспечение здорового образа жизни	Содержание учебного материала	14/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ПК 4.3.
	1. Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие	2/0	
	2. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Вредные привычки. Факторы риска. Понятие об иммунитете и его видах		
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическое занятие № 12. Показатели здоровья и факторы, их определяющие	2/2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме.	10/0	
	Практическое занятие № 13. Оценка физического состояния		
	Практическое занятие № 14. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания с возможностью отслеживать свои показания		

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2/0	
Всего:	68/10	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. – Москва : Юрайт, 2021. – 399 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02041-0. – Текст : электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469524> (дата обращения: 10.08.2021).

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч.: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 350 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9962-4. – Текст : электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/453161> (дата обращения: 10.08.2021).

3. 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 : электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/433458> (дата обращения: 10.08.2021).

4. Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие / В. А. Бондаренко, С. И. Евтушенко, В. А. Лепихова – Москва : ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. – 150 с. – Текст: электронный. – ISBN 978-5-16-107123-6. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/995045> (дата обращения: 02.07.2021).

5. Михаиллиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве : учебное пособие для СПО / А. М. Михаиллиди. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/100492.html> (дата обращения: 10.08.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/100492>

6. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 496 с. — ISBN 978-5-507-44918-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/249626> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Безопасность жизнедеятельности : учебник для СПО / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева, Н. Б. Мануйлова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 220 с. — ISBN 978-5-507-45693-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная

система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/279821> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для спо / Ю. А. Широков. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 556 с. — ISBN 978-5-8114-9508-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/293030> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Долгов, В. С. Основы безопасности жизнедеятельности : учебник для спо / В. С. Долгов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 188 с. — ISBN 978-5-507-45851-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/288905> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

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

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

3. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: Учебное пособие / Бондаренко В.А., Евтушенко С.И., Лепихова В.А. - Москва: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. — 150 с.

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

5. 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, 2021. — 212 с. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471671> (дата обращения: 02.07.2021).

6. 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		
Знать: 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	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; формулирует задачи и основные	Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической работы

гражданской обороны	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 специальностям СПО; организация 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 СПО; 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; классификация 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; 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	демонстрирует умение пользоваться первичными средствами пожаротушения; 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	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы

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

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

терроризму; применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности		
<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	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	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы
<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	демонстрирует умение оказать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; владеет принципами профилактики инфекционных заболеваний; определяет показатели здоровья и оценивает физическое состояние; составляет индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы

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

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

Приложение 2.4

к ОПОП по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

для студентов заочной формы обучения

СОДЕРЖАНИЕ

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

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.01 , ОК 03, ОК 08, ПК 4.3

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	З1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
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	У12 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	З11 содержание актуальной нормативно-правовой документации	-
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня	У35 использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей У 36 применять	З31 роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни З32 условия	-

физической подготовленности	рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности У 37 пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для 334 средства профилактики перенапряжения	
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	У65 проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах У66 организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте обеспечивать безопасные условия труда на производстве	369 принципы планирования работы трудового коллектива 370 основные приемы организации работы трудового коллектива 371 правила и принципы разработки должностных обязанностей графиков работы и табеля учета рабочего времени	Н38 инструктажа и обучения персонала на рабочих местах обеспечения безопасных условий труда на производстве

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Внеаудиторная самостоятельная работа	74	-
Учебные занятия	64	-
В т.ч. теоретические занятия	6	6
практические занятия	58	58
Домашняя контрольная работа – 4 (2,4,6,8 семестр)	0	-
Промежуточная аттестация в форме <i>(дифференцированный зачет)</i>	4	-
Всего	138	64

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, Курсовой проект (работа) (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
1 курс			
Раздел 1. Физическая культура и формирование ЗОЖ		13/1	
Тема 1.1. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала	13/1	ОК.01 , ОК 03, ОК 08, ПК 4.3
	Здоровье населения России. Факторы риска и их влияние на здоровье. Современная концепция здоровья и здорового образа жизни. Мотивация ЗОЖ. Критерии эффективности здорового образа жизни. его основные методы, показатели и критерии оценки, использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб.	1/1	
	В том числе практических занятий	0/0	
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по разделу 1 Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по темам. Организм, среда, адаптация. Культура питания. Возрастная физиология. Организация жизнедеятельности, адекватная биоритмам. Культура здоровья и вредные пристрастия. Сексуальная культура – ключевой фактор психического и физического благополучия обучающегося. Культура психического здоровья. Оптимизация умственной работоспособности обучающегося в образовательном процессе. Средства физической культуры в регуляции работоспособности. Формирование валеологической компетенции в оценке уровня своего здоровья и формирования ЗОЖ. Особенности организации физического воспитания в образовательном учреждении (валеологическая и профессиональная направленность). Цели и задачи физической культуры		12	
Раздел 2. Легкая атлетика		27/15	
Тема 2.1. Совершенствование	Содержание учебного материала	3/3	ОК.01 , ОК 03, ОК 08, ПК 4.3
	В том числе практических занятий	3/3	

техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы	Практическое занятие № 1. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения	3/3	
Тема 2.2. Совершенствование техники длительного бега	Содержание учебного материала	2/2	ОК.01 , ОК 03, ОК 08, ПК 4.3
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическое занятие № 2. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции	2/2	
Тема 2.3. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега	Содержание учебного материала:	2/2	ОК.01 , ОК 03, ОК 08, ПК 4.3
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическое занятие № 3. Специальные упражнения прыгуна, ОФП	2/2	
Тема 2.4. Эстафетный бег 4x100. Челночный бег	Содержание учебного материала	2/2	ОК.01 , ОК 03, ОК 08, ПК 4.3
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическое занятие № 4. Выполнение эстафетного бега 4x100, челночного бега	2/2	
Тема 2.5. Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	Содержание учебного материала	6/6	ОК.01 , ОК 03, ОК 08, ПК 4.3
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическое занятие № 5. Выполнение контрольных нормативов в беге 30 м, 60 м, 100 м, 400 м, 500 м (д), 1000 м (ю), 2000 м (д), 3000 м (ю); прыжок в длину с места, с разбега способом «согнув ноги», бег на выносливость	6/6	
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по разделу 2 Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по темам. Техника бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы. Техника длительного бега. Техника прыжка в длину с места, с разбега. Эстафетный бег 4x100. Челночный бег. Контрольные нормативы в беге и прыжках.		12	
2 курс			
Раздел 3. Волейбол		20/8	
Тема 3.1. Командные игры с	Содержание учебного материала	1/1	ОК 04 ОК 08
	Волейбол и баскетбол — командные игры с мячом. Суть игры. Особенности	1/1	

мячом.	площадки		ПК 3.3
Тема 3.2. Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП)	Содержание учебного материала	1/1	
	В том числе практических занятий	1/1	
	Практическое занятие № 6. Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП	1/1	
Тема 3.3. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП	Содержание учебного материала	1/1	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	1/1	
	Практическое занятие № 7. Выполнение комплекса упражнений по ОФП	1/1	
Тема 3.4. Нижняя прямая и боковая подача. ОФП	Содержание учебного материала	1/1	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	1/1	
	Практическое занятие № 8. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног	1/1	
Тема 3.5. Верхняя прямая подача. ОФП	Содержание учебного материала	1/1	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	1/1	
	Практическое занятие № 9. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног	1/1	
Тема 3.6. Тактика игры в защите и нападении	Содержание учебного материала	1/1	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	1/1	
	Практическое занятие № 10. Отработка тактики игры, выполнение приёмов передачи мяча	1/1	
Тема 3.7. Основы методики судейства	Содержание учебного материала	1/1	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	1/1	
	Практическое занятие № 11. Отработка навыков судейства в волейболе	1/1	
Тема 3.8. Контроль	Содержание учебного материала	1/1	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	1/1	

выполнения тестов по волейболу	Практическое занятие № 12. Выполнение передачи мяча в парах	1/1	ПК 3.3
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по разделу 3 Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по темам. Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП). Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. Нижняя прямая и боковая подача. Верхняя прямая подача. Тактика игры в защите и нападении. Основы методики судейства. Контроль выполнения тестов по волейболу. Практическое занятие № 13. Игра по упрощённым правилам волейбола Практическое занятие № 14. Игра по правилам		12	
Раздел 4. Баскетбол		18/6	
Тема 4.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП	Содержание учебного материала	1/1	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	1/1	
	Практическое занятие № 15. Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног	1/1	
Тема 4.2. Передачи мяча. ОФП	Содержание учебного материала	1/1	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	1/1	
	Практическое занятие № 16. Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса.	1/1	
Тема 4.3. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП	Содержание учебного материала	1/1	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	1/1	
	Практическое занятие № 17. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса	1/1	
Тема 4.4. Техника штрафных бросков. ОФП	Содержание учебного материала	1/1	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	1/1	
	Практическое занятие № 18. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног	1/1	
Тема 4.5.	Содержание учебного материала	1/1	ОК 04

Практика судейства в баскетболе	В том числе практических занятий	2/2	ОК 08 ПК 3.3
	Практическое занятие № 21. Практика в судействе соревнований по баскетболу	1/1	
	Практическое занятие № 22. Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок; броски по точкам; баскетбольная «дорожка»	1/1	
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по разделу 4 Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по темам. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. Передачи мяча. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. Техника штрафных бросков. Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам. Практика судейства в баскетболе. Практическое занятие № 19. Игра по упрощенным правилам баскетбола Практическое занятие № 20. Игра по правилам		12	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		2	
3 курс			
Раздел 5. Гимнастика			
Тема 5.1. Строевые приемы	Содержание учебного материала	4/4	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	Требования к составлению комплекса ОРУ, терминология; составление комплексов ОРУ без предметов, с предметами (мячи, палки, скакалки и др.). Направленность общеразвивающих упражнений; основные положения рук, ног, терминологию; провести с группой по одному общеразвивающему упражнению, комплекс ОРУ	2/2	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическое занятие № 23. Отработка строевых приёмов	2/2	
Тема 5.2. Техника акробатических упражнений	Содержание учебного материала	2/2	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическое занятие № 24. Отработка техники акробатических упражнений	2	
Тема 5.3. Составление комплекса ОРУ и	Содержание учебного материала	22/10	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	10/10	
	Практическое занятие № 25. Выполнение комплекса ОРУ	4/4	

проведение их обучающимися	Практическое занятие № 26. Контроль комбинации по акробатике	2/2	
	Практическое занятие № 27. Контроль выполнения упражнений по ритмической гимнастике, гиревому спорту. ППФП	4/4	
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по разделу 5 Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по темам. Брусья: висы, упоры, махи, подводящие и специальные упражнения, соскоки. Знать правила техники безопасности; уметь страховать партнера, комплексы упражнений с гантелями, гириями. Разучивание и выполнение связок на снаряде. ППФП.Бревно: наскок, ходьба, полушпагат, уголок, равновесие, повороты, соскок		12	
4 курс			
Раздел 6. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)			
Тема.6.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Содержание учебного материала	30/28	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП обучающихся с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы.	2/2	
	В том числе практических занятий	14/14	
	Практическое занятие № 28. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий	4/4	
	Практическое занятие № 29. Формирование профессионально значимых физических качеств	2/2	
	Практическое занятие № 30. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста	2/2	
	Практическое занятие № 31. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов	2/2	
	Практическое занятие № 32. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп	2/2	

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по темам. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к заболеваниям профессиональной деятельности. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП	14	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2	
Всего	138/64	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Спортивный зал, оснащенный в соответствии образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 Основные электронные издания

1. Агеева, Г. Ф. Теория и методика физической культуры и спорта / Г. Ф. Агеева, Е. Н. Карпенкова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 68 с. — ISBN 978-5-8114-9763-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198284> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Журин, А. В. Волейбол. Техника игры / А. В. Журин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-507-44156-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209126> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. 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> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. 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> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Орлова, Л. Т. Настольный теннис : учебное пособие для спо / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-7886-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/166937> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие для спо / Л. А. Садовникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156380> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А.Б. Муллер [и др.]. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 424 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469681> (дата обращения: 02.08.2021).

8. Физическая культура: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е.В. Конеева [и др.]; под редакцией Е.В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475342> (дата обращения: 02.08.2021).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Аллянов, Ю.Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю.Н. Аллянов, И.А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471143> (дата обращения: 02.08.2021).

2. Ягодин, В.В. Физическая культура: основы спортивной этики: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.В. Ягодин. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10349-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475602> (дата обращения: 02.08.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать: 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	обучающийся 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 специальности; проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов
Уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;	обучающийся использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; выполняет контрольные	Выполнение комплекса упражнений. Регулирование физической нагрузки. Владение навыками контроля и оценки. Подбор средств и методов занятий

выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма	нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организм	

Приложение 2.5

к ОПОП по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.05 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

для студентов заочной формы обучения

СОДЕРЖАНИЕ

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

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.05 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ПК.4.1

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код и наименование ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы У4 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах У5 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с	31 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить 32 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях 33 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте 34 методы работы в профессиональной и смежных сферах 35 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

	помощью наставника)		
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации У7 выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска У11 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	36 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности 38 формат оформления результатов поиска информации 39 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и 310 программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	У12 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности У13 применять современную научную профессиональную терминологию У14 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования У18 определять источники достоверной правовой информации У19 составлять различные правовые документы У21 оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта.	311 содержание актуальной нормативно-правовой документации 312 современная научная и профессиональная терминология 313 возможные траектории профессионального развития и самообразования 314 основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности 315 правила разработки презентации 316 основные этапы разработки и реализации проекта	-
ОК. 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	У22 организовывать работу коллектива и команды У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	317 психологические основы деятельности и коллектива 318 психологические особенности личности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	У24 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке У25 проявлять толерантность в рабочем коллективе	319 правила оформления документов 320 правила построения устных сообщений 321 особенности социального и культурного контекста	

ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	У59 рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте У60 рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	364 принципы и формы организации производственного процесса 365 методики расчета выхода готовой продукции 366 структуру издержек производства и пути снижения затрат, методики расчета экономических показателей	Н31 планирования основных показателей производственного процесса Н32 оценки эффективности производственного процесса, принятия управленческих решений по организации производственного процесса

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Внеаудиторная самостоятельная работа	44	-
Учебные занятия	14	-
В т.ч. теоретические занятия	10	10
практические занятия	4	2
Домашняя контрольная работа – 1 (2 семестр)	0	-
Промежуточная аттестация в форме <i>(дифференцированный зачет)</i>	2	-
Всего	58	12

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Роль и значение финансовой грамотности при принятии стратегических решений в условиях ограниченности ресурсов		1/1	
Тема 1.1. Сущность финансовой грамотности населения, ее цели и задачи	Содержание учебного материала	1/1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК.4.1
	Сущность понятия финансовой грамотности. Цели и задачи формирования финансовой грамотности. Содержание основных понятий финансовой грамотности: человеческий капитал, потребности, блага и услуги, ресурсы, деньги, финансы, сбережения, кредит, налоги, баланс, активы, пассивы, доходы, расходы, прибыль, выручка, бюджет и его виды, дефицит, профицит. Ограниченность ресурсов и проблема их выбора. Понятие планирования и его виды: краткосрочное, среднесрочное и долгосрочное. SWOT – анализ.	1/1	
Раздел 2. Место России в международной банковской системе		4/4	
Тема № 2.1. Основные виды банковских операций	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК.4.1
	Депозит и его виды. Экономическая сущность понятий: сбережения, депозитная карта, вкладчик, индекс потребительских цен, инфляция, номинальная и реальная ставки по депозиту, капитализация, ликвидность	1/1	
	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	1/1	
	В том числе практических занятий	2/2	

	Практическое занятие № 1. Основные финансовые вычисления, необходимые потребителю в работе с банковскими услугами и продуктами Практическое занятие № 2. Расчетно-кассовые операции		
Раздел 3. Налоговая система Российской Федерации		2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК.4.1
Тема 3.1. Система налогообложения физических лиц	Содержание учебного материала	1/1	
	Бюджетная и налоговая системы в Российской Федерации. Федеральный, региональный, местный уровни. 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	1/1	
	В том числе практических занятий	1/1	
	Практическое занятие № 3 Налоговая система РФ, Налогообложение граждан.	1/1	
Раздел 4. Инвестиции: формирование стратегии инвестирования и инструменты для ее реализации		4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК.4.1
Тема 4.1. Формирование стратегии инвестирования	Содержание учебного материала	1/1	
	Сущность и значение инвестиций. Участники, субъекты и объекты инвестиционного процесса. Реальные и финансовые инвестиции и их классификация. Валютная и фондовая биржи. Инвестиционный портфель. Паевые инвестиционные фонды (ПИФы) как способ инвестирования денежных средств физических лиц. Финансовые пирамиды. Криптовалюта	1/1	
Тема № 4.2. Виды ценных бумаг и производных финансовых инструментов	Содержание учебного материала	1/1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК.4.1
	Виды ценных бумаг: акции, облигации, векселя. Производные финансовые инструменты: фьючерс, опцион. Понятие доходности ценных бумаг	1/1	
Тема № 4.3.	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01, ОК

Способы принятия финансовых решений	Личное финансовое планирование. Личный и семейный бюджеты. Понятие предпринимательской деятельности. Стартап, бизнес-идея, бизнес-инкубатор. Основные понятия и разделы бизнес-плана. Период окупаемости	1/1	02, ОК 04, ОК 05, ПК.4.1
	В том числе практических занятий	1/1	
	Практическое занятие №4. Составление личного финансового плана и бюджета	1/1	
Раздел 5. Страхование и пенсионная система		2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК.4.1
Тема № 5.1. Структура страхового рынка в Российской Федерации и виды страховых услуг	Содержание учебного материала	1/1	
	Экономическая сущность страхования. Функции и принципы страхования. Основные понятия в страховании: страховщик, страхователь, страховой брокер, страховой агент, договор страхования, страховой случай, страховой взнос, страховая премия, страховые продукты. Виды страхования: страхование жизни, страхование от несчастных случаев, медицинское страхование, страхование имущества, страхование гражданской ответственности. Страховые риски.	1/1	
Тема № 5.2. Пенсионное страхование как форма социальной защиты населения	Содержание учебного материала	1/1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК.4.1
	Государственная пенсионная система в России. Обязательное пенсионное страхование. Государственное пенсионное обеспечение. Пенсионный фонд Российской Федерации. Пенсионные накопления. Страховые взносы. Виды пенсий и инструменты по увеличению пенсионных накоплений. Негосударственные пенсионные фонды и их функции. Пенсионные программы для населения.	1/1	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		2	
Внеаудиторная самостоятельная работа: Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по темам раздела		44	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК.4.1
Всего:		58/12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин» оснащенный в соответствии образовательной программы по специальности.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

— 272 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-082-5.-
Текст:электронный.-URL:<https://znanium.com/catalog/product/1052230>

1. Баринов,В.А. Бизнес-планирование: учебное пособие/В.А.Баринов.—4-е изд., перераб. и доп.—Москва:ФОРУМ:ИНФРА-М,2020.

2. Волков,А.С. Бизнес-планирование: учебное пособие/А.С.Волков, А.А. Марченко. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2020. - 81 с. - (СПО). -ISBN978-5-369-01764-7.-
Текст:электронный.-URL:<https://znanium.com/catalog/product/1099263>

3. Голубева,Т.М. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие / Т. М. Голубева. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Форум : НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 256 с. - (Профессиональное образование). -ISBN978-5-91134-857-1.-Текст:электронный.-
URL:<https://znanium.com/catalog/product/1043215>

4. Купцова, Е. В. Бизнес-планирование: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ Е. В. Купцова, А. А. Степанов. — Москва:ИздательствоЮрайт,2021.—435с.—(Профессиональноеобразование).—ISBN 978-5-534-11053-1.—Текст:электронный//ЭБСЮрайт[сайт].—URL:<https://urait.ru/bcode/476085>

5. Морошкин, В.А. Бизнес-планирование: учеб. пособие/В.А.Морошкин, В.П. Буров. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М,2018. — 288 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-012223-6.-Текст:электронный.-
URL:<https://znanium.com/catalog/product/945177>

6. Флицлер А.В. Основы финансовой грамотности: учебное пособие для среднего профессионального образования/А.В.Флицлер,Е.А.Тарханова.— Москва:ИздательствоЮрайт,2022.—154с.—(Профессиональноеобразование).—
Текст:непосредственный:<https://urait.ru/viewer/osnovy-finansovoy-gramotnosti-496684#page/136>

7. Яковлев, Г. А. Организация предпринимательской деятельности :учебное пособие / Г.А. Яковлев. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2020. —313с.— (Среднее профессиональное образование).-ISBN978-5-16-015386-Текст:электронный.-
URL:<https://znanium.com/catalog/product/1093094>

3.2.2. Дополнительные источники:

1. ВагинВ.В.,ШаповаловаН.А.,ПаксиваткинаВ.А.,ПетроваИ.В.,КураколовМ.В.,ФилипповаН.М.ЛучшиепрактикиинициативногобюджетированиявРоссийскойФедерацииив2017-2020годах—М.:ИздательствоООО«Сам Полиграфист»,2021. —264с.

2. ДирекцияфинансовойграмотностиНаучно-исследовательскогофинансовогоинститутаМинистерствафинансовРоссийскойФедерации.Методическиерекомендациипоорганизациипроведениюпросветительскихмероприятийвсфереобщественныхфинансов,2022.—29с.

3. ЧумаченкоВ.В.,ГоряевА.П.Основыфинансовойграмотности.Учебноепособие.—М.Промсвещение,2017.—272с.

Интернет-ресурсы:

1. Центральный банк Российской Федерации [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.cbr.ru
2. Министерство финансов РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.minfin.gov.ru
3. Федеральная налоговая служба [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://nalog.gov.ru/>
4. Роспотребнадзор [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.rosпотребнадзор.ru
5. Социальный фонд РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://sfr.gov.ru/>
6. Электронный учебник по финансовой грамотности. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://школа.вашифинансы.рф/>
7. Мои финансы.рф [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.моифинансы.рф
8. Федеральный методический центр по финансовой грамотности [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.fmc.hse.ru
9. Fincult.info [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.fincult.info
10. Образовательные проекты ПАКК [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.edu.расс.ru
11. Справочная правовая система <http://www.consultant.ru/>
12. Информационно-правовой портал <http://www.garant.ru/>
13. Справочно-правовая система <https://normativ.kontur.ru/>
14. Портал «Всеобуч» – справочно-информационный образовательный сайт, единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://www.edu-all.ru/>
15. Бизнес-портал БИБОС <https://www.beboss.ru/>
16. Инвест Якутия <https://investyakutia.com/#slides>
17. Общероссийская общественная организация малого и среднего предпринимательства <https://opora.ru/>
18. Социальное предпринимательство России <https://soindex.ru/>
19. Федеральная корпорация по развитию малого и среднего предпринимательства <https://corpmsp.ru/>
20. Единый реестр субъектов малого и среднего предпринимательства <https://rcsme.ru/gu>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация дисциплины проводится в соответствии с фондом оценочных средств по дисциплине.

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы и формы оценки
Знает: основные понятия финансовой грамотности и основные законодательные акты, регламентирующие ее вопросы; виды принятия решений в условиях ограниченности ресурсов; основные виды планирования; устройство банковской системы,	демонстрирует знания основных понятий финансовой грамотности; ориентируется в нормативно-правовой базе, регламентирующей вопросы финансовой грамотности; способен планировать личный и семейный бюджеты; владеет знаниями для	Текущий контроль: Устный опрос. Тестирование. Подготовка доклада и презентации по заданной теме. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

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	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	
Умеет: применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; взаимодействовать в коллективе и работать в команде; рационально планировать свои доходы и расходы; грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; 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	применяет теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; планирует свои доходы и расходы и грамотно применяет полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, страхователя, налогоплательщика, члена семьи и гражданина; выполняет практические задания, основанные на ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, 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	Текущий контроль: Решение ситуационных задач. Обсуждение практических ситуаций. Решение кейса. Деловая игра. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

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	мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц; планирует и анализирует семейный бюджет и личный финансовый план; составляет обоснование бизнес-идеи; применяет полученные знания для увеличения пенсионных накоплений	

Приложение 2.6

к ОПОП по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

для студентов заочной формы обучения

СОДЕРЖАНИЕ

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

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 04, ОК.07, ПК 4.3. ПК 4.4

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

<i>Код и наименование ОК, ПК</i>	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы У4 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах У5 оценивать результат и	31 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить 32 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях 33 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте 34 методы работы в профессиональной и смежных сферах 35 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

	последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	У22 организовывать работу коллектива и команды У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	317 психологические основы деятельности коллектива 318 психологические особенности личности	-
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	У30 соблюдать нормы экологической безопасности У31 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии У32 организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства У33 организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона У34 эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	325 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности 326 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности 327 пути обеспечения ресурсосбережения 328 принципы бережливого производства 329 основные направления изменения климатических условий региона 330 правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	У63 применять методики контроля качества сырья вспомогательных упаковочных материалов полуфабрикатов и готовой продукции при производстве	369 принципы планирования работы трудового коллектива 370 основные приемы организации работы трудового коллектива 371 правила и принципы разработки должностных	Н36 контроля качества сырья вспомогательных упаковочных материалов полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания

	продуктов питания из растительного сырья У 64 рассчитывать потребности производства в сырье вспомогательных упаковочных материалах и таре У65 проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах У66 организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте, обеспечивать безопасные условия труда на производстве	обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени	из растительного сырья Н37 расчета потребности производства в сырье, материалах и таре Н38 инструктажа и обучения персонала на рабочих местах, обеспечения безопасных условий труда на производстве Н39 разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции Н40 участие в планировании основных показателей производства
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	У67 использовать различные методы контроля работы трудового коллектива У68 осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности У69 принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива	372 способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива	Н41 группировки и анализа информации расчета показателей производительности труда Н42 расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда Н43 расчета суммы прибыли процента рентабельности, расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Внеаудиторная самостоятельная работа	32	-
Учебные занятия	18	-
В т.ч. теоретические занятия	10	4
практические занятия	8	8
Домашняя контрольная работа	0	-
Промежуточная аттестация в форме <i>(дифференцированный зачет)</i>	2	-
Всего	50	12

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел I Бережливое производство: основные понятия, принципы, методология, проблематизация		16/6	
Тема 1.1. Основные понятия и методология бережливого производства	Содержание		ОК 07
	Цели, задачи учебной дисциплины «Основы бережливого производства». Области применения бережливого производства (БП). История создания моделей бережливого производства. Преимущества и недостатки БП. Серия ГОСТ Р «Бережливое производство». Примеры внедрения бережливого производства (Сельскохозяйственные предприятия/организации)	1/-	ПК4.3, ПК4.4.
Тема 1.2 Принципы и концепция системы БП. Картирование потока создания ценности. Потери и действия, добавляющие ценность	Содержание	3/1	ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК4.3, ПК4.4.
	Целеполагание в концепции БП. Принципы БП. Поток создания ценности. Цели применения карт потоков. Уровни потока создания ценности. Виды и принципы картирования процесса. Этапы проведения картирования. Инструменты картирования потока создания ценности. Карта целевого, идеального и текущего состояния потока создания ценности. Типичные ошибки при картировании.	2/-	
	В том числе практических занятий	1/1	
	Практическое занятие № 1. Понятие и этапы бережливого проекта. Разработка паспорта учебного проекта на выбранную тематику. Картирование потока создания ценностей в соответствии с предложенным		

	алгоритмом ²		
Тема 1.3 Методы решения проблем	Содержание	1/0	
	Проблемно-ориентированное мышление. Определение и формулирование проблемы. Определение ключевых причин возникновения проблемы. Технологии анализа проблем. Квалификация видов потерь по системе 3М. Источники потерь и способы их устранения	1/-	ОК 01 ОК 07 ПК 4.3
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся		16/-	
	Работа с основными информационными источниками. Основные принципы БП в профессиональной деятельности (области применения и конкурентные преимущества использования)	16	
Раздел 2 Реализация принципов бережливого производства в профессиональной деятельности			
Тема 2.1 Методы и инструменты бережливого производства	Содержание	4/2	ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 4.3
	Основные инструменты БП (области применения, адаптация под вид профессиональной деятельности): стандартизированная работа, система рационализации рабочего места (5S), методика всеобщего обслуживания оборудования (TPM), методика быстрой переналадки (SMED), методика защиты от непреднамеренных ошибок (Poka-yoke), методика непрерывного улучшения (кайдзен), встроенное качество, метод организации производства «точно в срок» (канбан)	2/-	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическое занятие № 2. Применение инструментов бережливого производства в учебном проекте. Система рационализации рабочего места (5S) в соответствии со спецификой и профессиональной направленностью. Практическое занятие № 3. SMED - Система быстрой переналадки		

	оборудования.		
Тема 2.2 Внедрение методов бережливого производства	Содержание	3/1	ОК 04 ОК 07 ПК 4.4
	Модель внедрения БП. Целеполагание в бережливой организации. Организационная структура в концепции БП. Ключевые показатели эффективности работы. Производственная культура на рабочем месте. Типичные ошибки применения методов БП	2/-	
	В том числе практических занятий	1/1	
	Практическое занятие № 4. Определение моделей внедрения бережливого производства. Варианты внедрения БП с использованием метода диагностики скрытых потерь		
Тема 2.3 Технологии лидерства, Вовлечения мотивации персонала	Содержание	1/0	ОК 04 ОК 07 ПК 4.4
	Лидерство как новый тип производственных отношений. Вовлечение персонала в БП, организация работы с производственными инициативами и предложениями по улучшениям. Технологии мотивации и стимулирование качества. Квалификация персонала и обучение	1/-	
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся			
	Работа с основными информационными источниками.	16	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		2/-	
Всего		50/12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Бережливое производство, оснащенный в соответствии с образовательной программы по специальности.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Бурнашева, Э. П. Основы бережливого производства : учебное пособие для спо / Э. П. Бурнашева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 76 с. — ISBN 978-5-507-48836-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/364793> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

2. Бурнашева, Э. П. Основы бережливого производства : учебное пособие для СПО / Э. П. Бурнашева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 76 с. — ISBN 978-5-507-52593-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/455708> (дата обращения: 13.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Долгов, В. С. Экономика сельского хозяйства : учебное пособие для спо / В. С. Долгов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 124 с. — ISBN 978-5-507-47393-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/367025> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Кондратьева, И. В. Экономика отраслей сельского хозяйства : учебное пособие для спо / И. В. Кондратьева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-8486-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176899> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ПРОВОДИТСЯ В
СООТВЕТСТВИИ С ФОНДОМ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы и формы оценки
Знает: 31 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить 32 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях 33 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте 34 методы работы в профессиональной и смежных сферах 35 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности Умеет: У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы У4 владеть актуальными методами работы в	демонстрирует знания: - в актуальном профессиональном и социальном контексте, в котором приходится работать и жить -структуры плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях -основных источников информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте -методов работы в профессиональной и смежных сферах -порядка оценки результатов решения задач профессиональной деятельности применяет теоретические знания в распознавании задачи и/или проблемы в профессиональном и/или социальном контексте, -анализирует и выделяет её составные части -определяет этапы решения задачи, составляет план действия, реализовывает составленный план, определяет необходимые ресурсы -выявляет и умеет эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы -владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах -оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Текущий контроль: устный опрос, экспертное наблюдение выполнения практических работ, тестирование Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

профессиональной и смежных сферах У5 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
Знает: 317 психологические основы деятельности коллектива 318 психологические особенности личности Умеет: У22 организовывать работу коллектива и команды У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	демонстрирует знания: -психологических основ деятельности коллектива -психологических особенностей личности. - организует работу коллектива и команды - взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Текущий контроль: устный опрос, экспертное наблюдение выполнения практических работ, тестирование Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет
Знает: 325 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности 326 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности 327 пути обеспечения ресурсосбережения 328 принципы бережливого производства 329 основные направления изменения климатических условий региона 330 правила поведения в чрезвычайных ситуациях Умеет: У30 соблюдать нормы экологической безопасности У31 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Демонстрирует знания: -правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности -основных ресурсов, задействованных в профессиональной деятельности -путей обеспечения ресурсосбережения -принципов бережливого производства -основных направлений изменения климатических условий региона -правил поведения в чрезвычайных ситуациях -соблюдает нормы экологической безопасности -определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -организует профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства -организует профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении	Текущий контроль: устный опрос, экспертное наблюдение выполнения практических работ, тестирование Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

У32 организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства У33 организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона У34 эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	климатических условий региона -эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	
Знает: 369 принципы планирования работы трудового коллектива 370 основные приемы организации работы трудового коллектива 371 правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени Умеет: У63 применять методики контроля качества сырья вспомогательных упаковочных материалов полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья У64 рассчитывать потребности производства в сырье вспомогательных упаковочных материалах и таре У65 проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах У66 организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте, обеспечивать	Демонстрирует знания: принципов планирования работы трудового коллектива основных приемов организации работы трудового коллектива правил и принципов разработки должностных обязанностей графиков работы и табеля учета рабочего времени применяет методики контроля качества сырья вспомогательных упаковочных материалов полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья рассчитывает потребности производства в сырье вспомогательных упаковочных материалах и таре проводит инструктаж и обучение персонала на рабочих местах организовывает бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте обеспечивает безопасные условия труда на производстве	Текущий контроль: устный опрос, экспертное наблюдение выполнения практических работ, тестирование Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

безопасные условия труда на производстве		
Знает: 372 способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива Умеет: У67 использовать различные методы контроля работы трудового коллектива У68 осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности У69 принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива	демонстрирует знания: -способов и показателей оценки результатов работы трудового коллектива -использует различные методы контроля работы трудового коллектива -осуществляет анализ и оценивает работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности -принимает управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива	Текущий контроль: устный опрос, экспертное наблюдение выполнения практических работ, тестирование Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

Приложение 2.7

к ПООП по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

для студентов заочной формы обучения

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ПК.3.1 ПК 3.2

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код и наименование ОК,ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы У4 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах У5 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	31 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить 32 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	36 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности 37 приемы структурирования информации 38 формат оформления результатов поиска информации	-

ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	У35 пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой У41 соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием	337 требования к рабочему месту по проведению исследований 338 правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования 339 правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием	Н23подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья полуфабрикатов и продуктов питания
ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	У45осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации У46 готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами У47подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование У48представлять данные проведенных лабораторных исследований	348 документооборот при проведении лабораторных исследований 349 способы приготовления калибровочных растворов 350 назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды 351 виды, назначение и устройство лабораторного оборудования 352 правила сборки подготовки к работе лабораторных установок	Н30 оценки и документирования результатов лабораторных исследований, состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Внеаудиторная самостоятельная работа	86	56
Учебные занятия	20	-
В т.ч. теоретические занятия	11	11
практические занятия	9	9
Домашняя контрольная работа – 1(4 семестр)	0	-
Промежуточная аттестация в форме <i>(экзамен)</i>	10	-
Всего	116	76

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел. 1 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		106/76	
Тема 1. Основы микробиологии	Содержание	34/24	ОК01 ОК02 ПК 3.1 ПК 3.2
	Понятие о микробиологии	4/4	
	Морфология микроорганизмов		
	Физиология микроорганизмов		
	Влияние условий внешней среды на микроорганизмы		
	Распространение микроорганизмов в природе		
	Микробиология основных пищевых продуктов		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 1. Морфология и физиология микроорганизмов. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	1/1	
	Практическое занятие № 2. Распространение микроорганизмов в природе. Микробиология основных пищевых продуктов	1/1	
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся: Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по темам Понятие о микробиологии Морфология микроорганизмов Физиология микроорганизмов Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	28/18	

	Распространение микроорганизмов в природе Микробиология основных пищевых продуктов		
Тема 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания	Содержание	34/24	ОК01 ОК02 ПК 3.1 ПК 3.2
	Пищевые инфекционные заболевания	4/4	
	Пищевые отравления		
	Глистные заболевания		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 3. Пищевые инфекционные заболевания и пищевые отравления	1/1	
	Практическое занятие № 4. Глистные заболевания	1/1	
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по темам Пищевые инфекционные заболевания Пищевые отравления Глистные заболевания Составление таблицы «Пищевые инфекционные заболевания: меры предупреждения».	28/18	
Тема 3. Основы гигиены и санитарии.	Содержание	38/28	ОК01 ОК02 ПК 3.1 ПК 3.2
	Основные сведения о гигиене и санитарии	3/3	
	Личная гигиена работников предприятий		
	Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания		
	В том числе практических и лабораторных занятий	5/5	
	Практическое занятие № 5. Виды дезинфицирующих растворов и их применение	1/1	
	Практическое занятие № 6. Основные сведения о гигиене и санитарии труда	1/1	
	Практическое занятие № 7. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре	1/1	
	Практическое занятие № 8. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	1/1	

	Практическое занятие № 9. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство	1/1	
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся Основные сведения о гигиене и санитарии Личная гигиена работников предприятий Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания	30/20	
Промежуточная аттестация: консультация/экзамен		10	
Всего		116/76	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным образовательной программой по данной специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные электронные издания

1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494971> (дата обращения: 21.11.2022).

2. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 496 с. — ISBN 978-5-507-44918-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/249626> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Маятникова, Н. И. Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований : учебное пособие для спо / Н. И. Маятникова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 100 с. — ISBN 978-5-507-46722-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/317252> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Сычева, О. В. Продовольственная безопасность РФ. Теория и практика питания : учебное пособие для спо / О. В. Сычева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 64 с. — ISBN 978-5-507-46664-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/314807> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Бурова, Т. Е. Продовольственная безопасность : учебник для спо / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-9666-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/202127> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Скорбина, Е. А. Санитария и гигиена в хлебопекарном производстве : учебное пособие для спо / Е. А. Скорбина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 48 с. — ISBN 978-5-507-46745-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/318458> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Санитарная микробиология пищевых продуктов : учебное пособие для спо / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, Г. Ф. Кабиров, А. К. Галиуллин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-9768-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198467> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Санитарная микробиология : учебное пособие для спо / Н. А. Ожередова, А. Ф. Дмитриев, В. Ю. Морозов [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 176 с. — ISBN 978-5-507-44747-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/243326> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Поломеева, О. А. Физико-химические методы исследования и техника лабораторных работ : учебное пособие для спо / О. А. Поломеева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 108 с. — ISBN 978-5-507-46670-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/314804> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Комелькова А.Н. Основы микробиологии : учеб. пособие для учащихся учреждений нач. проф. образования / А.Н. Комелькова. — М. : Издательский центр «Академия», 2011. — 144 с.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии и санитарии : учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. — 6-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 256 с.

3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности : учебник для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова. — 6-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 160 с.

4. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь : учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. — М. : Издательский центр «Академия», 2009. — 96 с.

5. Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания : учеб. пособие / Г.Г. Лутошкина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 64 с. — (Повар, кондитер).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
основные группы микроорганизмов; правила личной гигиены работников пищевых производств	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
санитарно - технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора последовательности действий. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле.	Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям безопасности. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.	Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование

готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование

Приложение 2.8
к ОПОП по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

для студентов заочной формы обучения

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 05, ПК 1.1

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код и наименование ОК,ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	У24 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	319 правила оформления документов 320 правила построения устных сообщений	-
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	У1 визуально оценивать исправность У2 использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов У3 применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке	31 Назначение принцип действия и устройство правила эксплуатации 32 методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки пуска и наладки ремонта	Н1 проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов Н2 замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе Н3 ведения документации по обслуживанию технологического оборудования

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Внеаудиторная самостоятельная работа	128	98
Учебные занятия	30	-
В т.ч. теоретические занятия	24	24
практические занятия	6	6
Домашняя контрольная работа – 1 (4 семестр)	0	-
Промежуточная аттестация в форме <i>(экзамен)</i>	10	-
Всего	168	116

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. Процессы и аппараты пищевых производств		158/116	
Тема 1. Гидромеханические процессы	Содержание учебного материала	32/ 26	ОК 05, ПК 1.1
	1. Основы гидравлики. Общие вопросы прикладной гидравлики в аппаратуре	6/6	
	2. Перемещение жидкостей (насосы)		
	3. Перемещение и сжатие газов (компрессорные машины)		
	4. Разделение неоднородных систем		
	5. Перемешивание в жидких средах		
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме.	26/20	
Тема 2. Тепловые процессы	Содержание учебного материала	33/28	ОК 05, ПК 1.1
	1. Основы теплопередачи в аппаратуре	6/6	
	2. Нагревание, охлаждение и конденсация		
	3. Выпаривание		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	1. Практическое занятие № 1. Нагревание, охлаждение и конденсация,выпаривание	2/2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме.	25/20	
Тема 3. Массообменные процессы	Содержание учебного материала	34/28	ОК 05, ПК 1.1
	1. Основы массопередачи	6/6	
	2. Абсорбция		

	3. Перегонка жидкостей		
	4. Экстракция		
	5. Адсорбция		
	6. Сушка		
	7. Кристаллизация		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	5. Практическое занятие № 2.Специальные виды сушки и типы сушилок	2/2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся	26/20	
Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме.			
Тема 4. Холодильные процессы	Содержание учебного материала	27/20	ОК 05, ПК 1.1
	1. Искусственное охлаждение	2/2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся	25/18	
Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме			
Тема 5. Механические процессы	Содержание учебного материала	32/26	ОК 05, ПК 1.1
	1. Измельчение твёрдых материалов	4/4	
	2. Классификация и сортировка материалов		
	3. Смешение твёрдых материалов		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 3. Крупное, среднее и мелкое, сверхтонкое измельчение	2/2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся	26/20	
Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме.			
Промежуточная аттестация: экзамен		10	
Всего:		168/116	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные электронные издания

1. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148214> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4163-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206393> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

4. Наumenко, Т.В. Расчет технологического оборудования сахарных заводов. Курсовое и дипломное проектирование : учебно-методическое пособие / Т. В. Наumenко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 36 с. — ISBN 978-5-8114-4049-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148196> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

6. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи копильные : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург :

Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-507-44266-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220457> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

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

9. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-507-46594-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/312932> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

3.2.2. Дополнительные источники

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

2. Гнездилова, А.И. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А.И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 270 с.

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы и формы оценки
Знает:		
319 правила оформления документов 320 правила построения устных сообщений	Обучающийся грамотно излагает свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	Текущий контроль: устный опрос, экспертное наблюдение выполнения практических работ, тестирование, Промежуточная аттестация: экзамен
31 Назначение принцип действия и устройство правила эксплуатации 32 методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки пуска и наладки ремонта	Обучающийся демонстрирует знания по выявлению и устранению неисправности оборудования. Обучающийся демонстрирует знания по применению инструмента по наладке настройке ремонту и регулировке оборудования.	Текущий контроль: устный опрос, экспертное наблюдение выполнения практических работ, тестирование, Промежуточная аттестация: экзамен
Умеет:		
У24 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	Обучающийся грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке	Текущий контроль: устный опрос, экспертное наблюдение выполнения практических работ, тестирование, Промежуточная аттестация: экзамен
У1 визуально оценивать исправность У2 использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов У3 применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке	Обучающийся выявляет и устраняет неисправности оборудования. Обучающийся правильно применяет инструмент по наладке настройке ремонту и регулировке оборудования.	Текущий контроль: устный опрос, экспертное наблюдение выполнения практических работ, тестирование, Промежуточная аттестация: экзамен

Приложение 2.9

к ОПОП по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.03 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»

для студентов заочной формы обучения

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Автоматизация технологических процессов» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 05, ПК 1.1.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

<i>Код и наименование ОК,ПК</i>	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	У24 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	319 правила оформления документов 320 правила построения устных сообщений	-
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	У1 визуально оценивать исправность У2 использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов У3 применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке	31 Назначение принцип действия и устройство правила эксплуатации 32 методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки пуска и наладки ремонта	Н1 проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов Н2 замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе Н3 ведения документации по обслуживанию технологического оборудования

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Внеаудиторная самостоятельная работа	118	80
Учебные занятия	22	-
В т.ч. теоретические занятия	17	15
практические занятия	5	5
Домашняя контрольная работа – 1 (2 семестр)	0	-
Промежуточная аттестация в форме <i>(дифференцированный зачет)</i>	2	-
Всего	140	100

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Автоматизация производства		54/36	
Тема 1.1. Автоматизация производства и технический прогресс	Содержание учебного материала	19/13	ОК 05 ПК 1.1
	1. Автоматизация производственных процессов. Основные термины и определения. Системы автоматизации технологических процессов. Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса.	1/1	
	2. Технический прогресс. Технический прогресс, исторические аспекты, эффективность. Основные направления технического прогресса. Прогнозирование и планирование научно-технического прогресса на предприятии.	1/1	
	3. Структура автоматизированной системы управления (АСУ), принципы построения АСУ, первичные средства автоматизации. Элементарные звенья (АСУ). Назначение элементов систем автоматизации. Области применения элементов систем автоматизации. Жизненный цикл системы. Законы автоматического управления. Системы автоматического контроля (САК). Структура САК. Системы пассивного контроля. Системы активного контроля. Критерии проектирования системы управления. Блок-схема цепи управления. Обозначение элементов схемы.	1/1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся	16/10	

	Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме. Графическое представление записи алгоритма.		
Тема 1.2. Алгоритмы автоматизации производства	Содержание учебного материала	18/12	ОК 05 ПК 1.1
	Алгоритмы автоматизации. Понятие алгоритма. Виды алгоритмов. Способы записи алгоритмов.	1/1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1/1	
	Практическая работа № 1. Написание линейного алгоритма.	1/1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме. Написание циклического алгоритма.	16/10	
Тема 1.3. Программное обеспечение систем управления	Содержание учебного материала	17/11	ОК 05 ПК 1.1
	Программирование. Понятие о программном обеспечении систем управления. Математическое и программное обеспечение микро-ЭВМ: термины, определения, применение. Числовое программное управление: терминология, классификация. Средства программирования промышленных контроллеров. Языки программирования стандарта МЭК 61131-3. Критерии выбора современного программного обеспечения для моделирования элементов систем автоматизации.	1/1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме. Расчет основных экономических показателей. Решение ситуационных задач в рамках числового программирования технологических процессов производства мясных и молочных продуктов.	16/10	
Раздел 2. Методы измерения средств автоматического контроля технологических процессов		49/27	
Тема 2.1. Системы автоматического управления	Содержание учебного материала	16/12	ОК 05 ПК 1.1
	Терминология, классификация, назначение, применение. Элементы систем автоматического управления: термины, определения, классификация.	1/1	

	В том числе практических и лабораторных работ	1/1	
	Практическая работа № 2. Анализ показаний контрольно-измерительных приборов.	1/1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся	14/10	
	Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме.		
Тема 2.2. Первичные преобразователи (датчики)	Содержание учебного материала	16/12	ОК 05 ПК 1.1
	Термины, определения, назначение, классификация, характеристика, способы представления информации, преимущества, недостатки, эксплуатация. Датчики технологических параметров.	1/1	
	В том числе практических и лабораторных работ	1/1	
	Практическая работа № 3. Изучение конструкции датчика температуры.	1/1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся	14/10	
	Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме.		
Тема 2.3. Цифровые устройства и исполнительные механизмы	Содержание учебного материала	17/13	ОК 05 ПК 1.1
	1. Цифровые устройства. Цифроаналоговые и аналого-цифровые преобразователи.	1/1	
	2. Исполнительные механизмы. Виды исполнительных механизмов. Электромеханические, электропневматические и электрогидравлические исполнительные механизмы.	1/1	
	В том числе практических и лабораторных работ	1/1	
	Практическая работа № 4. Изучение конструкции датчика деформации.	1/1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся	14/10	
	Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме.		
Раздел 3. Цифровая трансформация производства		35/27	
	Содержание учебного материала	17/13	ОК 05 ПК 1.1
Тема 3.1.	1. Автоматизация в отраслях пищевой промышленности.	1/1	

Своевременные аспекты производства пищевых продуктов	Использование автоматизированных систем управления технологических процессов при производстве пищевой продукции. Общие сведения о построении автоматизированных систем управления технологических процессов.		
	2. Системы индустриального ИОТ. Переход на стратегию цифрового производства. Типовая структура ИОТ/ПОТ системы. Виджеты визуализации. 3D виджеты. 2D виджеты.	1/1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1/1	
	Практическая работа № 5. Оценка электрических схем управления технологическим оборудованием.	1/1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся	14/10	
	Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме. Проектирование систем автоматизации технологических процессов.		
Тема 3.2. Робототехника и гибкие автоматизированные производства	Содержание учебного материала	18/14	ОК 05 ПК 1.1
	1. Робототехника. Терминология, классификация, структура, технические показатели, перспективы развития. Системы управления промышленными роботами: назначение, классификация, применение, безопасность труда. Роботизация промышленного производства.	2/2	
	2. Гибкие автоматизированные производства. Автоматизация трудовых ресурсов. Комплексная автоматизация. Экономическая гибкость.	2/2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся	14/10	
	Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет по теме. Работа с программным обеспечением на ЭВМ.		
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		2/0	
Всего:		140/100	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Лаборатория «Автоматизация систем управления технологическими процессами», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием в соответствии образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Электронные издания

1. Бородин, И.Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления : учебник для среднего профессионального образования / И. Ф. Бородин, С. А. Андреев. 2-е изд., испр. и доп. Москва : Издательство Юрайт. 2019. 386 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-08655-3. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/425998> (дата обращения: 05.08.2021).

2. Бородин, И. Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления : учебник для среднего профессионального образования / И.Ф. Бородин, С.А. Андреев. 2-е изд., испр. и доп. Москва : Издательство Юрайт. 2018. 356 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-04656-4. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/415406> (дата обращения: 05.08.2021).

3. Основы автоматизации технологических процессов : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Шагин, В. И. Демкин, В. Ю. Кононов, А. Б. Кабанова. Москва : Издательство Юрайт. 2019. 163 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-03848-4. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/431607> (дата обращения: 05.08.2021).

4. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.В. Антипова, О.П. Дворянинова ; под научной редакцией Л.В. Антиповой. 2-е изд., перераб. и доп. Москва : Издательство Юрайт. 2021. 204 с. (Профессиональное образование). Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/474136> (дата обращения: 23.07.2021).

5. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.] ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. Красноярск. 2019. 270 с. URL: <http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf> (дата обращения: 23.07.2021).

6. Хозяев, И.А. Основы технологий пищевого машиностроения : уч. пособие / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-3597-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206528> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 292 с. — ISBN 978-5-507-46311-4. — Текст : электронный //

Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305954> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.
2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>.
3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>.
4. Селевцов, Л.И. Автоматизация технологических процессов : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Л.И. Селевцов, А.Л. Селевцов. — Москва : Издательство: Академия. 2016. 351 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-4468-3071-8.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи. принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса, основные понятия автоматизированной обработки информации, классификацию автоматических систем и средств измерений, общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ), классификацию технических средств автоматизации, измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения, типовые средства измерений, область их применения; типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения, особенности производства продуктов питания из молочного и	«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.	Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов построения алгоритмов автоматизации.

мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	«Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов. проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию, проводить настройку приборов автоматики на заданный режим, владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования, обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта, подготовка терминологического словаря.

Приложение 2.10
к ОПОП по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины
ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
для студентов заочной формы обучения

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**
(наименование дисциплины)

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 04, ПК 4.5.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код и наименование ОК,ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы У4 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах У5 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		-
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации У7 выделять наиболее значимое в перечне информации,		-

	структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска У8 оценивать практическую значимость результатов поиска У9 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач У10 использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности У11 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	У24 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке		-
ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию	У70 оформлять учётно-отчетную документацию У71 проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции У72 проверять правильность оформления документов на	373 учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья 374 основы производственного учета, материальный баланс сырья, вспомогательных упаковочных материалов и тары 375 нормы времени и	Н44 ведения утвержденной учётно-отчетной документации Н45 проверки товарного оформления и хранения продукции, оформления документов на отпущенную продукцию,

	отпущенную продукцию У73 составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары У74 вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции У75 определять потребности в рабочей силе, вести учет рабочего времени	выработки по технологическим операциям	составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары Н46 учета брака и анализа причин образования дефектов продукции

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Внеаудиторная самостоятельная работа	74	44
Учебные занятия	12	
В т.ч. теоретические занятия	2	2
практические занятия	10	10
Домашняя контрольная работа – 1 (6 семестр)	0	
Промежуточная аттестация в форме <i>(дифференцированный зачет)</i>	2	
Всего	86	56

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Автоматизация обработки информации		26/14	
Тема 1.1. Понятие информационных технологий и информационных систем	Содержание	1/1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Информационные технологии и информационные системы. Правила техники безопасности и охраны труда. Понятие «информация», её виды, свойства и роль в окружающем мире и производстве. Понятие информационной технологии. Роль и значение информационной технологии. Информационное общество. Понятие и средства информатизации. Структура информатизации. Информационная культура. Понятие новой информационной технологии. Инструментарий информационной технологии. Виды информационных технологий. Реализации информационных технологий. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности. Состав, функции и характеристика качеств информационных систем. Классификация информационных систем. Принципы реализации и функционирования информационных технологий. Автоматизированные системы обработки информации. Программное обеспечение информационных технологий.	1/1	
Тема 1.2. Состав	Содержание	25/13	ОК 01

и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем	Внутренняя архитектура компьютера. Периферийные устройства: клавиатура, монитор, дисковод, мышь, принтер, сканер, модем; мультимедийные компоненты. Программный принцип управления компьютером. Операционная система: назначение, состав, загрузка. Виды программного обеспечения для компьютеров. Файловые менеджеры. Far, TotalCommander. Виды, назначение. Создание каталогов и файлов. Программы-архиваторы. Создание самораспаковывающегося архива. Создание многотомного архива	1/1	OK 02 OK 04 OK 05
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа	24/12	
	Подготовить реферат на темы: АРМ специалиста: основные технические средства хранения и обработки информации Устройства ввода-вывода информации Устройства обмена информацией Устройства мультимедиа Современные операционные системы: основные возможности, краткая характеристика современных операционных систем. Операционная система MS Windows: характеристика, особенности. Средства управления операционной системой Лицензионное программное обеспечение Операционная система Linux: достоинства и недостатки Сервисное программное обеспечение: назначение и состав. Программы диагностики работоспособности компьютера. Программы обслуживания дисков. Архивирование данных.	24/12	
Раздел 2. Базовые и прикладные информационные технологии		36/28	
Тема 2.1. Технология	Содержание	9/7	OK 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	1/1	OK 02

обработки текстовой информации. Текстовые процессоры.	Практическое занятие №1. Настройка интерфейса программы MS Word. Создание, редактирование и форматирование текстового документа. Создание списков. Маркированный, нумерованный, многоуровневый списки. Создание таблицы. Ввод данных. Редактирование и форматирование таблицы. Вставка объектов. Оформление фигурного текста Рисование в MS Word. Колонки. Сноски. Буквица. Создание таблиц, вставка символов и формул, создание объектов WordArt. Создание Оглавления. Комплексное использование возможностей MS Word для создания текстовых документов: Мастер слияния документов, перекрестные ссылки, рассмотрение возможностей рецензирования, элементы панели Формы, макросы.	1/1	OK 04 OK 05 ПК 4.5
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа	8/6	
	Подготовить реферат на темы: Использование MS Word для подготовки служебной документации Создание графиков и иллюстраций для пояснения сложных производственных процессов	8/6	
Тема 2.2. Технология обработки числовой информации. Электронные таблицы	Содержание	10/8	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05 ПК 4.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие №2-3. Табличный процессор Excel. Создание, заполнение, редактирование и форматирование таблиц. Формулы, имена, массивы. Формулы над массивами. Табличный процессор Excel. Построение графиков, поверхностей и диаграмм. Расчетные операции в MS Excel. Ввод функций. Основные статические и математические функции, текстовые и календарные, логические операции в MS Excel. Математические модели в Excel. Ошибки при обработке электронных таблиц. Табличный процессор Excel. Применение текстовых, календарных, логических переменных и функций. Математические и экономические расчеты в MS Excel. Решение производственных задач отраслевой направленности в MS Excel.	2/2	
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа	8/6	

	Подготовить реферат на темы: Автоматизация учёта запасов продукции и сырья с помощью MS Excel Прогнозирование доходов и расходов фирмы с помощью финансовых функций MS Excel	8/6	
Тема 2.3 Технология хранения, поиска и сортировки информации. Базы данных	Содержание	10/8	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05 ПК 4.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие №4-5. Проектирование базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание таблиц, проектирование связей между таблицами. Создание форм для ввода данных, главной кнопочной формы. Работа с формами. Разработка базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание запросов для расчетов, отчетов и других компонентов базы данных в соответствии с заданием.	2/2	
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа	8/6	
	Подготовить реферат на темы: Использование реляционных моделей и связей между таблицами в MS Access Запросы и их роль в формировании отчета: техника создания сложных запросов	8/6	
Тема 2.4 Мультимедийные технологии	Содержание	7/5	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05 ПК 4.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	1/1	
	Практическое занятие №6. Создание презентации с помощью шаблона оформления. Создание презентации с использованием гиперссылок и настройка анимации	1/1	
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа	6/4	
	Подготовить реферат на темы: Использование диаграмм и графиков в презентации для повышения информативности выступления. Создание интерактивных презентаций с гиперссылками и кнопками перехода	6/4	

Раздел 3 Компьютерные сети и коммуникации		13/9	
Тема 3.1 Локальные и глобальные информационные системы и телекоммуникации	Содержание	13/9	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05 ПК 4.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	1/1	
	Практическое занятие №7. Подключение к Интернету. Создание и отправление электронного письма с помощью программы Outlook Express. Поиск информации в сети Internet. Создание и отправка электронных сообщений в сети Internet Поиск информации в Интернете с помощью поисковых машин Google, Yandex, Rambler. Основы проектирования Web – страниц	1/1	
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа	12/8	
	Подготовить реферат на темы: Современные средства связи Информационные технологии в локальных и отраслевых сетях. Корпоративные сети Глобальная сеть Интернет. Современная структура сети. Основные сервисы. Основы работы в сети Интернет Использование глобальной сети для ведения бизнеса	12/8	
Раздел 4. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности		9/5	
Тема 4.1 Основы обеспечения информационной безопасности	Содержание	9/5	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05 ПК 4.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	1/1	
	Практическое занятие №8. Работа с антивирусной программой	1/1	
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа	8/4	
	Подготовить реферат на темы: Антивирусные программы Основные виды компьютерных вирусов	8/4	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		2	
Всего		86/56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Информационно-коммуникационных технологий, оснащенный в соответствии образовательной программы по специальности.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Лисин, П. А. Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности. Пищевая промышленность : учебное пособие для спо / П. А. Лисин. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-507-45377-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/302453> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

3.2.2. Дополнительные источники

1. Набиуллина, С.Н. Информатика и ИКТ. Курс лекций : уч. пособие / С. Н. Набиуллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 72 с. — ISBN 978-5-8114-3920-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209012> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

2. Логунова, О. С. Информатика. Курс лекций : учебник для спо / О. С. Логунова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 148 с. — ISBN 978-5-507-44824-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/247580> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

3. Журавлев, А. Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019 : учебное пособие для спо / А. Е. Журавлев. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 124 с. — ISBN 978-5-507-45697-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/279833> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

4. Алексеев, В. А. Информатика. Практические работы : учебное пособие для спо / В. А. Алексеев. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 256 с. — ISBN 978-5-507-47464-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/379946> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

5. Лопатин, В. М. Информатика : учебник для спо / В. М. Лопатин, С. С. Кумков. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 212 с. — ISBN 978-5-8114-9430-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/221225> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

6. Зубова, Е. Д. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие для спо / Е. Д. Зубова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 212 с. — ISBN 978-5-507-47097-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/328523> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

7. Коломейченко, А. С. Информационные технологии : учебное пособие для спо / А. С. Коломейченко, Н. В. Польшакова, О. В. Чеха. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 212 с. — ISBN 978-5-507-49263-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/384743> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

8. Кудинов, Ю. И Практикум по основам современной информатики : учебное пособие для спо / Ю. И. Кудинов, Ф. Ф. Пашенко, А. Ю. Келина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-8252-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173799> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Калмыкова, С. В. Работа с таблицами на примере Microsoft Excel : учебное пособие для спо / С. В. Калмыкова, Е. Ю. Ярошевская, И. А. Иванова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 136 с. — ISBN 978-5-507-47099-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/328529> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

10. Лисин, П. А. Рецептурный расчет продуктов питания на основе цифровых технологий : учебное пособие для спо / П. А. Лисин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 184 с. — ISBN 978-5-507-45948-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/292052> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация дисциплины проводится в соответствии с фондом оценочных средств по дисциплине.

<i>Результаты обучения</i>	Показатели освоённости компетенций	Методы и формы оценки
<i>Знает:</i> -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить -структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях -основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте -методы работы в профессиональной и смежных сферах -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности <i>Умеет:</i> -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, -анализировать и выделять её составные части -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы -владеть актуальными методами работы в	демонстрирует знания: - в актуальном профессиональном и социальном контексте, в котором приходится работать и жить -структуры плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях -основных источников информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте -методов работы в профессиональной и смежных сферах -порядка оценки результатов решения задач профессиональной деятельности - применяет теоретические знания в распознавании задачи и/или проблемы в профессиональном и/или социальном контексте, -анализирует и выделяет её составные части -определяет этапы решения задачи, составляет план действия, реализовывает составленный план, определяет необходимые ресурсы -выявляет и умеет эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы -владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах -оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	<i>Текущий контроль: устный опрос, тестирование</i> <i>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</i>

профессиональной и смежных сферах -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
<i>Знает:</i> -Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности -приемы структурирования информации -формат оформления результатов поиска информации -современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и -программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства <i>Умеет:</i> -определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации -выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска -оценивать практическую значимость результатов поиска -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной	Демонстрирует знания: - номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности -приемов структурирования информации -формата оформления результатов поиска информации -современных средств и устройств информатизации, порядка их применения и -программного обеспечения в профессиональной деятельности, в том числе цифровых средств -определяет задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирает необходимые источники информации -выделяет наиболее значимое в перечне информации, структурирует получаемую информацию, оформляет результаты поиска -оценивает практическую значимость результатов поиска -применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач использует современное программное обеспечение в профессиональной деятельности -использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач	<i>Текущий контроль: устный опрос, экспертное наблюдение выполнения практических работ, тестирование</i> <i>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</i>

деятельности -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
<i>Знает:</i> -психологические основы деятельности коллектива -психологические особенности личности <i>Умеет:</i> -организовывать работу коллектива и команды -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	демонстрирует знания: -психологических основ деятельности коллектива -психологических особенностей личности. - организывает работу коллектива и команды - взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	<i>Текущий контроль: устный опрос, тестирование</i> <i>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</i>
<i>Знает:</i> -правила оформления документов -правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста <i>Умеет:</i> -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке -проявлять толерантность в рабочем коллективе	демонстрирует знания: -правил оформления документов -правил построения устных сообщений особенностей социального и культурного контекста -грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке -проявляет толерантность в рабочем коллективе	<i>Текущий контроль: устный опрос, экспертное наблюдение выполнения практических работ, тестирование</i> <i>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</i>
<i>Знает:</i> учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета, материальный баланс сырья, вспомогательных упаковочных материалов и тары <i>Умеет:</i> оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и	демонстрирует знания: по учету и отчетности в производстве продуктов питания из растительного сырья; по основам производственного учета, материального баланса сырья, вспомогательных упаковочных материалов и тары оформляет учетно-отчетную документацию; проверяет операции по товарному оформлению и хранению продукции;	<i>Текущий контроль: устный опрос, экспертное наблюдение выполнения практических работ, тестирование</i> <i>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</i>

хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе, вести учет рабочего времени	проверяет правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составляет отчеты по расходу сырья, материалов и тары; ведет учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определяет потребности в рабочей силе, вести учет рабочего времени	

Приложение 2.11
к ОПОП по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины
ОП.05 ВЧ Основы агрономии
для студентов заочной формы обучения

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 ВЧ Основы агрономии (наименование дисциплины)

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы агрономии» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 07, ПК 1.2.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код и наименование ОК,ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	У30 соблюдать нормы экологической безопасности У31 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности У32 организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства У33 организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона У34 эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	325 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности 326 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности 327 пути обеспечения ресурсосбережения 328 принципы бережливого производства 329 основные направления изменения климатических условий региона 330 правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-
ПК 1.2 Выполнять технологические	У5 подготавливать сырье и расходные материалы к	34 требования нормативно-технической	Н4приема-сдачи мониторинга показателей входного

операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическим и инструкциями	процессам хранения и переработки зерна и семян У6эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества У7подготовки зернового сырья к помолу У8формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой У9измельчения зерна и промежуточных продуктов их сепарирования по крупности и качеству У10подготовки зернового сырья к шелушению У11шелушения, сортирования продуктов У12шелушения, шлифования и полирования крупы гидротермической обработки зерна У13очистки и измельчения сырья У14гранулирования комбикормов У15 дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп	документации, к качеству зерна и семян готовой продукции 35 основные технологические операции 36принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределении по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян крупяной и комбикормовой продукции 37 порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян 38 меры борьбы с вредителями хлебных запасов 39 технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей 310 принципы работы и устройство 311 технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур	качества и поступающего объема сырья и расходных материалов Н5регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна, производства мукомольной крупяной комбикормовой продукции Н6регулирование параметров качества продукции норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции Н7упаковка и маркировка готовой мукомольной крупяной и комбикормовой продукции Н8проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов

	сельскохозяйственны х животных и птиц в соответствии с рецептурой У16упаковки и маркировки готовой мукомольной крупяной и комбикормовой продукции и семян У17 настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян У18вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян	в крупу 312 правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур 313 порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам 314 технологические схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции 315 схемы гранулирования 316 правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов 317 правила маркировки и упаковки готовой мукомольной крупяной и комбикормовой продукции 318 документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Внеаудиторная самостоятельная работа	40	40
Учебные занятия	32	
В т.ч. теоретические занятия	0	
практические занятия	32	32
Домашняя контрольная работа – 1 (2 семестр)		
Промежуточная аттестация в форме <i>(экзамен)</i>	10	
Всего	82	72

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Культурные растения		4/4	ОК 07 ПК 1.2
Тема 1.1. Культурные растения	Содержание	4/4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие №1. Изучение строения растений.	2/2	
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа	2/2	
	Подготовить реферат на темы: Пути распространения культурных растений по регионам Регионы одомашнивания растений, группы растений по давности одомашнивания	2/2	
Раздел 2. Основы земледелия		30/30	
Тема 2.1. Почва, ее состав и свойства	Содержание	4/4	ОК 07 ПК 1.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие №2. Определение почв по морфологическим признакам.	2/2	
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа	2/2	
	Подготовить реферат на темы: Понятие о почве и ее плодородии. Факторы почвообразования. Морфологические признаки почвы. Состав почв и ее основные свойства. Основные сельскохозяйственные почвы России и региона	2/2	
Тема 2.2 Сорные растения, вредители,	Содержание	8/8	ОК 07 ПК 1.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие №3. Разработка мер борьбы с сорняками	2/2	

болезни и меры борьбы с ними	Практическое занятие №4. Изучения методов защиты растений от вредителей и болезней	2/2	
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа	4/4	
	Подготовить реферат на темы: Понятие о сорняках и засорителях. Вред, приносимый сорными растениям, вредителями и болезнями. Биологические особенности сорняков. Биологические особенности вредителей и болезней культурных растений	4/4	
Тема 2.3 Удобрения и их применение	Содержание	8/8	ОК 07 ПК 1.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие №5. Определение основных видов удобрений.	2/2	
	Практическое занятие №6. Разработка систем применения удобрений	2/2	
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа	4/4	
	Подготовить реферат на темы: Роль удобрений для растений. Классификация, характеристика и способы применения удобрений. Минеральные удобрения. Органические удобрения. Хранение, нормы, сроки и способы внесения. Система применения удобрений. Мероприятия по охране окружающей среды и контроль за качеством продукции растениеводства.	4/4	
Тема 2.4 Системы обработки почвы и севообороты	Содержание	10/10	ОК 07 ПК 1.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие №7. Разработка схем севооборотов и ротационных таблиц	2/2	
	Практическое занятие №8. Разработка систем обработки почвы	2/2	
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа	6/6	

	Подготовить докла на темы: Понятие о севообороте и его элементах. Предшественники и их агрономическая оценка. Пары, их классификация и значение. Промежуточные культуры, их значение и виды. Классификация севооборотов. Научные основы обработки почв. Технологические операции по обработке почвы. Приемы основной и поверхностной обработки почвы. Виды систем обработки почвы и их характеристика.	6/6	
Раздел 3 Технологии возделывания культурных растений		38/38	
Тема 3.1 Зерновые культуры	Содержание	10/10	ОК 07 ПК 1.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие №9-10. Составление агротехнической части технологической карты возделывания зерновых культур.	4/4	
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа	6/6	
	Подготовить реферат на темы: Хозяйственное использование, морфологические, биологические особенности культур хлебов первой труппы. Озимая пшеница. Агротехника возделывания (место возделывания, место в севообороте, сорта, обработка почвы, удобрения, посев, уход за посевами, уборка урожая). Общая характеристика хлебов второй группы. Агротехника возделывания (место возделывания, место в севообороте, сорта, обработка почвы, удобрения, посев, уход за посевами, уборка урожая). Кукуруза. Агротехника возделывания (место возделывания, место в севообороте, сорта, обработка почвы, удобрения, посев, уход за посевами, уборка урожая).	6/6	
Тема 3.2 Зерновые бобовые	Содержание	6/6	ОК 07 ПК 1.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	

культуры.		Практическое занятие №11. Уход за посевами зерновых бобовых культур	2/2	
		В том числе внеаудиторная самостоятельная работа	4/4	
		Подготовить реферат на темы: Общая характеристика зерновых бобовых культур. Хозяйственное использование, морфологические, биологические особенности культур. Агротехника возделывания (место возделывания, место в севообороте, сорта, обработка почвы, удобрения, посев, уход за посевами, уборка урожая).	4/4	
Тема 3.3 Корнеплоды и клубнеплоды	Содержание		6/6	ОК 07 ПК 1.2
	В том числе практических и лабораторных занятий		2/2	
		Практическое занятие №12. Уход за посевами и посадками корнеплодов и клубнеплодов	2/2	
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа		4/4	
		Подготовить реферат на темы: Общая характеристика корнеплодов. Хозяйственное использование, морфологические, биологические особенности корнеплодов. Агротехника возделывания.	4/4	
Тема 3.4 Масличные и эфиромасличные культуры	Содержание		8/8	ОК 07 ПК 1.2
	В том числе практических и лабораторных занятий		4/4	
		Практическое занятие №13-14. Изучение масличных и эфиромасличных культур	4/4	
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа		4/4	
		Подготовить реферат на темы: Общая характеристика масличных и эфиромасличных культур. Морфологические, биологические особенности культур и агротехника возделывания.	4/4	
Тема 3.5	Содержание		8/8	ОК 07

Кормовые сеяные и сенокосы и пастбища	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	ПК 1.2
	Практическое занятие №15-16. Уход за сенокосами и пастбищами	4/4	
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа	4/4	
	Подготовить реферат на темы: Общая характеристика сеяных трав. Морфологические и биологические особенности кормовых сеяных трав. Агротехника возделывания. Основные группы растительности естественных сенокосов и пастбищ, их ценность, морфологические признаки и биологические особенности. Типы сенокосов и пастбищ в хозяйствах зоны, их характеристика.	4/4	
Промежуточная аттестация: экзамен		10	
Всего		82/72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета по агрономии оснащенный в соответствии образовательной программы по специальности.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

Основные источники:

1. В.В. Гриценко, Ю.М. Стройнов, Н.Н. Третьяков, Основы агрономии.-М.: Издательский центр «Академия», 2018 г. Вредители и болезни сельскохозяйственных культур.
- 2.Третьяков Н.Н., Основы агрономии, Издательский центр «Академия», 2018 г.
3. Н.И. Верещагин, А.Г. Левшин, А.Н. Скороходов, Издательский центр «Академия», 2019 г. Организация технологий механизированных работ в растениеводстве.

Источники электронной библиотеки:

1. Козловская И. П. Производственные технологии в агрономии: Учебное пособие / Козловская И.П., Босак В.Н. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 336 с.
2. Михалев С. С. Кормопроизводство: Учебное пособие/С.С.Михалев, Н.Н.Лазарев - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 288 с.
3. Голубь А. С. Практикум по луговому и полевому кормопроизводству [Электронный ресурс] / А.С. Голубь, Е.Б. Дрепа, Н.С. Чухлебова, О.Г. Шабалдас. - Ставрополь: Агрус, 2019. – 157 с.
4. Михалев С. С. Кормопроизводство с основами земледелия: Учебник/Михалев С. С., Хохлов Н. Ф., Лазарев Н. Н. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 352 с.
5. Бугаев П. Д. Растениеводство - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 608 с.
- 6.Бугаев П. Д.Гатаулина Г.Г. Растениеводство : учебник / Г.Г. Гатаулина, П.Д. Бугаев, В.Е. Долгодворов ; под ред. Г.Г. Гатаулиной. — М. : ИНФРАМ, 2018. — 608 с.
7. Абдразаков Ф. К. Организация производства продукции растениеводства с применением ресурсосберегающих технологий: Учебное пособие/Ф.К.Абдразаков, Л.М.Игнатьев - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 112 с.
8. Баздырев Г. И. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства: Учебное пособие / Под ред. Г.И.Баздырева - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 725 с.

Дополнительные источники:

- 1.Медведева З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб.пособие / Медведева З.М., Шипилин Н.Н., Бабарыкина С.А. - Новосиб.: Золотой колос, 2018. - 340 с.
2. Ефремова Е. Н. Хранение и переработка продукции растениеводства: учебное пособие / Ефремова Е.Н., Карпачева Е.А. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2018. - 148 с.

Интернет-ресурсы:

[http:// agronomy.ru/](http://agronomy.ru/)
www.agroatlas.ru
[http:// pirog.do.am /forum/](http://pirog.do.am/forum/)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация дисциплины проводится в соответствии с фондом оценочных средств по дисциплине.

<i>Результаты обучения</i>	Показатели освоённости компетенций	Методы и формы оценки
<i>Знает:</i> 325 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности 326 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности 327 пути обеспечения ресурсосбережения 328 принципы бережливого производства 329 основные направления изменения климатических условий региона 330 правила поведения в чрезвычайных ситуациях <i>Умеет:</i> У30 соблюдать нормы экологической безопасности У31 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности У32 организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства У33 организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона У34 эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	демонстрирует знания: 325 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности 326 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности 327 пути обеспечения ресурсосбережения 328 принципы бережливого производства 329 основные направления изменения климатических условий региона 330 правила поведения в чрезвычайных ситуациях демонстрирует умения: У30 соблюдать нормы экологической безопасности У31 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности У32 организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства У33 организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона У34 эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение выполнения практических работ <i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен

<i>Знает:</i> 34 требования нормативно-технической документации, к качеству зерна и семян готовой продукции 35 основные технологические операции 36 принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределении по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян крупяной и комбикормовой продукции 37 порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян 38 меры борьбы с вредителями хлебных запасов 39 технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей 310 принципы работы и устройство 311 технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в	демонстрирует знания: 34 требования нормативно-технической документации, к качеству зерна и семян готовой продукции 35 основные технологические операции 36 принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределении по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян крупяной и комбикормовой продукции 37 порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян 38 меры борьбы с вредителями хлебных запасов 39 технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей 310 принципы работы и устройство 311 технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в	<i>Текущий контроль:</i> <i>экспертное наблюдение выполнения практических работ</i> <i>Промежуточная аттестация: экзамен</i>

крупу 312 правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур 313 порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам 314 технологические схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции 315 схемы гранулирования 316 правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов 317 правила маркировки и упаковки готовой мукомольной крупяной и комбикормовой продукции 318 документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян <i>Умеет:</i> У5 подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян	крупу 312 правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур 313 порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам 314 технологические схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции 315 схемы гранулирования 316 правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов 317 правила маркировки и упаковки готовой мукомольной крупяной и комбикормовой продукции 318 документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян демонстрирует умения: У5 подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян	

У6эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества У7подготовки зернового сырья к помолу У8формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой У9измельчения зерна и промежуточных продуктов их сепарирования по крупности и качеству У10подготовки зернового сырья к шелушению У11шелушения, сортирования продуктов У12шелушения, шлифования и полирования крупы гидротермической обработки зерна У13очистки и измельчения сырья У14гранулирования комбикормов У15 дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой У16упаковки и маркировки готовой мукомольной	У6эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества У7подготовки зернового сырья к помолу У8формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой У9измельчения зерна и промежуточных продуктов их сепарирования по крупности и качеству У10подготовки зернового сырья к шелушению У11шелушения, сортирования продуктов У12шелушения, шлифования и полирования крупы гидротермической обработки зерна У13очистки и измельчения сырья У14гранулирования комбикормов У15 дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой У16упаковки и маркировки готовой мукомольной	

крупяной и комбикормовой продукции и семян У17 настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян У18вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян	крупяной и комбикормовой продукции и семян У17 настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян У18вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян	

Приложение 2.12
к ОПОП по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины
ОП.06 ВЧ Экологические основы природопользования
для студентов заочной формы обучения

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 ВЧ ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**
(наименование дисциплины)

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Экологические основы природопользования» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 07, ПК 3.1, ПК 3.2

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

<i>Код и наименование ОК,ПК</i>	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	У30 соблюдать нормы экологической безопасности У31 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности У32 организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства У33 организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона У34 эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	325 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности 326 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности 327 пути обеспечения ресурсосбережения 328 принципы бережливого производства 329 основные направления изменения климатических условий региона 330 правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-
ПК 3.1. Проводить организационно-	У35 пользоваться основным и	337 требования к рабочему месту по	Н23 подготовки рабочего места,

технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой У36 осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды У37 готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава У38 отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У39 отбирать пробы сырья полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов У40 настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды У41 соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием У42 подготавливать пробы, материалы, комплектующие	проведению исследований 338 правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования 339 правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием 340 правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами 341 способы мытья и дезинфекции химической посуды 342 виды назначение и устройство лабораторного оборудования 343 способы приготовления растворов и методы их расчетов 344 способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований 345 методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства	средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья полуфабрикатов и продуктов питания Н24 подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред Н25 техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания Н26 осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ Н27 проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты

	изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования У43 составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы У44 вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов	пищевых продуктов 346 требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	У45 осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации У46 готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами У47 подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование У48 представлять данные проведенных лабораторных исследований У49 анализировать состояние специализированного оборудования, рабочих растворов на соответствие требованиям	347 нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья полуфабрикатов и готовой продукции 348 документооборот при проведении лабораторных исследований 349 способы приготовления калибровочных растворов 350 назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды	Н28 отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Н29 проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа спектральных полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов Н30 оценки и документирования результатов лабораторных исследований, состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства

	нормативно-технической документации У50 подготавливать посевной материал для лабораторных исследований У51 культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований У52 утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований У53 проводить спектральные полярографические и пробирные анализы У54 осуществлять химический и физико-химический анализ У55 производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции У56 производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов У57 применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты У58 вести и составлять необходимую документацию в процессе и по	351 виды, назначение и устройство лабораторного оборудования 352 правила сборки подготовки к работе лабораторных установок 353 свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения 354 методики приготовления растворов различных концентраций 355 назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора 356 технологический процесс приготовления питательных сред 357 методика проведения полярографических спектральных и пробирных анализов 358 назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям 359 нормативно-техническая документация по выполнению	продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации

	результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 360 технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами 361 методы расчета результатов проведения лабораторного анализа 362 правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа 363 требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Внеаудиторная самостоятельная работа	46	
Учебные занятия	12	
В т.ч. теоретические занятия	12	8
практические занятия	0	
Домашняя контрольная работа – 1 (1 семестр)	0	
Промежуточная аттестация в форме <i>(дифференцированный зачет)</i>	2	
Всего	58	8

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Общие понятия экологического природопользования		28/2	
Тема 1.1. Основные понятия экологического природопользования	Содержание	7/-	ОК 07
	Общая характеристика экологического природопользования. Среды обитания организмов. Вид, его критерии.	1/-	
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа	6	
	Подготовить реферат на темы: Проблема народонаселения Природные ресурсы биосферы Факторы среды Природные сообщества. Экосистемы, их градация и устойчивость	6	
Тема 1.2. Характеристика обмена веществ и энергии и его роли в природных экологических процессах	Содержание	7/-	ОК 07 ПК 3.1 ПК 3.2
	Обзор обмена веществ и энергии в организмах. Фотосинтез и его экологическая роль	1/-	
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа	6	
	Подготовить реферат на темы: Общая характеристика загрязнений Неорганические вещества и их роль в живом веществе Органические вещества и их экологическая роль	6	
Тема 1.3.	Содержание	14/2	ОК 07

Антропогенное воздействие на окружающую среду	Общая характеристика антропогенных факторов и оболочек планеты Земля Краткая характеристика чрезвычайных ситуаций, возникающих на поверхности Земли и их классификация	2/2	ПК 3.1 ПК 3.2
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа	12	
	Подготовить реферат на темы: Антропогенное воздействие на атмосферу Антропогенное воздействие на гидросферу Антропогенное воздействие на литосферу Антропогенное воздействие на лесные ресурсы Экстремальные виды воздействия на биосферу Характеристика направлений деятельности человека, которые измеряют равновесие в природных экосистемах Обзор экологических проблем, возникающих за счет воздействия антропогенных факторов	12	
Раздел 2. Основы промышленной экологии и природоохранной деятельности		20/4	
Тема 2.1. Основы промышленной экологии	Содержание	6/2	ОК 07 ПК 3.1 ПК 3.2
	Сырье. Отходы производства и полупродукты. Проблема комплексного использования сырья и отходов Общая характеристика загрязнения окружающей среды и параметров ее качества Характеристика мониторинга природной окружающей среды Характеристика круговорота веществ в природе на примере воды и влияние человека на эти процессы Характеристика кругооборота азота и влияние деятельности человека на эти процессы Характеристика круговорота фосфора и влияние антропогенных факторов на эти процессы	2/2	
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа	4	
	Подготовить реферат на темы:	4	

	Природоохранные мероприятия. Качество окружающей среды и ее нормирование. Отходы производства и полупродукты.		
Тема 2.2. Основы природоохранной деятельности	Содержание	14/2	ОК 07 ПК 3.1 ПК 3.2
	Основные понятия природоохранной деятельности и обоснование ее необходимости на современном этапе развития цивилизации Принципы, цели и направления реализации природоохранной деятельности Экономико-правовые основы природоохранной деятельности Краткая характеристика охраны атмосферы Краткая характеристика охраны гидросферы Краткая характеристика природоохранной деятельности при эксплуатации литосферы Краткая характеристика природоохранной деятельности органического мира Земли	2/2	
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа	12	
	Подготовить реферат на темы: Особо охраняемые территории Экологическое законодательство РФ. Государственные органы охраны природы. Экологическая паспортизация. Экологический мониторинг. Экологический контроль, экспертиза. Юридическая ответственность за экологические правонарушения. Эколого – географическая характеристика Тамбовской области	12	
Раздел 3.Общая характеристика экологического воздействия отраслей промышленности и особенностей природоохранной деятельности на предприятиях этих отраслей		8/2	
Тема 3.1.	Содержание	8/2	ОК 07

Экологическое влияние отраслевых комплексов на среду обитания и общая характеристика природоохранной деятельности на этих предприятиях	Влияние сельского хозяйства на природную окружающую среду Обзор природоохранных мероприятий, проводимых на предприятиях Влияние бытовой деятельности на природную окружающую среду	2/2	ПК 3.1 ПК 3.2
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа	6	
	Подготовить реферат на темы: Обзор природоохранной деятельности в агропромышленном комплексе Характеристика воздействия транспортных средств на природную окружающую среду Особенности природоохранной деятельности в быту	6	
	<i>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</i>	2	
Всего		58/8	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Экологических основ природопользования, оснащенный в соответствии образовательной программы по специальности.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Яцков, И. Б. Экологические основы природопользования : учебное пособие для спо / И. Б. Яцков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-507-46216-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/302342> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 35.00.00

3.2.2. Дополнительные источники

1. Основы природопользования и энергоресурсосбережения : учебное пособие для спо / В. В. Денисов, И. А. Денисова, Т. И. Дровозова, А. П. Москаленко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 400 с. — ISBN 978-5-507-46131-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/298505> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 35.00.00

2. Основы природопользования. Лабораторный практикум : учебное пособие для спо / П. В. Алборова, А. Х. Козырев, Л. М. Базаева, Д. К. Ханаева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 142 с. — ISBN 978-5-507-46098-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/297647> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Основы экологии и природопользования : учебное пособие для спо / М. П. Грушко, Э. И. Мелякина, И. В. Волкова, В. Ф. Зайцев. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 268 с. — ISBN 978-5-507-45997-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/292964> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 35.00.00

4. Павленко, С. А. Словарь экологических терминов в законодательных, нормативных правовых и инструктивно-методических документах : учебное пособие для спо / С. А. Павленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-6589-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148969> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Дмитренко, В. П. Экологические основы природопользования : учебное пособие для спо / В. П. Дмитренко, Е. М. Мессинева, А. Г. Фетисов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-507-45509-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/271265> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Поломошнова, Н. Ю. Экологические основы природопользования : учебное пособие для спо / Н. Ю. Поломошнова, Э. Г. Имескенова, В. Ю. Татарникова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 100 с. — ISBN 978-5-507-44450-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/224675> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 35.00.00

7. Степанова, Л. П. Экологогеохимическая оценка гумусового состояния почв : учебное пособие для спо / Л. П. Степанова, А. В. Писарева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 460 с. — ISBN 978-5-507-44811-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/260822> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация дисциплины проводится в соответствии с фондом оценочных средств по дисциплине.

<i>Результаты обучения</i>	Показатели освоённости компетенций	Методы и формы оценки
<i>Знает:</i> -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить -структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях -основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте -методы работы в профессиональной и смежных сферах -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности <i>Умеет:</i> -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, -анализировать и выделять её составные части -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы -владеть актуальными методами работы в профессиональной и	демонстрирует знания: - в актуальном профессиональном и социальном контексте, в котором приходится работать и жить -структуры плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях -основных источников информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте -методов работы в профессиональной и смежных сферах -порядка оценки результатов решения задач профессиональной деятельности применяет теоретические знания в распознавании задачи и/или проблемы в профессиональном и/или социальном контексте, -анализирует и выделяет её составные части -определяет этапы решения задачи, составляет план действия, реализовывает составленный план, определяет необходимые ресурсы -выявляет и умеет эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы -владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах -оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	<i>Текущий контроль: устный опрос, тестирование</i> <i>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</i>

смежных сферах -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
<i>Знает:</i> -Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности -приемы структурирования информации -формат оформления результатов поиска информации -современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и -программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства <i>Умеет:</i> -определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации -выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска -оценивать практическую значимость результатов поиска -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности	Демонстрирует знания: - номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности -приемов структурирования информации -формата оформления результатов поиска информации -современных средств и устройств информатизации, порядка их применения и -программного обеспечения в профессиональной деятельности, в том числе цифровых средств -определяет задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирает необходимые источники информации -выделяет наиболее значимое в перечне информации, структурирует получаемую информацию, оформляет результаты поиска -оценивает практическую значимость результатов поиска -применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использует современное программное обеспечение в профессиональной деятельности -использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач	<i>Текущий контроль: устный опрос, тестирование</i> <i>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</i>

-использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
<i>Знает:</i> -психологические основы деятельности коллектива -психологические особенности личности <i>Умеет:</i> -организовывать работу коллектива и команды -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	демонстрирует знания: -психологических основ деятельности коллектива -психологических особенностей личности. - организывает работу коллектива и команды - взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	<i>Текущий контроль: устный опрос, тестирование</i> <i>Промежуточная аттестация:</i> <i>дифференцированный зачет</i>
<i>Знает:</i> -правила оформления документов -правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста <i>Умеет:</i> -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке -проявлять толерантность в рабочем коллективе	демонстрирует знания: -правил оформления документов -правил построения устных сообщений - особенностей социального и культурного контекста -грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке -проявляет толерантность в рабочем коллективе	<i>Текущий контроль: устный опрос, тестирование</i> <i>Промежуточная аттестация:</i> <i>дифференцированный зачет</i>
<i>Знает:</i> сущность цифровых технологий для анализа и декомпозиции поставленной профессиональной задачи современные подходы и источники для поиска информации, необходимой для решения поставленной профессиональной задачи виды информационных сервисов; -направления и перспективы цифровой трансформации АПК системы поддержки принятия решений (СППР)	демонстрирует знания: сущности цифровых технологий для анализа и декомпозиции поставленной профессиональной задачи современных подходов и источников для поиска информации, необходимой для решения поставленной профессиональной задачи видов информационных сервисов; -направлений и перспектив цифровой трансформации АПК системы поддержки принятия решений (СППР) для решения профессиональных задач.	<i>Текущий контроль: устный опрос, тестирование</i> <i>Промежуточная аттестация:</i> <i>дифференцированный зачет</i>

для решения профессиональных задач <i>Умеет:</i> применять цифровые технологии для осуществления анализа и декомпозиции поставленной профессиональной задачи находить и анализировать информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследований применять информационные сервисы, геоинформационные порталы для выбора наилучшего варианта решения профессиональной задачи; использовать СППР для выбора различных вариантов решения профессиональных задач	применяет цифровые технологии для осуществления анализа и декомпозиции поставленной профессиональной задачи находит и анализирует информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследований применяет информационные сервисы, геоинформационные порталы для выбора наилучшего варианта решения профессиональной задачи; использует СППР для выбора различных вариантов решения профессиональных задач	

Приложение 2.13

к ОПОП по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

ОП.07 ВЧ Охрана труда

для студентов заочной формы обучения

СОДЕРЖАНИЕ

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

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 ВЧ ОХРАНА ТРУДА

(наименование дисциплины)

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 05, ПК 1.1.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование ОК,ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	У30 соблюдать нормы экологической безопасности У31 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности У32 организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства У33 организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона У34 эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Знания: 325 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности 326 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности 327 пути обеспечения ресурсосбережения 328 принципы бережливого производства 329 основные направления изменения климатических условий региона 330 правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-

ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	У61 планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями У62 оформлять и проверять планы работ по установленной форме	367 принципы планирования работ исполнителям 368 основные приемы организации работ исполнителей, способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями	Н33 планирования работ структурного подразделения Н34 оценки эффективности деятельности структурного подразделения Н35 принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Внеаудиторная самостоятельная работа	62	
Учебные занятия	12	
В т.ч. теоретические занятия	8	4
практические занятия	4	4
Домашняя контрольная работа – 1 (2 семестр)	0	
Промежуточная аттестация в форме <i>(дифференцированный зачет)</i>	2	
Всего	74	8

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда		35/3	
Тема 1.1 Система законодательных актов, норм и правил в области охраны труда.	Содержание	13/1	ОК 07
	Основные понятия и терминология безопасности труда. Негативные факторы, опасность производственной среды. Правовые и организационные основы охраны труда на предприятии, система мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижение вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по безопасности и производственной санитарии. Основные законодательные акты в области охраны труда, права и обязанности работников и работодателей в области охраны труда. Нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности. Нормативные правовые акты по охране труда. Система стандартов безопасности труда (ССБТ).	1/1	
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа	12	
	Подготовка рефератов на темы: Основные положения правительства РФ по охране труда в РФ. Права и обязанности работников в соответствии с трудовым законодательством. Защита прав и свобод граждан РФ. Государственные гарантии и социальная поддержка граждан РФ.	12	

	Структура по охране труда на предприятии Общественный контроль за охраной труда. Профессиональные союзы		
Тема 1.2 Организация работ по охране труда	Содержание	13/4	ОК 07 ПК 4.2
	Органы управления безопасностью труда, надзора и контроля за охраной труда. Основные положения об организации работы, структура органов по охране труда, функции и обязанности работников службы охраны труда на предприятиях отрасли. Обязанности и ответственность работников в сфере трудовых отношений. Виды и правила проведения инструктажей по охране труда. Аттестация рабочих мест по условиям труда. Права и гарантии работника на труд в условиях, отвечающих требованиям охраны труда. Подзаконные и локальные нормативные акты, содержащие нормы трудового права. Ответственность за нарушение требований по безопасности труда. Материальные затраты на охрану труда.	1/1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие №1. Изучение порядка проведения инструктажей по охране труда	2/2	
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа	10	
	Подготовка рефератов на темы: Рекомендации и инструкции по охране труда на предприятии Служба охраны труда на предприятии. Комитеты по охране труда. Виды и характеристики инструктажей. Основные принципы организации охраны труда на предприятии.	10	
Тема 1.3 Производственный травматизм.	Содержание	9/-	ОК 07
	Объективные и субъективные причины травматизма. Профилактика возникновения производственных травм.	1/1	

Расследование и учет несчастных случаев на производстве	Методы анализа производственного травматизма и заболеваемости. Классификация несчастных случаев по характеру и тяжести повреждения. Несчастные случаи, подлежащие расследованию и учету. Порядок проведения расследования несчастных случаев на производстве. Несчастные случаи, не связанные с производством. Социальное страхование от несчастных случаев и профессиональных заболеваний на производстве. Страховые возмещения.		
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа	8	
	Подготовка рефератов на темы: Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Оформление журнала инструктажей на производстве Организация обучения работающих безопасности. Технические методы обеспечения безопасности труда. Причины травматизма и профзаболеваний. Несчастные случаи на производстве.	8	
Раздел 2. Общие правила безопасности на производстве		17/-	
Тема 2.1 Идентификация и воздействие на человека негативных факторов производственной среды. Анализ опасных и вредных факторов	Содержание	17/-	OK 07
	Опасные и вредные производственные факторы. Воздействие вредных и опасных производственных факторов на организм человека и защита человека от них. Методы выявления неблагоприятных факторов. Основные факторы рабочей среды и трудового процесса. Специальная оценка условий труда на рабочих местах. Действие электрического тока на организм человека. Виды поражения и факторы, влияющие на исход поражения электрическим током. Классификация помещений и электроустановок по степени опасности поражения электрическим током. Электробезопасность. Физические негативные факторы: виброакустические колебания, электромагнитные поля и излучения. Защита от	1/-	

	вибрации, шума, электромагнитных излучений. Радиационная безопасность. Химические негативные факторы, их классификация и нормирование. ПДК токсичных веществ для рабочей зоны. Действие токсичных веществ на организм человека.		
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа	16	
	Подготовка рефератов на темы: Производственное освещение. Шум и вибрация, электромагнитные излучения. Оптимальные и допустимые критерии условий труда. Интенсивность и громкость шума. Анализ опасности поражения током в различных электрических сетях Инструктаж по безопасной эксплуатации электрооборудования Средства индивидуальной защиты: хранение и использование. Защитное заземление. Защита от статистического электричества Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. Средства защиты от поражения током	16	
Раздел 3. Основы пожарной безопасности		9/-	
Тема 3.1 Противопожарная профилактика и меры противопожарной безопасности	Содержание	9/-	OK 07
	Меры по предупреждению пожаров и взрывов. Меры противопожарной защиты Методы пожарной безопасности при выполнении огневых работ, при хранении и перевозке легковоспламеняющихся жидкостей.	1/-	
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа	8	
	Подготовка рефератов на темы: Противопожарная профилактика. Пожарная безопасность на предприятии и в производственных цехах.	8	

	Пожарная сигнализация, огнетушители – характеристика, правила пользования. Средства тушения пожаров, пожарный инвентарь Составление противопожарного инструктажа и пожарно – технического минимума.		
Раздел 4. Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях на производстве		11/2	
Тема 4.1 Правовые основы оказания первой помощи. Оказание первой помощи в условиях производства	Содержание	11/3	ОК 07 ПК 4.2
	Роль первой помощи пострадавшим. Законодательство об оказании доврачебной медицинской помощи. Правила оказания доврачебной медицинской помощи. Оказание первой помощи пострадавшим при несчастном случае. Способы оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях на производстве. Основные требования к персоналу по оказанию первой помощи пострадавшим. Аптечки для оказания первой помощи пострадавшим на производстве. Оказание первой помощи пострадавшему от действия электрического тока. Порядок выполнения искусственного дыхания и непрямого массажа сердца.	1/1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие №2. Рассмотрение примеров оказания доврачебной медицинской помощи на производстве.	2/2	
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа	8	
	Подготовка рефератов на темы: Анализ оказания первой помощи при несчастных случаях на производстве на основе современной статистики Нормативно-правовая база, регулирующая вопросы оказания первой помощи и подготовки сотрудников предприятий к её оказанию	8	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		2	
Всего		74/8	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Безопасности жизнедеятельности и охраны труда, оснащенный в соответствии с образовательной программы по специальности.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 376 с. — ISBN 978-5-507-47090-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/326168> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 220 с. — ISBN 978-5-507-46500-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/310208> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Профилактика и практика расследования несчастных случаев на производстве : учебное пособие для спо / Г. В. Пачурин, Н. И. Щенников, Т. И. Курагина, А. А. Филиппов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 380 с. — ISBN 978-5-507-47010-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322562> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 184 с. — ISBN 978-5-507-46666-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/314813> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Дацков, И. И. Электробезопасность в АПК : учебное пособие для спо / И. И. Дацков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 132 с. — ISBN 978-5-507-47431-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/370919> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Менумеров, Р. М. Электробезопасность : учебное пособие для спо / Р. М. Менумеров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-8191-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173112> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация дисциплины проводится в соответствии с фондом оценочных средств по дисциплине.

<i>Результаты обучения</i>	Показатели освоённости компетенций	Методы и формы оценки
<i>Знает:</i> -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить -структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях -основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте -методы работы в профессиональной и смежных сферах -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности <i>Умеет:</i> -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, -анализировать и выделять её составные части -определять этапы решения задачи,	демонстрирует знания: - в актуальном профессиональном и социальном контексте, в котором приходится работать и жить -структуры плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях -основных источников информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте -методов работы в профессиональной и смежных сферах -порядка оценки результатов решения задач профессиональной деятельности - применяет теоретические знания в распознавании задачи и/или проблемы в профессиональном и/или социальном контексте, -анализирует и выделяет её составные части -определяет этапы решения задачи, составляет план действия, реализовывает составленный план, определяет необходимые ресурсы -выявляет и умеет эффективно	<i>Текущий контроль: устный опрос, экспертное наблюдение выполнения практических работ, тестирование</i> <i>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</i>

составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы -владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах -оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
<i>Знает:</i> -Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности -приемы структурирования информации -формат оформления результатов поиска информации -современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и -программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства <i>Умеет:</i>	Демонстрирует знания: - номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности -приемов структурирования информации -формата оформления результатов поиска информации -современных средств и устройств информатизации, порядка их применения и -программного обеспечения в профессиональной деятельности, в том числе цифровых средств -определяет задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирает необходимые источники	<i>Текущий контроль: устный опрос, экспертное наблюдение выполнения практических работ, тестирование</i> <i>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</i>

-определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации -выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска -оценивать практическую значимость результатов поиска -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	информации -выделяет наиболее значимое в перечне информации, структурирует получаемую информацию, оформляет результаты поиска -оценивает практическую значимость результатов поиска -применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач использует современное программное обеспечение в профессиональной деятельности -использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
<i>Знает:</i> -психологические основы деятельности коллектива -психологические особенности личности <i>Умеет:</i> -организовывать работу коллектива и команды -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной	демонстрирует знания: -психологических основ деятельности коллектива -психологических особенностей личности. - организывает работу коллектива и команды - взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	<i>Текущий контроль: устный опрос, экспертное наблюдение выполнения практических работ, тестирование</i> <i>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</i>

деятельности		
<i>Знает:</i> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях <i>Умеет:</i> соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать	демонстрирует знания: правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основных ресурсов, задействованных в профессиональной деятельности путей обеспечения ресурсосбережения принципов бережливого производства основных направлений изменения климатических условий региона правил поведения в чрезвычайных ситуациях соблюдает нормы экологической безопасности определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья организует профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организует профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действует в	<i>Текущий контроль: устный опрос, экспертное наблюдение выполнения практических работ, тестирование</i> <i>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</i>

профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	чрезвычайных ситуациях	
<i>Знает:</i> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья средства профилактики перенапряжения <i>Умеет:</i> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики	демонстрирует знания: роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основ здорового образа жизни условий профессиональной деятельности и зон риска физического здоровья для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья средств 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 специальности 19.02.11	<i>Текущий контроль: устный опрос, экспертное наблюдение выполнения практических работ, тестирование</i> <i>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</i>

перенапряжения, характерными для данной <i>специальности 19.02.11</i> Технология продуктов питания из растительного сырья	Технология продуктов питания из растительного сырья	
<i>Знает:</i> требования к рабочему месту по проведению исследований правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования правила работы с химической посудой реактивами материалами и лабораторным оборудованием правила хранения химических реактивов проб в соответствии со стандартами способы мытья и дезинфекции химической посуды виды назначение и устройство лабораторного оборудования способы приготовления растворов и методы их расчетов способы определения концентрации растворов правила подготовки проб для проведения лабораторных	Демонстрирует знания: требований к рабочему месту по проведению исследований правил подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования правил работы с химической посудой реактивами материалами и лабораторным оборудованием правил хранения химических реактивов проб в соответствии со стандартами способов мытья и дезинфекции химической посуды видов назначения и устройства лабораторного оборудования способов приготовления растворов и методов их расчетов способов определения концентрации растворов правил подготовки проб для проведения лабораторных исследований методов проведения испытаний образцов сырья полуфабрикатов вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов требований охраны труда в	<i>Текущий контроль: устный опрос, экспертное наблюдение выполнения практических работ, тестирование</i> <i>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</i>

исследований методы проведения испытаний образцов сырья полуфабрикатов вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории санитарной пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья <i>Умеет:</i> пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием химической посудой осуществлять мытье сушку и стерилизацию химической посуды готовить реактивы и растворы заданной концентрации питательные среды заданного состава отбирать средства	химической и микробиологической лаборатории санитарной пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья пользуется основным и вспомогательным лабораторным оборудованием химической посудой осуществляет мытье сушку и стерилизацию химической посуды готовит реактивы и растворы заданной концентрации питательные среды заданного состава отбирает средства измерения приборы лабораторное оборудование химическую посуду и инструменты необходимые для исследования состава сырья полуфабрикатов и продуктов питания отбирает пробы сырья полуфабрикатов готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов настраивает лабораторное оборудование и производит калибровку мерной посуды соблюдает требования охраны	

измерения приборы лабораторное оборудование химическую посуду и инструменты необходимые для исследования состава сырья полуфабрикатов и продуктов питания отбирать пробы сырья полуфабрикатов готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием подготавливать пробы материалы комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования составлять заявки на лабораторную посуду реактивы и материалы вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных	труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием подготавливает пробы материалы комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования составляет заявки на лабораторную посуду реактивы и материалы ведет и составляет необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов	

материалов		
<i>Знает:</i> нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья полуфабрикатов и готовой продукции документооборот при проведении лабораторных исследований способы приготовления калибровочных растворов назначение и классификация химической посуды требования к химической посуде средства и способы мытья химической посуды виды назначения и устройство лабораторного оборудования правила сборки подготовки к работе лабораторных установок свойства реактивов требования предъявляемые к реактивам правила обращения с реактивами и их хранения методики приготовления растворов различных	Демонстрирует знания: нормативных правовых актов и нормативно-технической документации регламентирующих вопросов и методов лабораторного исследования качества и безопасности сырья полуфабрикатов и готовой продукции документооборота при проведении лабораторных исследований способов приготовления калибровочных растворов назначения и классификации химической посуды требований к химической посуде средств и способов мытья химической посуды видов назначения и устройства лабораторного оборудования правил сборки подготовки к работе лабораторных установок свойств реактивов требований предъявляемых к реактивам правил обращения с реактивами и их хранения методики приготовления растворов различных концентраций назначения видов способов и техники выполнения пробоотбора технологического процесса	<i>Текущий контроль: устный опрос, экспертное наблюдение выполнения практических работ, тестирование</i> <i>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</i>

концентраций назначение виды способы и техника выполнения пробоотбора технологический процесс приготовления питательных сред методика проведения полярнографических спектральных и пробирных анализов назначение классификация химико- аналитических лабораторий требования к химико- аналитическим лабораториям нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья полуфабрикатов и готовой продукции технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами методы расчета результатов проведения лабораторного анализа правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа требования охраны труда	приготовления питательных сред методики проведения полярнографических спектральных и пробирных анализов назначения классификации химико-аналитических лабораторий требований к химико- аналитическим лабораториям нормативно-технической документации по выполнению исследований качества и безопасности сырья полуфабрикатов и готовой продукции технологии проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико- химическими методами методов расчета результатов проведения лабораторного анализа правил оформления лабораторных журналов и протоколов анализа требований охраны труда в химической и микробиологической лаборатории санитарной пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания	

в химической и микробиологической лаборатории санитарной пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья <i>Умеет:</i> осуществлять отбор прием маркировку учет проб по технологическому циклу в пищевой организации готовить индикаторные среды проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование представлять данные проведенных лабораторных исследований анализировать состояние специализированного оборудования рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации	из растительного сырья осуществляет отбор прием маркировку учет проб по технологическому циклу в пищевой организации готовит индикаторные среды проводит лабораторные исследования в соответствии с регламентами подбирает и применяет необходимое лабораторное оборудование представляет данные проведенных лабораторных исследований анализирует состояние специализированного оборудования рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации подготавливает посевной материал для лабораторных исследований культивирует микроорганизмы для лабораторных исследований утилизирует микробиологические отходы лабораторных исследований проводит спектральные полярографические и пробирные анализы осуществляет химический и физико-химический анализ производит сравнительный	

подготавливать посевной материал для лабораторных исследований культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований проводить спектральные полярографические и пробирные анализы осуществлять химический и физико-химический анализ производить сравнительный анализ качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья полуфабрикатов и готовой	анализ качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции производит статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов применяет в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты ведет и составляет необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	

продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		
<i>Знает:</i> принципы и формы организации производственного процесса методики расчета выхода готовой продукции структура издержек производства и пути снижения затрат методики расчета экономических показателей <i>Умеет:</i> рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	демонстрирует знания: -принципов и форм организации производственного процесса методики расчета выхода готовой продукции -структуры издержек производства и пути снижения затрат - методик расчета экономических показателей -рассчитывает выход готовой продукции в ассортименте - рассчитывает экономические показатели структурного подразделения	<i>Текущий контроль: устный опрос, экспертное наблюдение выполнения практических работ, тестирование</i> <i>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</i>
<i>Знает:</i> принципы планирования работ исполнителям основные приемы организации работ исполнителей способы и показатели оценки качества работ выполняемых исполнителями <i>Умеет:</i>	демонстрирует знания: принципы планирования работ исполнителям основные приемы организации работ исполнителей способы и показатели оценки качества работ выполняемых исполнителями	<i>Текущий контроль: устный опрос, экспертное наблюдение выполнения практических работ, тестирование</i> <i>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</i>

планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями оформлять и проверять планы работ по установленной форме	планирует работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями оформляет и проверяет планы работ по установленной форме	

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ГИА
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ГИА**
- 2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**
- 3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ГИА

1.1. Особенности образовательной программы

Оценочные материалы разработаны для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

В рамках специальности СПО предусмотрено освоение квалификации: техник-технолог.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, перечисленных в таблице №1

Виды деятельности

Таблица 1

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД01. Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на Автоматизированных технологических линиях	ПМ.01. Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных Технологических линиях
ВД02. Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на Автоматизированных технологических линиях	ПМ.02. Организационно-технологическое обеспечение Производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
ВД03. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и Готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.03. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе Производства продуктов питания из растительного сырья
ВД04. Обеспечение деятельности Структурного подразделения	ПМ.04. Обеспечение деятельности Структурного подразделения
По запросу работодателя	
ВД 05. Выполнение работ по профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	ПМ.05. Выполнение работ по профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья
ВД06. Выполнение работ по профессии 10422 Аппаратчик обработки зерна	ПМ.06. Выполнение работ по профессии 10422 Аппаратчик обработки зерна

3.2. Требования к проверке результатов освоения образовательной программы

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы, демонстрируемые при проведении ГИА представлены в таблице №2.

Для проведения демонстрационного экзамена (далее – ДЭ) применяется комплект оценочной документации (далее - КОД), разрабатываемый оператором согласно

п. 21 Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Министерством просвещения Российской Федерации 8 ноября 2021 г. № 800) с указанием уровня проведения (базовый/профильный).

Таблица № 2

Перечень проверяемых требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

ФГОС 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья Перечень проверяемых требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы		
Трудовая деятельность (основной вид деятельности)	Код проверяемого требования	Наименование проверяемого требования к результатам
1	2	3
ВД 01	Вид деятельности 1 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	
	ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	ПК 1.2	Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
ВД 02	Вид деятельности 2 Организационно-технологическое Обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	
	ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян
ВД 03	Вид деятельности 3 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
	ПК 3.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ВД 04	Вид деятельности 4 Обеспечение деятельности структурного подразделения	
	ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса
	ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями
	ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива

	ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
	ПК 4.5	Вести учётно-отчётную документацию

Длительность проведения государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья определяется ФГОС СПО. Часы учебного плана (календарного учебного графика), отводимые на ГИА, определяются применительно к нагрузке обучающегося. В структуре времени, отводимого ФГОС СПО по основной профессиональной образовательной программе по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья на государственную итоговую аттестацию, образовательная организация самостоятельно определяет график проведения демонстрационного экзамена.

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Описание структуры задания для процедуры ГИА в форме ДЭ

Для выпускников, осваивающих ППССЗ государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится – в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

Задания, выносимые на демонстрационный экзамен, разрабатываются на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, с учетом положений стандартов, а также квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

Для выпускников, освоивших образовательные программы среднего профессионального образования проводится демонстрационный экзамен с использованием оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

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. Образцы заданий в составе комплекта оценочной документации размещаются на сайте оператора до 1 октября года, предшествующего проведению демонстрационного экзамена (далее – ДЭ). Конкретный вариант задания доступен главному эксперту за день до даты ДЭ.

2.2. Порядок проведения процедуры ГИА в форме ДЭ

Порядок проведения процедуры государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования устанавливает правила организации и проведения организациями, осуществляющими образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования, ГИА, завершающей освоение имеющих государственную аккредитацию основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования (программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и программ подготовки специалистов среднего звена) (далее - образовательные программы среднего профессионального образования), включая формы ГИА, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении ГИА, требования,

предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению ГИА, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов ГИА, а также особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы. Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД. Федеральный оператор имеет право обследовать ЦПДЭ на предмет соответствия условиям, установленным КОД, в том числе в части наличия расходных материалов.

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.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

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

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, 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.

Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Программа организации проведения защиты дипломной работы как часть программы ГИА должна включать:

3.1 Общие положения

Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных работ определяется образовательной организацией. Тема дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломной работы выпускнику назначается руководитель.

Закрепление за выпускниками тем дипломных работ назначение руководителей осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

3.2 Примерная тематика дипломных работ по специальности:

1. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству цельной овсяной крупы
2. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству дробленой гречневой крупы
3. Технология послеуборочной обработки и хранения семенного зерна.
4. Технология послеуборочной обработки и хранения продовольственного зерна
5. Технология послеуборочной обработки и хранения фуражного зерна.
6. Технология производства пшеничной муки
7. Технология производства ржаной обдирной муки
8. Технология производства макаронной муки
9. Технология производства перловой муки
10. Технология производства ячменной муки
11. Технология производства комбикормов для КРС
12. Технология хранения зерновых культур
13. Технология производства комбикормов для свиней
14. Технология производства кормовой муки
15. Технология послеуборочной обработки и хранения зерновых культур
16. Глубокая переработка зерна пшеницы
17. Технология послеуборочной доработки сои
18. Технология послеуборочной обработки зерна кукурузы
19. Технология переработки масличных культур
20. Влияние качества зернового сырья на качество комбикормов
21. Современные способы переработки масличных семян
22. Особенности переработки зерна пивоваренного ячменя
23. Послеуборочная обработка и хранение зерна
24. Технология хранения и переработки фуражного зерна
25. Технология послеуборочной доработки и предпродажной подготовки зерна
26. Технология производства зернобобовых культур
27. Анализ технологии производства комбикормов
28. Анализ технологии возделывания сельскохозяйственных культур

3.3 Структура и содержание дипломной работы;

Темы дипломных работ разрабатываются руководителями дипломных работ и рассматриваются на заседании предметной (цикловой) комиссии специальности.

Руководителей дипломных работ и закрепление тем назначают приказом директора СПО.

По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

Задание на дипломную работу, график выполнения его разделов подписывается руководителем, рассматривается предметной (цикловой) комиссией специальности, а затем утверждается заместителем директора по учебной работе. Индивидуальные задания выдаются каждому студенту. Задание на дипломный проект выдается студенту не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

Выполненная дипломной работы в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике приобретенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

Дипломной работы выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов.

Объем, структура, содержание дипломной работы определяются в зависимости от профиля специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, требований профессиональных образовательных организаций и темы дипломной работы. Пояснительная записка, как правило, включает в себя: титульный лист; задание на дипломный проект; календарный рабочий план; содержание; введение; основную часть; экономическое обоснование; охрану труда и техники безопасности; заключение; список используемых источников; приложения (при необходимости).

Оформление дипломного проекта должно соответствовать требованиям ЕСТД и ЕСКД.

Текст дипломной работы должен быть кратким, ясным, точным и не допускать различных толкований, излагаться от третьего лица. Термины, обозначения и определения должны соответствовать установленным стандартам, а при их отсутствии – общепринятым нормам.

Работа должна быть написана грамотно, с использованием лексики, принятой в научном и деловом стилях языка.

Дипломная работа переплетается. Составные части дипломной работы должны быть сшиты в указанной последовательности.

3.4. Порядок оценки результатов дипломной работы.

В основе оценки дипломной работы лежит пятибалльная система. Эта оценка складывается из оценки выполненной работы и оценки защиты дипломной работы.

При определении окончательной оценки защиты дипломной работы учитываются:

- доклад студента по каждому разделу дипломной работы;
- отзыв руководителя; отзыв рецензента;
- ответы на вопросы.

Студенты, выполнившие дипломную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная экзаменационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту студентом той же дипломной работы, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на дипломной работы и определить срок повторной защиты, но не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной

итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Студенту, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите дипломной работы, выдается академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением государственной экзаменационной комиссии после успешной защиты студентом дипломного проекта.

3.5 Порядок оценки защиты дипломной работы.

«Отлично» выставляется за следующую дипломную работу:

- при выполнении дипломной работы выпускник продемонстрировал полное соответствие уровня своей подготовки требованиям ФГОС, показал глубокие знания и умения;
- представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными требованиями, указанными в Методических указаниях по выполнению дипломной работы специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- в докладе исчерпывающе, последовательно, четко, логически стройно и кратко изложена суть работы и ее основные результаты;
- в докладе по защите дипломной работы прослеживается тесная взаимосвязь с материалом индивидуального задания по преддипломной практике;
- на все вопросы членов комиссии даны обстоятельные и правильные ответы;
- критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.

«Хорошо» выставляется за следующую дипломную работу:

- при выполнении дипломной работы выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям государственного образовательного стандарта, показал достаточно хорошие знания и умения;
- представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными требованиями, указанными в Методических указаниях по выполнению дипломной работы специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- в докладе правильно изложена суть работы и ее основные результаты, однако при изложении допущены отдельные неточности;
- в докладе по защите дипломной работы прослеживается взаимосвязь с материалом индивидуального задания по преддипломной практике;
- на большинство вопросов членов комиссии даны правильные ответы;
- критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.

«Удовлетворительно» выставляется за следующую дипломную работу:

- при выполнении дипломного проекта выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям государственного образовательного стандарта, показал удовлетворительные знания и умения;
- представленная к защите работа выполнена в соответствии с заданием, но без достаточно глубокой проработки некоторых разделов, имеют место несущественные ошибки и нарушения установленных требований оформления работы, указанных в Методических

указаниях по выполнению дипломной работы специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;

- в докладе изложена суть работы и ее результаты;
- в докладе по защите дипломной работы не прослеживается взаимосвязь с материалом индивидуального задания по преддипломной практике;
- на вопросы членов комиссии выпускник отвечает, но неуверенно;
- не все критические замечания рецензента проанализированы правильно.

«Неудовлетворительно» выставляется за следующую дипломную работу:

- в дипломной работе обнаружены значительные ошибки, свидетельствующие о том, что уровень подготовки выпускника не соответствует требованиям государственного образовательного стандарта;
- при решении задач, сформулированных в задании, выпускник не показывает необходимых знаний и умений;
- тема индивидуального задания не соответствует теме индивидуального задания по преддипломной практике;
- доклад затянут по времени и (или) читался с листа;
- на большинство вопросов членов комиссии ответы даны неправильные или не даны вообще.

Приложение 4
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,
включая программное обеспечение**

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет социально-экономических дисциплин

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Столы компьютерные	Мебель	Основное	Корпус ЛДСП Имеются выдвижные ящики и полка для клавиатуры. Ширина 1000 мм Глубина 600 мм Высота 746 мм	СГ.01, СГ.05, ПМ.04
2.	Кресло лабораторное	Мебель	Основное	Газлифт. Высота сиденья от 470 до 630 мм. Каркас – сталь, хром	СГ.01, СГ.05, ПМ.04
3.	Стул полумягкий стандарт	Мебель	Основное	Металлический каркас из стальной овальной трубы 15x30x1,5 мм. Отделка сидения и Спинки обивочная мебельная ткань , наполнитель поролон. Ширина 540мм Глубина 600 мм Высота 805 мм	СГ.01, СГ.05, ПМ.04
4.	Стол ученический	Мебель	Основное	Крышка школьного стола прямоугольной формы 1200 x 500	СГ.01, СГ.05, ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				мм. - для двух местного. Изготовленная из ламинированного ДСП	
5.	Стул ученический	Мебель	Основное	Материал металл + фанера Ножки нерегулируемые Материал каркаса металл Материал столешницы фанера 8 мм Ширина 350 мм Глубина 380 мм Высота 300 – 500 мм	СГ.01, СГ.05, ПМ.04
6.	Меловая доска 100x400 3-х элементная с 5-ю рабочими поверхностями	Мебель	Основное	Размер, см: 100x400 Тип рамки: Алюминиевая Тип поверхности: Антибликовая Цвет доски: Зеленая Количество рабочих поверхностей: Пять	СГ.01, СГ.05, ПМ.04
7.	Трибуна для докладов	Мебель	Основное	Корпус ЛДСП Толщина стенки трубы Ширина, см 55 Глубина, см 47 Высота, см 118.5	СГ.01, СГ.05, ПМ.04
8.	Стенд для информации	Мебель	Основное	Корпус ЛДСП 900x900 мм	СГ.01, СГ.05, ПМ.04
9.	ЖК-монитор 17" Belinea 1730S1	ТС	Основное	Разрешение экрана 1280 x 1024 Диагональ 17" (43.2 см)	СГ.01, СГ.05, ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10.	Системный блок Intel Core 2 Duo E7500	ТС	Основное	Системный блок IntelCore 2 Duo E7500 (2.93GHz), DDR2 2Gb, HDD 160Gb, DVD-RW, VideoGeForce 7100 128Mb, ATX 350W, Windows 7	СГ.01, СГ.05, ПМ.04
11.	Телевизор LG	ТС	Основное	Диагональ экрана От 40" до 44.9"	СГ.01, СГ.05, ПМ.04
12.	Комплекты учебно-методической и нормативной документации	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия, Рабочая программа, ФОСы, нормативная документация, методические рекомендации и разработки.	СГ.01, СГ.05, ПМ.04

Кабинет иностранного языка

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Доска меловая	Мебель	Основное	Доска меловая размером 280 x 98 см.	СГ.02
2.	Парта ученическая	Мебель	Основное	Парта со столешницей из ламинированного ДСП с кромкой на ножках из металлопрофиля	СГ.02
3.	Стол	Мебель	Основное	Стол с тумбой с 3 ящиками из ламинированного ДСП с кромкой	СГ.02
4.	Стол	Мебель	Основное	Стол с тумбой с дверкой из ламинированного ДСП с кромкой	СГ.02
5.	Стол	Мебель	Основное	Стол без тумбы из ламинированного ДСП с кромкой	СГ.02
6.	Стул жесткий	Мебель	Основное	Стул жесткий, не регулируемый	СГ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7.	Стул полумягкий	Мебель	Основное	Стул полумягкий с полумягкой спинкой, не регулируемый	СГ.02
8.	Шкаф платяной	Мебель	Основное	Шкаф платяной двухдверный из ламинированного ДСП с кромкой	СГ.02
9.	Шкаф канцелярский тип 1	Мебель	Основное	Шкаф канцелярский тип 1 из ламинированного ДСП с кромкой	СГ.02
10.	Шкаф канцелярский тип а-83	Мебель	Основное	Шкаф канцелярский тип а-83 из ламинированного ДСП с кромкой	СГ.02
11.	Телевизор	ТС	Основное	LG 32LE7500	СГ.02
12.	Персональный компьютер	ТС	Основное	Системный блок на базе процессора IntelCore 2DUOCPUE850 Монитор LGDES-1005A, Клавиатура Genius, Мышь оптическая A4Tech	СГ.02
13.	Принтер	ТС	Основное	Принтер лазерный SamsungML-1640	СГ.02
14.	Комплекты учебно-методической и нормативной документации	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия, Рабочая программа, ФОСы, нормативная документация, методические рекомендации и разработки.	СГ.02

Кабинет информационно-коммуникационных технологий

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Столы компьютерные	Мебель	Основное	Компьютерный стол КСТ-21.1, ШхГхВ: 80х60х74 см	ОП.04
2.	Кресла КР-1	Мебель	Основное	Кресло компьютерное с газлифтами,	ОП.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				колесами, ВхГхШ- 44х42х47	
3.	Стол СП-1.1	Мебель	Основное	Компьютерный стол СП 1.1 - ДхШхВ): 900×600×755 мм	ОП.04
4.	Калькулятор	Оборудование	Основное	Настольный калькулятор Citizen SDC-868L в пластиковом корпусе с 12-разрядным ЖК- дисплеем позволяет производить стандартные расчёты, имеет двойное питание.	ОП.04
5.	НоутбукиAcer	ТС	Основное	Основные характеристики. Экран: 11.6 " 1366х768 px, TN+Film Процессор: IntelCeleron N4000 2 -ядерный, 1.1 ГГц - 2.6 Гц, GeminiLake Видеокарта: Встроенная Intel UHD Graphics 600 Память: ОЗУ 4 ГБ DDR4 Версия операционной системы: Windows 10 Pro Вес и габариты: 1.53 кг, 291 мм х 211 мм х 22.3 мм.	ОП.04
6.	Системный блок	ТС	Основное	Состав набора: материнская плата, оперативная память, процессор Типоразмер корпуса Midi-Tower. Операционная система Windows 10 Pro. Тип видеокарты Встроенная. Тип оптического привода Отсутствует. Производительность Сокет LGA1155. Линейкапроцессора Intel Core i3. Процессор Intel Core i3-2100.	ОП.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Ядро Sandy Bridge Количество ядер процессора 2. Частота процессора 3100 МГц. Частота процессора при разгоне 3100 МГц. Объем оперативной памяти 4 ГБ Частота оперативной памяти 1600 МГц. Видеокарта Intel HD Graphics 2000 Конфигурация накопителей 120 ГБ SSD. Общий объем накопителей SSD 120 ГБ.	
7.	Интерактивная доска	ТС	Основное	Технология сенсора- Инфракрасная, Соотношение сторон - 4:3 Рабочая диагональ - 82 " ШхВ: 1000 мм х 1370 мм Вес - 14.2 кг	ОП.04
8.	Монитор	ТС	Основное	Производитель: LG. Код производителя: W1943SE-PF Диагональ: 18.5" Тип матрицы: TN+film. Широкоформатный монитор: да. Разрешение экрана: 1366x768. Поверхность экрана: матовая Яркость: 250 кд/м2. Динамическая контрастность: 30000:1 Время отклика: 5 мс. Угол обзора по горизонтали: 170°. Угол обзора по вертикали: 170°. Крепление на стену (VESA): отсутствует Разъемы: VGA (D- Sub) Блок питания: внешний.	ОП.04
9.	Принтер	ТС	Основное	Технология печати	ОП.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Лазерная, Максимальное разрешение по X для ч/б печати - 600; максимальное разрешение по Y для ч/б печати -600. Скорость ч/б печати (A4) - 10 стр/мин Время выхода первого отпечатка (ч/б)-18с	
10.	Проектор IN Focus2	ТС	Основное	Проектор InFocus IN116AA 1200x800, 30000:1, 3800 лм, DLP, 2.6 кг	ОП.04
11.	Сканер Canon	ТС	Основное	Тип -планшетный сканер; Тип датчика CIS; Разрешение сканирования, в DPI 4800x2400; Формат сканирования - A4; Скорость цветного сканирования, стр/мин 40; Внутренняя глубина цвета, бит 48; Внешняя глубина цвета, бит 24; Устройство автоподачи - одностороннее; Двухстороннее сканирование - Нет; Подключение проводное	ОП.04
12.	Комплекты учебно-методической и нормативной документации	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия, Рабочая программа, ФОСы, нормативная документация, методические рекомендации и разработки.	ОП.04

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Доска меловая	Мебель	Основное	Доска меловая размером 280 х 98 см.	СГ.03, ОП.05
2	Парта ученическая	Мебель	Основное	Парта со столешницей из ламинированного ДСП с кромкой на ножках из металлопрофиля	СГ.03, ОП.05
3	Стол	Мебель	Основное	Стол с тумбой с 3 ящиками из ламинированного ДСП с кромкой	СГ.03, ОП.05
4	Стол	Мебель	Основное	Стол с тумбой с дверкой из ламинированного ДСП с кромкой	СГ.03, ОП.05
5	Стол	Мебель	Основное	Стол без тумбы из ламинированного ДСП с кромкой	СГ.03, ОП.05
6	Стул жесткий	Мебель	Основное	Стул жесткий, не регулируемый	СГ.03, ОП.05
7	Стул полумягкий	Мебель	Основное	Стул полумягкий с полумягкой спинкой, не регулируемый	СГ.03, ОП.05
8	Шкаф платяной	Мебель	Основное	Шкаф платяной двухдверный из ламинированного ДСП с кромкой	СГ.03, ОП.05
9	Шкаф канцелярский тип 1	Мебель	Основное	Шкаф канцелярский тип 1 из ламинированного ДСП с кромкой	СГ.03, ОП.05
10	Шкаф канцелярский тип а-83	Мебель	Основное	Шкаф канцелярский тип а-83 из ламинированного ДСП с кромкой	СГ.03, ОП.05
11	Сейф металлический	Мебель	Основное	Сейф металлический огнеупорный напольный	СГ.03, ОП.05
12	Дозиметр	Оборудование	Специализированное	Дозиметр ДП-5В	СГ.03, ОП.05
13	Защитный костюм (ОЗК)	Оборудование	Специализированное	Общевойсковой защитный костюм размер 2	СГ.03, ОП.05
14	Противогаз взрослый, фильтрующе-поглощающий	Оборудование	Специализированное	Противогаз ГП-5	СГ.03, ОП.05
15	Бинт марлевый медицинский нестерильный	Оборудование	Специализированное	Бинт марлевый медицинский нестерильный шириной 10 см.	СГ.03, ОП.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
16	Жгут кровоостанавливающий эластичный	Оборудование	Специализированное	Жгут кровоостанавливающий резиновый	СГ.03, ОП.05
17	Шина проволоочная	Оборудование	Специализированное	Комплект шин для оказания первой помощи при переломах нижних и верхних конечностей	СГ.03, ОП.05
18	Носилки санитарные	Оборудование	Специализированное	Носилки санитарные складные	СГ.03, ОП.05
19	Массогабаритная модель оружия	Оборудование	Специализированное	Массогабаритная модель автомата АК-74М	СГ.03, ОП.05
20	ВПХР	Оборудование	Специализированное	Войсковой прибор химической разведки 1981 года выпуска в комплекте.	СГ.03, ОП.05
21	Телевизор	ТС	Основное	LG 32LE7500	СГ.03, ОП.05
21	Персональный компьютер	ТС	Основное	Системный блок на базе процессора IntelCore 2DUOCPUE850 Монитор LGDES-1005A, Клавиатура Genius, Мышь оптическая A4Tech	СГ.03, ОП.05
22	Принтер	ТС	Основное	Принтер лазерный SamsungML-1640	СГ.03, ОП.05
23	Комплект учебного наглядного материала	УМК	Основное	Плакаты по темам	СГ.03, ОП.05
24	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	УМК	Основное	Фонды оценочных средств	СГ.03, ОП.05

Кабинет «Бережливое производство»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Доска меловая	Мебель	Основное	Доска меловая размером 280 x 98 см.	СГ.06
2.	Парта ученическая	Мебель	Основное	Парта со столешницей из ламинированного ДСП с кромкой на ножках из металлопрофиля	СГ.06
3.	Стол	Мебель	Основное	Стол с тумбой с 3 ящиками из ламинированного ДСП с кромкой	СГ.06
4.	Стол	Мебель	Основное	Стол с тумбой с дверкой из ламинированного ДСП с кромкой	СГ.06
5.	Стол	Мебель	Основное	Стол без тумбы из ламинированного ДСП с кромкой	СГ.06
6.	Стул жесткий	Мебель	Основное	Стул жесткий, не регулируемый	СГ.06
7.	Стул полумягкий	Мебель	Основное	Стул полумягкий с полумягкой спинкой, не регулируемый	СГ.06
8.	Шкаф платяной	Мебель	Основное	Шкаф платяной двухдверный из ламинированного ДСП с кромкой	СГ.06
9.	Шкаф	Мебель	Основное	Шкаф канцелярский тип 1 из ламинированного ДСП с кромкой	СГ.06
10.	Персональный компьютер	ТС	Основное	Системный блок на базе процессора IntelCore 2DUOCPUE850 Монитор LGDES-1005A, Клавиатура Genius,	СГ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Мышь оптическая A4Tech	
11.	Комплекты учебно-методической и нормативной документации	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия, Рабочая программа, ФОСы, нормативная документация, Методические рекомендации и разработки. Видеопродукция, мультимедийная продукция по дисциплине	СГ.06

Кабинет процессов и аппаратов пищевых производств

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол учительский	Мебель	Основное	Ширина стола 110 см, глубина 57 см, высота 75 см. Толщина столешницы 16 мм.	ОП.02
2	Стул учительский	Мебель	Основное	Стул на прочном металлическом хромированном каркасе, выполненном из плоскоовальной трубы сечением 30x15 мм, толщина стенок 1,2 мм.	ОП.02
3	Стол ученический	Мебель	Основное	Крышка школьного стола прямоугольной формы 1200 x 500 мм. - для двух местного. Изготовленная из ламинированного ДСП	ОП.02
4	Стул ученический	Мебель	Основное	Материал металл + фанера Ножки нерегулируемые Материал каркаса металл	ОП.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Материал столешницы фанера 8 мм Ширина 350 мм Глубина 380 мм Высота 300 – 500 мм	
5	Шкаф	Мебель	Основное	Габаритные размеры (д*ш*в): 760*380*1860 мм Материал: ЛДСП 16 мм Цвета: ольха, орех, бук и др Лента кромочная: ПВХ	ОП.02
6	Доска меловая	Мебель	Основное	Доска меловая размером 280 x 98 см.	ОП.02
7	Автоматизированное рабочее место	ТС	Основное	АРМ включает системный блок, Core i3 12100 / MB H610M / ОЗУ DDR4 - 8ГБ / 256 ГБ SSD M.2 / 1 Тб HDD/ БП 450 Вт/ Монитор 23.8", клавиатура, мышь, ПО (ОС, офис)	ОП.02
8	Проектор	ТС	Основное	Проектор InFocus IN116AA 1200x800, 30000:1, 3800 лм, DLP, 2.6 кг	ОП.02
9	Комплекты учебно-методической и нормативной документации	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия, Рабочая программа, ФОСы, нормативная документация, методические рекомендации и разработки.	ОП.02

Кабинет продуктов питания из растительного сырья

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Доска меловая	Мебель	Основное	Доска меловая размером 280 х 98 см.	ПМ.01, ПМ.05
2.	Парта ученическая	Мебель	Основное	Парта со столешницей из ламинированного ДСП с кромкой на ножках из металлопрофиля	ПМ.01, ПМ.05
3.	Стол	Мебель	Основное	Стол с тумбой с 3 ящиками из ламинированного ДСП с кромкой	ПМ.01, ПМ.05
4.	Стол	Мебель	Основное	Стол с тумбой с дверкой из ламинированного ДСП с кромкой	ПМ.01, ПМ.05
5.	Стол	Мебель	Основное	Стол без тумбы из ламинированного ДСП с кромкой	ПМ.01, ПМ.05
6.	Стул жесткий	Мебель	Основное	Стул жесткий, не регулируемый	ПМ.01, ПМ.05
7.	Стул полумягкий	Мебель	Основное	Стул полумягкий с полумягкой спинкой, не регулируемый	ПМ.01, ПМ.05
8.	Шкаф платяной	Мебель	Основное	Шкаф платяной двухдверный из ламинированного ДСП с кромкой	ПМ.01, ПМ.05
9.	Шкаф	Мебель	Основное	Шкаф канцелярский тип 1 из ламинированного ДСП с кромкой	ПМ.01, ПМ.05
10.	Персональный компьютер	ТС	Основное	Системный блок на базе процессора IntelCore 2DUOCPUE850 Монитор LGDES-1005A, Клавиатура Genius, Мышь оптическая A4Tech	ПМ.01, ПМ.05
11.	Комплекты учебно-методической и нормативной документации	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия, Рабочая программа, ФОСы, нормативная документация, Методические рекомендации и	ПМ.01, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				разработки. Видеопродукция, мультимедийная продукция по дисциплине	

Кабинет технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Доска меловая	Мебель	Основное	Доска меловая размером 280 x 98 см.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06
2.	Парта ученическая	Мебель	Основное	Парта со столешницей из ламинированного ДСП с кромкой на ножках из металлопрофиля	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06
3.	Стол	Мебель	Основное	Стол с тумбой с 3 ящиками из ламинированного ДСП с кромкой	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06
4.	Стол	Мебель	Основное	Стол с тумбой с дверкой из ламинированного ДСП с кромкой	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06
5.	Стол	Мебель	Основное	Стол без тумбы из ламинированного ДСП с кромкой	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06
6.	Стул жесткий	Мебель	Основное	Стул жесткий, не регулируемый	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06
7.	Стул полумягкий	Мебель	Основное	Стул полумягкий с полумягкой спинкой, не регулируемый	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06
8.	Шкаф платяной	Мебель	Основное	Шкаф платяной двухдверный из ламинированного ДСП с	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				кромкой	
9.	Шкаф	Мебель	Основное	Шкаф канцелярский тип 1 из ламинированного ДСП с кромкой	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06
10.	Персональный компьютер	ТС	Основное	Системный блок на базе процессора IntelCore 2DUОСРUE850 Монитор LGDES-1005A, Клавиатура Genius, Мышь оптическая A4Tech	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06
11.	Комплекты учебно-методической и нормативной документации	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия, Рабочая программа, ФОСы, нормативная документация, Методические рекомендации и разработки. Видеопродукция, мультимедийная продукция по дисциплине	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06

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

Лаборатория микробиологии; санитарии и гигиены

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Доска меловая	Мебель	Основное	Доска меловая размером 280 x 98 см.	ОП.01
2.	Парта ученическая	Мебель	Основное	Парта со столешницей из ламинированного ДСП с кромкой на ножках из металлопрофиля	ОП.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
3.	Стол	Мебель	Основное	Стол с тумбой с 3 ящиками из ламинированного ДСП с кромкой	ОП.01
4.	Стол	Мебель	Основное	Стол с тумбой с дверкой из ламинированного ДСП с кромкой	ОП.01
5.	Стол	Мебель	Основное	Стол без тумбы из ламинированного ДСП с кромкой	ОП.01
6.	Стул жесткий	Мебель	Основное	Стул жесткий, не регулируемый	ОП.01
7.	Стул полумягкий	Мебель	Основное	Стул полумягкий с полумягкой спинкой, не регулируемый	ОП.01
8.	Шкаф платяной	Мебель	Основное	Шкаф платяной двухдверный из ламинированного ДСП с кромкой	ОП.01
9.	Шкаф	Мебель	Основное	Шкаф канцелярский тип 1 из ламинированного ДСП с кромкой	ОП.01
10.	Персональный компьютер	ТС	Основное	Системный блок на базе процессора IntelCore 2DUOCPUE850 Монитор LGDES-1005A, Клавиатура Genius, Мышь оптическая A4Tech	ОП.01
11.	Комплекты учебно-методической и нормативной документации	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия, Рабочая программа, ФОСы, нормативная документация, Методические рекомендации и разработки. Видеопродукция, мультимедийная продукция по дисциплине	ОП.01

Лаборатория контроля качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
12.	Доска меловая	Мебель	Основное	Доска меловая размером 280 х 98 см.	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.05, ПМ.06
13.	Парта ученическая	Мебель	Основное	Парта со столешницей из ламинированного ДСП с кромкой на ножках из металлопрофиля	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.05, ПМ.06
14.	Стол	Мебель	Основное	Стол с тумбой с 3 ящиками из ламинированного ДСП с кромкой	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.05, ПМ.06
15.	Стол	Мебель	Основное	Стол с тумбой с дверкой из ламинированного ДСП с кромкой	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.05, ПМ.06
16.	Стол	Мебель	Основное	Стол без тумбы из ламинированного ДСП с кромкой	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.05, ПМ.06
17.	Стул жесткий	Мебель	Основное	Стул жесткий, не регулируемый	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.05, ПМ.06
18.	Стул полумягкий	Мебель	Основное	Стул полумягкий с полумягкой спинкой, не регулируемый	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.05, ПМ.06
19.	Шкаф платяной	Мебель	Основное	Шкаф платяной двухдверный из ламинированного ДСП с кромкой	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.05, ПМ.06
20.	Шкаф	Мебель	Основное	Шкаф канцелярский тип 1 из ламинированного ДСП с кромкой	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.05, ПМ.06
21.	Персональный компьютер	ТС	Основное	Системный блок на базе	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.05,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				процессора IntelCore 2DUOCPUE850 Монитор LGDES-1005A, Клавиатура Genius, Мышь оптическая A4Tech	ПМ.06
22.	Комплекты учебно-методической и нормативной документации	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия, Рабочая программа, ФОСы, нормативная документация, Методические рекомендации и разработки. Видеопродукция, мультимедийная продукция по дисциплине	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.05, ПМ.06

Зона под вид работ «Лаборатория автоматизации технологических процессов»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы компьютерные	Мебель	Основное	Стол ученический компьютерный с подставкой под системный блок (900x800x860 мм)	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06*
2	Стулья компьютерные	Мебель	Основное	Стул компьютерный: материал обивки сетка , ткань. Минимальная высота сиденья 405 мм, максимальная высота сиденья 500 мм, внутренняя ширина сиденья 455 мм, глубина сиденья 470 мм, максимальная статическая нагрузка, кг 100. Высота спинки 500 мм, механизм качания, материал	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06*

№	Наименование	Тип	Основное/ специализир ованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионально го модуля, дисциплины
				крестовины пластик, подлокотники в наличии.	
3	Стул офисный	Мебель	Основное	Стул компьютерный: материал обивки сетка , ткань. Минимальная высота сиденья 405 мм, максимальная высота сиденья 500 мм, внутренняя ширина сиденья 455 мм, глубина сиденья 470 мм, максимальная статическая нагрузка, кг 100. Высота спинки 500 мм, механизм качания, материал крестовины пластик, подлокотники в наличии.	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06*
4	Стол офисный	Мебель	Основное	Конструкция: тип стола: напольный, форма стола: эргономичный, количество опор:2, размер товара (Ш х Г х В), мм: 1350*900*750, покрытие: матовое, материал столешницы: ЛДСП, материал основания: ЛДСП.	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06*
5	Флипчарт магнитно- маркерный	Оборудование	Основное	Вид рабочей поверхности - магнитно-маркерная Мах высота - 1640 мм Лоток для принадлежностей - да Держатель для бумажного блока - да Ширина рабочей поверхности - 700 мм Высота рабочей поверхности - 1000 мм Общая высота - 1640 мм	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06*
6	Лазерная указка	Оборудование	Основное	Материал корпуса - металл Радиус действия - 1000 метров Размер, мм - 165x15x15 Тип батареек - ААА Мощность - 10 Вт	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06*
7	Указка	Оборудование	Основное	Указка для презентаций учительская. Длина товара	ОП.03, ПМ.01,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализир ованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионально го модуля, дисциплины
	телескопическая складная			100 см.	ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06*
8	Интерактивный комплект (доска с проектором)	ТС	Основное	Интерактивная доска - формат 4:3 Диагональ рабочей поверхности 78" (198 см.) Размер рабочей поверхности 1730 x 1180 мм Разрешение 4800 x 9600 Тип технологии Инфракрасная и ультразвуковая Питание USB Подключение к ПК USB, Поддержка ОС Windows, Macintosh и Linux Размер доски 1242 x 1852 x 37 мм. Проектор - тип устройства LCD x3 Рекомендуемая область применения для офиса Реальное разрешение 1024x768 Формат проекции 4:3 Объектив Стандартный	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06*
9	Автоматизированны е рабочие места	ТС	Основное	АРМ включает системный блок, Core i3 12100 / MB H610M / ОЗУ DDR4 - 8ГБ / 256 ГБ SSD M.2 / 1 Тб HDD/ БП 450 Вт/ Монитор 23.8", клавиатура, мышь, ПО (ОС, офис)	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06*
10	МФУ	ТС	Основное	МФУ, лазерный, черно-белый	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06*
11	Специализированное ПО	УМК	Специализиро ванное	Программно-методический комплекс «Линия по обработке и хранению зерна» Описание. Представляет собой специализированное	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06*

№	Наименование	Тип	Основное/ специализир ованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионально го модуля, дисциплины
				программное обеспечение, а именно цветное интерактивное изображение составных элементов и принципа работы линии по обработке и хранению зерна. В программе имеются следующие меню: схемы работы линии (полный, короткий, временное хранение), изучение конструкции агрегатов и контроль. В меню «схема полного цикла» смоделирована цепочка из операций: взвешивание и разгрузка, предварительная очистка, временное хранение, сушка, первичная очистка, хранение или отпуск. В меню «схема короткого цикла» смоделирована цепочка из операций: взвешивание и разгрузка, предварительная очистка, сушка, первичная очистка, хранение, отпуск. В меню «схема временного хранения» смоделирована цепочка из операций: взвешивание и разгрузка, предварительная очистка, временное хранение, сушка, первичная очистка, отпуск. Количество лицензий - 8 (студенты)+1(преподаватель)	
12	Аптечка	Охрана труда	Основное	Производственная аптечка на 30 рабочих мест	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06*
13	Огнетушитель	Охрана труда	Основное	Огнетушитель ОП-5, порошковый	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06*

№	Наименование	Тип	Основное/ специализир ованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионально го модуля, дисциплины

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал
Спортивный комплекс

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1.	Спорткомплекс пристенный	Оборудование	Основное	Размеры шведской стенки (ШхВ) 71х240 см Комплектация брусья-пресс-спинка, двойное крепление для дополнительного оборудования, держатель штанги, одиночное крепление для дополнительного оборудования, скамья, турник-рукоход Подробная комплектация шведская Стенка Разборная 40х40 турник Рукоход брусья стойка под штангу скамья для пресса и жима. Дополнительная информация количество перекладин: 9 штук	СГ.04
2.	Спортивный тренажерный комплекс уличный	Оборудование	Специализированное	Римский стол, перекладины, тренажер для пресса, тренажер для гребли, 3 силовых тренажера, стол для армреслинга	СГ.04
3.	Стол для настольного тенниса	Оборудование	Основное	Игровая площадь сделана из высококачественной композитной	СГ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				плиты 6мм, что хорошо влияет на отскок мячика от столешницы в отличии от классических 4мм столешниц. Несущие конструкции выполнены из стальных труб с полимерным покрытием, что обеспечивает дополнительную защиту от коррозии. Возможность поднять одну половинку вертикально позволяет организовать интересную тренировку для спортсменов любого возраста и уровня подготовки.	
4.	Мат гимнастический	Оборудование	Основное	Гимнастический мат изготовлен из качественной яркой винилискожи - Габариты: Длина - 1м, ширина - 0,5м; высота 10 см. - Плотный наполнитель - Чехол съёмный, на молнии(без использования шнурков)	СГ.04
5.	Скамья гимнастическая	Оборудование	Основное	На изделие нанесено прозрачное защитное покрытие на водной основе, не менее 4 слоев. Длина скамьи, мм: 2500. Размер «сидушки», мм: 35х240. Царга, мм: 40х45. Ножки скамьи оснащены пластиковыми заглушками для защиты пола от царапин. Материал изготовления ножек стальная труба d27мм, стенка 2,8 мм.	СГ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				Ножки не регулируются по высоте.	
6.	Стойки универсальные	Оборудование	Основное	Стойки универсальные на растяжках (для волейбола, бадминтона, тенниса) с механизмом натяжения, протектором и волейбольной сеткой.	СГ.04
7.	Ворота	Оборудование	Основное	Ворота для гандбола, минифутболаскладные (Комплект из 2 ворот с протекторами и сетками) Ворота футбольные	СГ.04
8.	Мячи баскетбольные	Оборудование	Основное	Мячи баскетбольные № 7 тренировочные. Мячи баскетбольные № 7 для соревнований. Мячи баскетбольные № 5.	СГ.04
9.	Мячи футбольные	Оборудование	Основное	Мячи футбольные № 5 тренировочные. Мячи футбольный № 5 для соревнований. Мячи футбольные № 4	СГ.04
10.	Мячи волейбольные	Оборудование	Основное	Мячи волейбольные тренировочные. Мячи волейбольные для соревнований	СГ.04
11.	Мячи	Оборудование	Основное	Мячи набивные 2, 3, 5 кг	СГ.04
12.	Насос	Оборудование	Основное	Насос для накачивания мячей	СГ.04
13.	Барьеры	Оборудование	Основное	Барьеры легкоатлетические регулируемые, юношеские	СГ.04
14.	Наборы, комплекты	Оборудование	Основное	Наборы для подвижных игр, комплекты для настольного тенниса	СГ.04
15.	Гантели	Оборудование	Основное	Комплект гантелей обрезиненных	СГ.04
16.	Обручи	Оборудование	Основное	Обручи гимнастические	СГ.04
17.	Канат	Оборудование	Основное	Канат для перетягивания	СГ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
18.	Скакалка	Оборудование	Основное	Скакалка гимнастическая	СГ.04
19.	Утяжелители	Оборудование	Основное	Утяжелители для ног, утяжелители для рук	СГ.04
20.	Эспандеры	Оборудование	Основное	Эспандеры резиновые	СГ.04
21.	Лыжи	Оборудование	Основное	Лыжи, полупластик	СГ.04
22.	Палки лыжные	Оборудование	Основное	Палки лыжные алюминиевые	СГ.04
23.	Комплект для баскетбола	Оборудование	Основное	Кольца баскетбольные, щиты для баскетбола, сетки	СГ.04
24.	Волейбольная сетка	Оборудование	Основное	Волейбольная сетка	СГ.04
25.	Аптечка	Охрана труда	Основное	Производственная аптечка на 30 рабочих мест	СГ.04
26.	Огнетушитель	Охрана труда	Основное	Огнетушитель ОП-5, порошковый	СГ.04

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

Читальный зал / библиотека / актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Демонстрационный экран	Оборудование	Основное	Согласно технической документации	Для всех дисциплин, ПМ
2.	Кресла для зрителей	Мебель	Основное	Металлокаркас: труба 25*25 мм, 20*20 мм, Ø19 мм; покрытие каркаса: полимерно-порошковое; обивка: ткань. Поставка в разобранном виде Упаковка: гофрокороб 750×600×550мм Вес 3-х местной секции - 29 кг.	Для всех дисциплин, ПМ
3.	Место звукооператора	Оборудование	Основное	Стандартное	Для всех дисциплин, ПМ
4.	Широкополосная аудиосистема	Оборудование	Основное	Стандартное	Для всех дисциплин, ПМ
5.	Световые приборы	Оборудование	Основное	Стандартное	Для всех дисциплин, ПМ
6.	Микрофонная база	Оборудование	Основное	Стандартное	Для всех дисциплин, ПМ
7.	Контролер	Оборудование	Основное	Стандартное	Для всех дисциплин, ПМ
8.	Микрофонная база	Оборудование	Основное	Стандартное	Для всех дисциплин, ПМ
9.	Усилитель	Оборудование	Основное	Стандартное	Для всех дисциплин, ПМ
10.	Ноутбук	ТС	Основное	Согласно технической документации	Для всех дисциплин, ПМ

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
11.	Мультимедиапроектор	ТС	Основное	Согласно технической документации	Для всех дисциплин, ПМ
12.	Звуковой пульт	ТС	Основное	Согласно технической документации	Для всех дисциплин, ПМ
13.	Стол компьютерный -8 шт	Мебель	Основное	Компьютерный стол, ШхГхВ: 65х75х120 см	Для всех дисциплин, ПМ
14.	Стол компьютерный с тумбой -2 шт	Мебель	Основное	Компьютерный стол, ШхГхВ: 70х70х120 см	Для всех дисциплин, ПМ
15.	Кресло компьютерное - 2 шт	Мебель	Основное	Кресло компьютерное с газлифтами, колесами, ВхГхШ- 105х45х45	Для всех дисциплин, ПМ
16.	Стол приставка – 20 шт.	Мебель	Основное	Стол приставка (ДхШхВ): 70×60×110 см	Для всех дисциплин, ПМ
17.	Стул на металлической основе – 48 шт.	Мебель	Основное	Стул на металлической основе (ДхШхВ): 40х40х80 см	Для всех дисциплин, ПМ
18.	Кресло мягкое - 4 шт.	Мебель	Основное	Кресло мягкое (ДхШхВ): 50х50х90 см	Для всех дисциплин, ПМ
19.	Кресло мягкое большое - 2 шт.	Мебель	Основное	Кресло мягкое большое (ДхШхВ): 60х80х90 см	Для всех дисциплин, ПМ
20.	Шкаф под стекло – 1 шт.	Мебель	Основное	Шкаф под стекло (ДхШхВ): 100х30х215 см	Для всех дисциплин, ПМ
21.	Шкаф картотечный – 4 шт	Мебель	специализированное	Шкаф картотечный деревянный (ДхШхВ): 97х27х60 см	Для всех дисциплин, ПМ
22.	Шкаф книжный -4 шт; в книжном хранилище внизу – 7 шт. вверху – 10 шт.	Мебель	специализированное	Шкаф книжный (ДхШхВ): 100х40х180 см	Для всех дисциплин, ПМ

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
23.	Стеллаж библиотечный с наклонной плоскостью – 6 шт.	Мебель	специализированное	Стеллаж библиотечный с наклонной плоскостью на металлической основе (ДхШхВ): 85х45х190 см	Для всех дисциплин, ПМ
24.	Стеллаж библиотечный – 2 шт.	Мебель	специализированное	Стеллаж библиотечный с наклонной плоскостью на металлической основе (ДхШхВ): 90х52х190 см	Для всех дисциплин, ПМ
25.	Стеллаж деревянный – 9 шт	Мебель	Основное	Стеллаж деревянный (ДхШхВ): 120х35х205 см	Для всех дисциплин, ПМ
26.	Стеллаж металлический – 2 шт; в книжном хранилище внизу – 22 шт. вверху – 39 шт.	Мебель	Основное	Стеллаж металлический (ДхШхВ): 100х45х190 см	Для всех дисциплин, ПМ
27.	Стол для проектора – 1 шт	Мебель	Основное	Стол для проектора (ДхШхВ): 50х40х100 см	Для всех дисциплин, ПМ
28.	Трибуна деревянная – 1 шт	Мебель	Основное	Трибуна деревянная (ДхШхВ): 55х52х120 см	Для всех дисциплин, ПМ
29.	Тумба со стеклом	Мебель	Основное	Тумба со стеклом (ДхШхВ): 60х40х80 см	Для всех дисциплин, ПМ
30.	Огнетушитель ОП-4(з) АВСЕ порошковый – 3 шт	Оборудование	Основное	Масса заряда – 4.6 кг Вместимость корпуса баллона – 5 л Продолжительность подачи вещества – 6 сек Длина струи огнетушащего вещества – 4.5 м Огнетушащая способность – 144В (4.50 М2)	Для всех дисциплин, ПМ

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Диапазон рабочих температур – от -40 до +50 Габаритные размеры – 628 x 350 x 355 мм Масса, не более – 8 кг	
31.	Экран для проектора	Оборудование	Основное	Экран для проектора (ДхШ): 270x190 см	Для всех дисциплин, ПМ
32.	Интерактивный комплекс – 1 шт	ТС	Основное	Модель: NextPanel 75 (IFP75KSEDU052010016) Есть поддержка Wi-Fi Цвет чёрный Формат экрана 16:9 Угол обзора по вертикали/горизонтали 178° Технология сенсора IR Разрешение 4K 3840×2160 Процессор Intel Core Опционально Встроенный модуль биометрической идентификации и авторизации пользователя Операционная система Android + WINDOWS Оперативная память DDR4 Комплект поставки	Для всех дисциплин, ПМ

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Система контроля качества знаний (1-11 классы, соответствие ФГОС, анализ, хранение и выгрузка результатов) Диагональ 75"	
33.	Ноутбук Acer – 1 шт	ТС	Основное	Основные характеристики. Модель Acer Extensa 5235-901G16Mi Диагональ экрана 15.6» Разрешение экрана 1366x768 Линейка процессора Intel Celeron Модель процессора Celeron 900 Количество ядер процессора 2 Частота 2.2 ГГц Автоматическое увеличение частоты нет Кэш L2 1 Мб Общий объем жестких дисков (HDD) 160 Гб Емкость аккумулятора 4400 мАч	Для всех дисциплин, ПМ

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Глубина 320 мм Ширина 420 мм Вес 2.5 кг	
34.	Системный блок (APM слушателя) – 1 шт	ТС	Основное	Состав набора: материнская плата, оперативная память, процессор Intel 538entium 4 512 gb ОЗУ 80 gb HDD Windows XP Intel Core i3	Для всех дисциплин, ПМ
35.	Монитор SAMSUNG -1 шт	ТС	Основное	Производитель: SAMSUNG. Основные характеристики Тип монитора ЖК Диагональ 19 « Макс. Разрешение 1440х900. Соотношение сторон 16:10. ... Шаг точки по горизонтали 0.285 мм Шаг точки по вертикали 0.285 мм Яркость 300 кд/м2. Контрастность 1000:1. Прочее Экологический стандарт ТСО 03. Ширина 439 мм Высота 360 мм Глубина 200 мм Вес	Для всех дисциплин, ПМ
36.	Принтер HP- 1 шт	ТС	Основное	Принтер лазерный HP LaserJet Pro M201dw черно-белая печать, А4, цвет черный Технология: лазерный, черно-белый, двусторонняя печать, А4, Разрешение: ч/б 600 x 600 dpi, Скорость печати: ч/б (А4) до 25 стр/мин; Лотки: подача 250 листов, выход 150	Для всех дисциплин, ПМ

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				листов; Подключение: USB, RJ-45, Wi-Fi, Мобильная печать: Air Print,	
37.	Проектор EPSON- 1 шт	ТС	Основное	портативный проектор 3 x LCD 1024x768 2200 ANSI лм. F: 1.51 ÷ 1.81 : 1 лампа 1 x 175 вт.	Для всех дисциплин, ПМ
38.	Учебно-методический комплект– 1 шт	УМК	Основное	К5 Учебно-методический комплект СПО (10138) по финансовой грамотности	Для всех дисциплин, ПМ
39.	Библиотечный фонд - 48505 шт.	УМК	Основное	Учебная, художественная и методическая литература	Для всех дисциплин, ПМ

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Офисное ПО из состава пакета Мой офис	Без ограничений	Для всех дисциплин, ПМ
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций	Без ограничений	Для всех дисциплин, ПМ
3	Операционная система Альт Линукс для образовательных организаций	Без ограничений	Для всех дисциплин, ПМ
4	Антивирусное программное обеспечение Total 360	Без ограничений	Для всех дисциплин, ПМ
5	Программная система для поддержки экспертной деятельности по выявлению текстовых заимствований «Антиплагиат»	Без ограничений	Для всех дисциплин, ПМ
6	Электронная библиотека	Без ограничений	Для всех дисциплин, ПМ
7	Гарант (справочно-правовая система) www.garant.ru	10	Для всех дисциплин, ПМ
8	Программно-методический комплекс «Линия по обработке и хранению зерна»	8	ПМ.01, ПМ.02
9	1С: ERP Управление предприятием 8	10	ПМ.03

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

ТОГБПОУ «Аграрно-технологический техникум»

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

заочное отделение

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

**РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ
РЕЗУЛЬТАТОВ**

**РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания специальности 19.02.11 Технология продукции питания из растительного сырья
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: Конституция Российской Федерации; Указ Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации»; Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральный закон от 25.07.2002 № 114-ФЗ «О противодействии экстремистской деятельности»; Федеральный закон от 24.06.1999 № 120-ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»; распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный Приказом Минпросвещения России от 28.05.2022 г. № 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья» 22.003 Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 г. № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01 июня 2020 г., регистрационный № 58531). 22.007 Профессиональный стандарт «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 ноября 2020 г., регистрационный № 61030). 22.009 Профессиональный стандарт «Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности», утвержден приказом Минтруда России от 02 сентября 2020 года № 558н, (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 01 октября 2020 г., регистрационный № 61030).

	Федерации от 24 сентября 2020г., регистрационный № 60008).
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	Программа воспитания реализуется ТОГБПОУ «Аграрно-технологический техникум» Сампурский филиал в соответствии со сроком обучения и получения специальности 19.02.11 Технология продукции питания из растительного сырья: - на базе среднего общего образования – 3 года 10 месяцев.
Исполнители программы	Директор, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, заместитель директора по учебной работе, начальник НМО, кураторы, преподаватели, сотрудники учебной части, педагог-психолог, социальные педагоги, советник директора, члены Студенческого совета, представители родительского комитета, представители ООО «Вымпел»

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преимущества целей и задач программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

1.2. Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Гражданское воспитание
понимающий профессиональное значение отрасли, агропромышленного комплекса для социально-экономического и научно-технологического развития страны
осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Тамбовского муниципального округа, Тамбовской области по специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья».
Патриотическое воспитание
осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность.
Духовно-нравственное воспитание
обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики.
Эстетическое воспитание

демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья»
использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Профессионально-трудовое воспитание
применяющий знания о нормах выбранной специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья», всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой;
готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;
обладающий опытом использования в профессиональной деятельности современных информационных технологий и производственных программ с целью осуществления различного рода операций в сфере сельского, лесного и рыбного хозяйства;
применяющий знания о технологических процессах в отрасли пищевой промышленности обладающий опытом и навыками работы подготовки и использования специализированного оборудования и инвентаря;
умеющий применять новые информационно-коммуникационные технологии готовый к участию в конкурсах профессионального мастерства для оценки качества знаний и умений.
Экологическое воспитание
ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности
понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью
Ценности научного познания
обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности «Технология продуктов питания из растительного сырья».
понимающий личную и общественную ответственность учёного, исследователя;
проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
обладающий знаниями в области сельского, лесного и рыбного хозяйства, умением поиска, анализа и обработки информации и документации, в том числе с помощью информационных технологий, навыками работы со специальным оборудованием;
обладающий умением составления планов-нарядов, доведения их до исполнителей, составление первичных документов в бригаде;
проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

С учетом целей и задач, форм и методов реализации рабочей программы воспитания соответствующие изменения вносятся в ОПОП СПО, включая содержание

рабочих программ по учебным дисциплинам и др.

Портрет выпускника СПО отражает комплекс планируемых личностных результатов, заданных в форме базовой модели «Портрет Гражданина России 2035 года», конкретизированных применительно к уровню СПО.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой	ЛР 10

безопасности, в том числе цифровой	
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам 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	
Развитие интереса обучающихся к активному познанию культуры Тамбовского края, освоению историко-культурного наследия региона	ЛР 18
Развитие опыта деятельности, воспитание созидательной любви к своему населенному пункту, к истории Тамбовского края, интереса к современной жизни не только крупных городов, но и малонаселенных территорий и проектированию его будущего	ЛР 19
Конструктивное отношение к созданию семьи и ответственному родительству на основе национальных семейных традиций в Тамбовском крае	ЛР 20
Понимание внутреннего потенциала обучающегося, его важной ориентации на профессию, которая совпадет с его личными предпочтениями и запросом современного рынка труда в стране и Тамбовском крае	ЛР 21
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и	ЛР 22

сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные обязанности, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Умеющий эффективно взаимодействовать в коллективе и команде, брать ответственность за результат выполнения заданий	ЛР 23
Знающий традиции и поддерживающий престиж учебного заведения	ЛР 24
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить	ЛР 25
Способный к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 26
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому, кто в ней нуждается	ЛР 27

**Планируемые личностные результаты
в ходе реализации образовательной программы**

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ЛР 4,14,21,22,23
ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств	ЛР 4,14,21,22,23
ОП.03 Автоматизация технологических процессов	ЛР 4,14,21,22,23
ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ЛР 4,14,21,22,23
ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ЛР 13- 15,22,23,26
ПМ.02 Организационно- технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ЛР 13- 15,22,23,26
ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ЛР 13- 15,22,23,26
ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ЛР 13- 15,22,23,26
ПМ.05 Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик	ЛР 13-

сельскохозяйственных продуктов и сырья	15,22,23,26
ПМ 06. Выполнение работ по профессии 10422 Аппаратчик обработки зерна	ЛР 13- 15,22,23,26

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции;
- участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;

- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности;

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

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

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации рабочей программы воспитания профессиональная образовательная организация должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора по воспитательной работе, социальных педагогов, педагога-психолога, классных руководителей, преподавателей, мастеров производственного обучения, воспитателей общежитий. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Содержание материально-технического обеспечения воспитательной работы соответствует требованиям к материально-техническому обеспечению ООП и включает технические средства обучения и воспитания, соответствующие поставленной воспитывающей цели, задачам, видам, формам, методам, средствам и содержанию воспитательной деятельности.

Материально-техническое обеспечение учитывает специфику ООП, специальные потребности обучающихся с ОВЗ и следует установленным государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам.

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

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

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;

- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

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

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

(19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии)

по образовательной программе среднего профессионального образования
по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
на 2025-2026 учебный год

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, 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;

субъектов Российской Федерации, в том числе **отраслевые профессионально значимые события и праздники**: «День работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности», «День работника пищевой промышленности».

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля
ОКТАБРЬ						
24	«День работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности» – информационный вестник	группа	Учебные аудитории	Куратор	ЛР 4, 21, 26	Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство «Учебное занятие»
НОЯБРЬ						
5	«Час о России» (урок патриотизма) «Сила России - в единстве народа!» - видеоэкскурс, посвященный Дню народного единства (4 ноября)	группа	Учебные аудитории	Куратор	ЛР 1-5	Духовность и патриотизм «Учебное занятие» «Кураторство»
25	День отказа от курения – беседа «Погасите сигарету»	группа	Учебные аудитории	Куратор	ЛР 3,9,	Профилактика и безопасность
ДЕКАБРЬ						
20	Введение в специальность	группа	Учебные аудитории	Куратор	ЛР 14, 15, 21	«Наставничество» «Кураторство»
2	«Всемирный день борьбы со СПИДом», беседа	группа	Учебные аудитории	Куратор	ЛР 3,7, 9	«Учебное занятие» Профилактика и безопасность
23	День неизвестного солдата – информационный вестник	группа	Учебные аудитории	Куратор	ЛР 1, 5	Духовность и патриотизм «Учебное занятие»
ЯНВАРЬ						
14	«Час о России» (урок	группа	Учебн	Курато	ЛР	Духовность и

	патриотизма) - Традиции русских православных праздников		ые аудитор ии	р	1-5	патриотизм «Учебное занятие» «Кураторство»
25	«Татьянин день» (праздник студентов) – беседа	группа	Учебн ые аудитор ии	Курато р	ЛР 1,2,5 ,23,2 4,25	«Учебное занятие» «Кураторство»
27	«Час о России» (урок патриотизма) - 27 января День снятия блокады Ленинграда - видеолекторий	группа	Учебн ые аудитор ии	Курато р	ЛР 1-5	Духовность и патриотизм «Учебное занятие» «Кураторство»
ФЕВРАЛЬ						
6	«Час о России» (урок патриотизма) - День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	группа	Учебн ые аудитор ии	Курато р	ЛР 1,5	Духовность и патриотизм «Учебное занятие» «Кураторство»
15	«Час о России» (урок патриотизма) - Урок мужества, посвященный дню памяти воинов-интернационалистов (15 февраля)	группа	Учебн ые аудитор ии	Курато р	ЛР 1-5	Духовность и патриотизм «Учебное занятие» «Кураторство»
МАРТ						
6	Беседа посвященная Международному женскому дню 8 Марта.	группа	Учебн ые корпус а, молоде жный центр, общеж ития	Курато р	ЛР 5,7,1 2,20	«Учебное занятие» «Кураторство»
19	День воссоединения Крыма с Россией – информационный вестник	группа	Учебн ые аудитор ии	Курато р	ЛР 1,5	Духовность и патриотизм «Учебное занятие» «Кураторство»
АПРЕЛЬ						
5	Встреча с представителями работодателей	группа	Учебн ые аудитор ии	Курато р	ЛР 13,1 4,15	«Социальное партнерство и участие работодателей» «Классное руководство»
12	«Час о России» (урок патриотизма)	группа	Учебн ые	Курато р	ЛР 1-5	«Учебное занятие»

	- «История Российской космонавтики»		аудитории			«Кураторство»
МАЙ						
30	«Час о России» (урок патриотизма) Праздник весны и труда	1 курсы	Учебные аудитории	Куратор	ЛР 1,5	«Учебное занятие» «Кураторство»
22	«Час о России» (урок патриотизма) - 26 мая День российского предпринимательства	группа	Учебные аудитории	Куратор	ЛР 1, 4, 25	«Учебное занятие» «Кураторство»