Министерство просвещения Российской Федерации
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Уссурийский агропромышленный колледж»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

На базе основного общего образования

Квалификация (и) выпускника
Техник-технолог

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол № 5 от 30.06.2023 г.

Утверждено Приказом КГБ ПОУ «УАПК» приказ № 22 от 21.08.2023 г.

Согласовано с предприятием-работодателем _____ / _____ / _____
наименование организации-работодателя *подпись*

2023 **год**

Содержание

Раздел 1. Общие положения....4
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы 6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника....7
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы 8
4.1. Общие компетенции....8
4.2. Профессиональные компетенции 12
Раздел 5. Структура образовательной программы....70
5.1. Учебный план....70
5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте) 73
5.3. Календарный учебный график 74
5.4. Рабочая программа воспитания....80
5.5. Календарный план воспитательной работы....80
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы....81
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы81
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы 90
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся 91
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся 92
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы....93
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы 93
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации 94
Раздел 8. Разработчики примерной основной образовательной программы....94

Приложение 1 Модель компетенций выпускника
Приложение 2 Программы профессиональных модулей
Приложение 3 Программы учебных дисциплин/междисциплинарных модулей
Приложение 4 Рабочая программа воспитания
Приложение 5 Оценочные материалы для ГИА

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП-П по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 года № 341 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

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

Для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования блок общеобразовательных дисциплин не учитывается.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П :

Общие:

– Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 11.06.2022) «Об образовании в Российской Федерации»

– Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 N 153 (ред. от 29.07.2021) «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 13.05.2021 N 63394)

– Приказ Минпросвещения России от 18 мая 2022 года № 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии/специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»;

– Приказ Минпросвещения РФ от 01.09.2022 N 796 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 11 октября 2022 г. N 70461)

– Приказ Минпросвещения России от 05.05.2022 N 311 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 27.05.2022 N 68606)

– 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»;

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

– Постановление Правительства РФ от 13.10.2020 N 1681 (ред. от 31.08.2021) «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования» (вместе с "Положением о целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования", "Правилами установления квоты приема на целевое обучение по образовательным программам высшего образования за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета")

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 № 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрирован 14.08.2023 № 74776)

Со стороны образовательной организации:

– распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 «Р-98 "Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования";

– письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05–401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»);

– Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОП СПО, в том числе реализуемым по ФГОС СПО по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям от 23 августа 2021 г

– Положение о порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между колледжом и обучающимися в КГБ ПОУ "УАПК" от 23 августа 2021 г

– Положение о порядке приема граждан в КГБ ПОУ «УАПК», перевода обучающихся, отчисления из КГБ ПОУ «УАПК», восстановления в число обучающихся лиц, ранее отчисленных из КГБ ПОУ «УАПК» от 23 августа 2021 г

– Положение о порядке перевода обучающихся в другую образовательную организацию и из другой образовательной организации в КГБ ПОУ «УАПК» от 23 августа 2021 г

– Положение о расписании учебных занятий в КГБ ПОУ "УАПК" от 23 августа 2021 г

– Положение о ведении журнала учебных (аудиторных) занятий учебных групп обучающихся КГБ ПОУ "УАПК" от 20 августа 2021 г

– Положение о защите персональных данных работников и обучающихся КГБ ПОУ "УАПК"

– Положение о режиме занятий в КГБ ПОУ "УАПК" от 20 августа 2021 г

– договор с базовым предприятием о целевом обучении.

Со стороны работодателя:

– Положение о целевом обучении

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

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП-П – примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП –общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

МДМ – междисциплинарный модуль;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Выпускник образовательной программы по квалификации «техник-технолог» осваивает общие виды деятельности: Ведение технологического процесса 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; Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; Обеспечение деятельности структурного подразделения и междисциплинарных модулей: Технические процессы технологического оборудования и Естественно-научные дисциплины.

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

Наименование направленности (в соответствии с квалификацией работодателя)	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
АО «ПримАгро»	
Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	

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

Формы обучения: ***очно обучение***.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 4428 академических часа, со сроком обучения 2 года 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Модель компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения основной профессиональной образовательной программы Профессионалитета (Приложение 1).

3.3. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Виды деятельности	
Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	Ведение технологического процесса по хранению и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой

растительного сырья	продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Обеспечение деятельности структурного подразделения	Обеспечение деятельности структурного подразделения
АО «ПримАгро»	
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ 05 Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

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

	поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.02	определять необходимые источники информации;
		Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации;
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска;
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
		Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение;
		Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Зо 02.01	**Знания:** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		Зо 02.02	приемы структурирования информации;
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;
		Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Уо 03.01	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
		Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;
		Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
		Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
		Уо 03.08	презентовать бизнес-идею;
		Уо 03.09	определять источники финансирования
		Зо 03.01	**Знания:** содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования;
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;

		Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов;
		Зо 03.06	порядок выстраивания презентации;
		Зо 03.07	кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды;
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Зо 04.01	**Знания:** психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Зо 05.01	**Знания:** особенности социального и культурного контекста;
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Уо 06.01	**Умения:** описывать значимость своей профессии (специальности);
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
		Зо 06.01	**Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности);
		Зо 06.03	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	Уо 07.01	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности;
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Зо 07.01	**Знания:** правила экологической безопасности при

	чрезвычайных ситуациях		ведении профессиональной деятельности;
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения;
		Зо 07.04	принципы бережливого производства;
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Уо 08.01	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии (специальности)
		Зо 08.01	**Знания:** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни;
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности);
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 09.01	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);
		Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.
		Зо 09.01	**Знания:** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
		Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
		Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		Зо 09.04	особенности произношения;
		Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности.

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	**Код и наименование**	**Код**	**Показатели освоения**

	компетенции		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	Н 1.1.01	**Навыки/практический опыт:** Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 1.1.02	Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
		Н 1.1.03	Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 1.1.04	Выполнение 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
		Н 1.1.05	Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 1.1.06	Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
		У 1.1.01	**Умения:** Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-

			измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		У 1.1.02	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
		У 1.1.03	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
		У 1.1.04	Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического

			оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		У 1.1.05	Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
		У 1.1.06	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
		У 1.1.07	Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья

		У 1.1.08	Документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
		У 1.1.09	Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья
		З 1.1.01	**Знания:** Показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и расходного материала при хранении и переработке зерна и семян
		З 1.1.02	Требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции
		З 1.1.03	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян
		З 1.1.04	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала,

			используемых при хранении и переработке зерна и семян, готовой продукции
		З 1.1.05	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян
		З 1.1.06	Основы технологии хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
		З 1.1.07	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
		З 1.1.08	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян
		З 1.1.09	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, семян, крупяной и комбикормовой продукции
		З 1.1.10	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян
		З 1.1.11	Классификация зерновых культур, строение зерна и семян, свойства зерновой массы
		З 1.1.12	Порядок, этапы и операции составления помольных смесей
		З 1.1.13	Меры борьбы с вредителями хлебных запасов
		З 1.1.14	Технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей
		З 1.1.15	Правила и порядок очистки зерна
		З 1.1.16	Технологические свойства зерна различных культур продовольственного, фуражного и семенного назначения и семян различного вида
		З 1.1.17	Принципы работы и устройство оборудования для очистки, сортировки, кондиционирования, сушки и измельчения зерна и семян
		З 1.1.18	Технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу
		З 1.1.19	Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления

			крупы, гидротермической обработки крупяных культур
		З 1.1.20	Методы определения технологической эффективности работы оборудования, нормы удельных нагрузок на оборудование
		З 1.1.21	Правила сушки зерна и семян различных культур
		З 1.1.22	Порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам
		З 1.1.23	Условия безопасного хранения зерна, семян и процессы, протекающие при хранении
		З 1.1.24	Технологические схемы подготовительных линий, схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции
		З 1.1.25	Схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов
		З 1.1.26	Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования, дробления и гидротермической обработки крупяных культур
		З 1.1.27	Правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции
		З 1.1.28	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, используемые при хранении и переработке зерна и семян

		З 1.1.29	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
		З 1.1.30	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
		З 1.1.31	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		З 1.1.32	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 1.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.	Н 1.2.01	**Навыки/практический опыт:** Прием-сдача сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.02	Мониторинг 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
		Н 1.2.03	Регулирование параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.04	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства мукомольной продукции на автоматизированных технологических линиях в

			соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.05	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства крупяной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.06	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства комбикормовой продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.07	Регулирование 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
		Н 1.2.08	Упаковка готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.09	Маркировка готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции на специальном технологическом оборудовании

		Н 1.2.10	Производство бестарного отпуска готовой продукции переработки зерна и семян
		Н 1.2.11	Проведение 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
		У 1.2.01	**Умения:** Подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.02	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций хранения и переработки зерна и семян
		У 1.2.03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.04	Эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по

			силосам для хранения с учетом его качества
		У 1.2.05	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
		У 1.2.06	Эксплуатировать оборудование для подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы, гидротермической обработки зерна
		У 1.2.07	Эксплуатировать оборудование для очистки и измельчения сырья, гранулирования комбикормов, дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой
		У 1.2.08	Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании
		У 1.2.09	Эксплуатировать оборудование для

			маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании
		У 1.2.10	Эксплуатировать оборудование для производства бестарного отпуска готовой продукции переработки зерна и семян
		У 1.2.11	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для хранения и переработки зерна и семян
		У 1.2.12	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
		У 1.2.13	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции
		У 1.2.14	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
		У 1.2.15	Устанавливать режимы измельчения, дозирования и смешивания готовой продукции на основе данных лабораторного анализа, показаний контрольно-измерительных приборов и органолептически для производства комбикормовой продукции
		У 1.2.16	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян
		У 1.2.17	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
		У 1.2.18	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями

		У 1.2.19	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.20	Вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян, в том числе в электронном виде
		З 1.2.01	**Знания:** Показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и расходного материала при хранении и переработке зерна и семян
		З 1.2.02	Требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции
		З 1.2.03	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян
		З 1.2.04	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян, готовой продукции
		З 1.2.05	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении

			и переработке зерна и семян
		З 1.2.06	Основы технологии хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.07	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
		З 1.2.08	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян
		З 1.2.09	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, семян, крупяной и комбикормовой продукции
		З 1.2.10	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств

			автоматики при хранении и переработке зерна и семян
		З 1.2.11	Классификация зерновых культур, строение зерна и семян, свойства зерновой массы
		З 1.2.12	Порядок, этапы и операции составления помольных смесей
		З 1.2.13	Меры борьбы с вредителями хлебных запасов
		З 1.2.14	Технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей
		З 1.2.15	Правила и порядок очистки зерна
		З 1.2.16	Технологические свойства зерна различных культур продовольственного, фуражного и семенного назначения и семян различного вида
		З 1.2.17	Принципы работы и устройство оборудования для очистки, сортировки, кондиционирования, сушки и измельчения зерна и семян
		З 1.2.18	Технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу
		З 1.2.19	Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур
		З 1.2.20	Методы определения технологической эффективности работы оборудования, нормы удельных нагрузок на оборудование

		З 1.2.21	Правила сушки зерна и семян различных культур
		З 1.2.22	Порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам
		З 1.2.23	Условия безопасного хранения зерна, семян и процессы, протекающие при хранении
		З 1.2.24	Технологические схемы подготовительных линий, схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции
		З 1.2.25	Схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов
		З 1.2.26	Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования, дробления и гидротермической обработки крупяных культур
		З 1.2.27	Правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции
		З 1.2.28	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, используемые при хранении и переработке зерна и семян
		З 1.2.29	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
		З 1.2.30	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
Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1. Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	Н 2.1.01	**Навыки/практический опыт:** Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Н 2.1.02	Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на

			автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 2.1.03	Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		У 2.1.01	**Умения:** Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		У 2.1.02	Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.01	**Знания:** Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья
		З 2.1.02	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов

			питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		З 2.1.03	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья
		З 2.1.04	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		З 2.1.05	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 производства продуктов питания из растительного сырья
		З 2.1.06	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 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян.	Н 2.2.01	**Навыки/практический опыт:** Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 2.2.02	Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 2.2.03	Обеспечение технологических режимов хранения зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
		Н 2.2.04	Обеспечение технологических режимов

			производства мукомольной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
		Н 2.2.05	Обеспечение технологических режимов производства крупяной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
		Н 2.2.06	Обеспечение технологических режимов производства комбикормовой продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
		Н 2.2.07	Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
		Н 2.2.08	Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ

			по разработке и внедрению рецептур новых видов продукции из зерна и семян и технологических процессов их производства
		Н 2.2.09	Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян
		У 2.2.01	**Умения:** Вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян
		У 2.2.02	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства
		У 2.2.03	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными)

			методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		У 2.2.04	Определять технологическую эффективность работы оборудования для хранения и переработки зерна и семян
		У 2.2.05	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
		У 2.2.06	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
		У 2.2.07	Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 2.2.08	Использовать различные виды программного

			обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
		У 2.2.09	Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания из зерна и семян, в том числе в электронном виде
		У 2.2.10	Использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии
		З 2.2.01	**Знания:** Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян
		З 2.2.02	Основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян
		З 2.2.03	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян
		З 2.2.04	Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян на

			автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией
		З 2.2.05	Принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, автоматического управления ими
		З 2.2.06	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья
		З 2.2.07	Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян
		З 2.2.08	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
		З 2.2.09	Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
		З 2.2.10	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов хранения и переработки зерна и семян
		З 2.2.11	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
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства	ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения	Н 3.1.01	**Навыки/практический опыт:** Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической

продуктов питания из растительного сырья	лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.		посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами анализа качества, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Н 3.1.02	Подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред для проведения контроля необходимых параметров сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Н 3.1.03	Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и

			продуктов питания в соответствии с планами-графиками и регламентами, установленными эксплуатационной документацией, в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Н 3.1.04	Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Н 3.1.05	Проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, во время лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде

		У 3.1.01	**Умения:** Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям
		У 3.1.02	Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		У 3.1.03	Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		У 3.1.04	Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		У 3.1.05	Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами исследований
		У 3.1.06	Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой

			продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
		У 3.1.07	Настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования
		У 3.1.08	Поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования
		У 3.1.09	Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований
		У 3.1.10	Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием
		У 3.1.11	Проверять сроки действия применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов
		У 3.1.12	Проверять сроки действия аттестатов или

			сертификатов применяемых контрольно-измерительных приборов
		У 3.1.13	Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		У 3.1.14	Анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации
		У 3.1.15	Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований
		У 3.1.16	Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации
		У 3.1.17	Пользоваться профессиональными компьютерами и

			специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования
		У 3.1.18	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.1.19	Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты
		У 3.1.20	Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде
		З 3.1.01	**Знания:** Требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		З 3.1.02	Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для

			выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		З 3.1.03	Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации
		З 3.1.04	Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами
		З 3.1.05	Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		З 3.1.06	Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		З 3.1.07	Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований

		З 3.1.08	Способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		З 3.1.09	Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
		З 3.1.10	Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		З 3.1.11	Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		З 3.1.12	Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

		З 3.1.13	Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при анализах сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		З 3.1.14	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 в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.1.15	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.1.16	Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и

			сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики 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	Н 3.2.01	**Навыки/практический опыт:** Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Н 3.2.02	Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		Н 3.2.03	Проведение спектральных, полярографических и пробирных анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного

			сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		Н 3.2.03	Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		Н 3.2.04	Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		Н 3.2.05	Проведение расчетов, оценки и регистрации

			результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья по регистрационным формам, в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		Н 3.2.06	Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, в том числе в электронном виде
		У 3.2.01	**Умения:** Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе

			производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.02	Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.03	Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами
		У 3.2.04	Подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.05	Рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений при проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.06	Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой

			продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.07	Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования
		У 3.2.08	Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.09	Анализировать состояние специализированного оборудования при проведении лабораторного исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.10	Анализировать рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации по проведению лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

		У 3.2.11	Определять значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии
		У 3.2.12	Подготавливать посевной материал для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.13	Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.14	Утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		У 3.2.15	Руководствоваться методами микробиологического или химико-бактериологического анализа для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.16	Настраивать работу оборудования для проведения спектральных, полярографических и пробирных анализов в

			соответствии со стандартными и нестандартными методиками в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.17	Производить оценки и контроль выполнения спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.18	Готовить образцы к проведению спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.19	Снимать показания с приборов, используемых при проведении спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		У 3.2.20	Применять специальное программное обеспечение для ведения спектральных и полярографических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

		У 3.2.21	Производить регистрацию и расчеты анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.22	Производить оценку и контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.23	Осуществлять подготовительные работы для проведения химического и физико-химического анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.24	Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.25	Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава
		У 3.2.26	Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов

			анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.27	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.28	Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты
		У 3.2.29	Вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
		У 3.2.30	Заполнять лабораторные журналы и протоколы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в

			процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
		З 3.2.01	**Знания:** Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции
		З 3.2.02	Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		З 3.2.03	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
		З 3.2.04	Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.05	Формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.06	Документооборот при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе

			производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
		З 3.2.07	Способы приготовления калибровочных растворов при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.08	Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.09	Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.10	Правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок для проведения различных видов исследований качества и

			безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.11	Свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.12	Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, требования, предъявляемые к качеству проб, устройство оборудования для отбора проб, правила учета и хранения проб и оформления сопроводительной документации
		З 3.2.13	Методы определения значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии

		З 3.2.14	Способы установки ориентировочных титров
		З 3.2.15	Требования, предъявляемые к рабочим растворам
		З 3.2.16	Классификация реактивов по чистоте, свойства применяемых реактивов и требования, предъявляемые к ним
		З 3.2.17	Технологический процесс приготовления питательных сред
		З 3.2.18	Основные оптические законы, оптические и электронно-оптические измерения
		З 3.2.19	Классификация и характеристики полярографических, спектральных и пробирных методов анализа
		З 3.2.20	Методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, диапазоны спектров и виды излучений
		З 3.2.21	Назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в

			процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.22	Нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами
		З 3.2.23	Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.24	Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.25	Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.26	Правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой

			продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
		З 3.2.27	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.28	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.29	Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при исследовании качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.30	Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности

			при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Н 4.1.01	**Навыки/практический опыт:** Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		У 4.1.01	**Умения:** Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		З 4.1.01	**Знания:** Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		З 4.1.02	Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной

			деятельности производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Н 4.2.01	**Навыки/практический опыт:** Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями
		У 4.2.01	**Умения:** Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
		У 4.2.02	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
		З 4.2.01	**Знания:** Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

		З 4.2.01	Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	Н 4.3.01	**Навыки/практический опыт:** Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		У 4.3.01	**Умения:** Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 4.3.02	Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 4.3.01	**Знания:** Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

	ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Н 4.4.01	**Навыки/практический опыт:** Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией
		У 4.4.01	**Умения:** Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 4.4.02	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 4.4.01	**Знания:** Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов

			питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию	Н 4.5.01	**Навыки/практический опыт:** Ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		У 4.5.01	**Умения:** 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
		З 4.5.01	**Знания:** Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 4.5.02	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на

			автоматизированных технологических линиях
Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»	ПК 5 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства	Н 5.1.01	**Навыки/практический опыт:** Приёмка продуктов растениеводства. Определение качества сдаваемой продукции и сырья: определение вида сырья, его сорта, состояния дефектности; проведение качественных и количественных измерений; сортировка по установленным признакам
		Н 5.1.02	Организация хранения продуктов растениеводства (выбор способов хранения принятой сельскохозяйственной продукции и сырья)
		Н 5.1.03	Оформление сопроводительных документов при приёмке и сдаче сырья и продуктов растениеводства
		У 5.1.01	**Умения:** Проводить прием и сортировку сельскохозяйственных продуктов и сырья по общепринятым методикам и соотносить его с требованиями стандартов
		У 5.1.02	Определять качество принимаемой продукции в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, класса, состояние дефектности, веса и размера
		У 5.1.03	Хранить принятую продукцию и отпускать ее получателям, согласно определенным правилам и нормам
		У 5.1.04	Оформлять установленную документацию для каждого вида сельскохозяйственного сырья и продукции

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

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

Индекс	Наименование	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах						Рекомендуемый семестр изучения
				Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Курсовой проект (работа)	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Обязательная часть образовательной программы		**3504**		**1232**	**1290**	**20**	**756**	**134**	**162**	
Блок ООД (10-11 класс)		**1476**		**696**	**708**				**72**	
БД	**Базовые дисциплины**	**924**		**398**	**508**				**18**	
ООД 01	Русский язык	72		30	24				18	1
ООД 02	Литература	108		48	60					1,2
ООД 03	Иностранный язык	72			72					1,2
ООД 04	Информатика	144		48	96					1,2
ООД 05	История	130		80	50					1,2
ООД 06	География	72		44	28					1,2
ООД 07	Обществознание	72		38	34					1,2
ООД 08	Физика	108		84	24					1,2
ООД 09	Физическая культура	78		4	74					1,2
ООД 10	ОБЖ	68		22	46					1,2
ПД	**Профильные дисциплины**	**552**		**298**	**200**				**54**	
ПД 01	Химия	144		48	84				12	1,2
ПД 02	Биология	144		60	54				30	1,2
ПД 03	Математика	232		190	30				12	1,2
ПД 04	Индивидуальный проект	32			32					2
ПА	**экзамен**	**72**							**72**	
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**	**392**		**134**	**252**			**6**		

СГ.01	История России	42		30	6			6		3
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	98			98					3,4,5,6
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	68		48	20					4
СГ.04	Физическая культура	98		2	96					3,4,5,6
СГ.05	Основы финансовой грамотности	32		20	12					6
СГ.06	Основы бережливого производства	54		34	20					6
ОПБ	**Обязательный профессиональный блок**	**1636**		**418**	**354**	**20**	**756**	**88**	**90**	
МДМ. 01	**Технические процессы технологического оборудования**	**212**		**104**	**84**			**24**	**6**	
ОП 01	Процессы и аппараты пищевых производств	76		44	24			16		3
ОП 02	Автоматизация технологических процессов	78		44	20			8	6	6
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	56		16	40					3
МДМ. 02	**Естественно-научные дисциплины**	**48**		**20**	**20**			**8**		
ОП 04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	48		20	20			8		4
ПМ.01	***Ведение технологического процесса по хранению и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях***	**582**	**402**	**140**	**94**	**20**	**288**	**40**	30	
МДК 01.01	Технология хранения зерна и семян	158	**48**	84	48			26	6	3,4
МДК 01.02	Технология переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	136	**66**	56	46	20		14	12	4,5
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	72	72				72			3,4
УП.01.02	Практика для получения первичных профессиональных навыков	36	36				36			5
ПП.01	Практика по профилю специальности	180	**180**				180			4,5
ПМ.02	***Организационно- технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях***	**240**	**210**	**82**	**66**		**144**	**8**	**24**	
МДК 02.01	Организационно- технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	156	**66**	82	66			8	12	4,5
УП.02	Практика для получения первичных профессиональных навыков	36	36				36			5

ПП.02	Практика по профилю специальности	108	108				108			5
ПМ.03	***Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья***	**210**	**168**	**34**	**60**		**108**	**8**	**18**	
МДК 03.01	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	102	**60**	34	60			8	6	5,6
УП.03	Практика для получения первичных профессиональных навыков	36	**36**				36			5
ПП.03	Практика по профилю специальности	72	**72**				72			6
ПМ.04	***Обеспечение деятельности структурного подразделения***	**148**	**102**	**38**	**30**		**72**	**8**	**12**	
МДК 04.01	Управление структурным подразделением организации	76	30	38	30			8	6	6
ПП.04	Практика по профилю специальности	**72**	**72**				**72**			
ДПБ 1	**Дополнительный профессиональный блок АО «ПримАгро»**	**350**	**162**	**194**	**140**		**108**	**28**	**18**	
ОПд.1	Основы исследовательской деятельности	32		22	10					3
ОПд.2	Психология общения	32		22	10					3
ОПд.3	Инженерная графика	60		6	54					4
ОПд.4	Техническая механика	52		32	20					4
ОПд.5	Электротехника и электронная техника	78		42	20			16		3
ОПд.6	Аспирация и пневмотранспорт	32		26	6					5
ОПд.7	Правовые основы профессиональной деятельности и охрана труда	32		22	10					3
ОПд.8	Основы агрономии	32		22	10					4
ПМд.05	***Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья***	**248**	**162**	**74**	**54**		**108**	**12**	**18**	
МДК 05.01	Приемщик сельскохозяйственной продукции	146	**54**	74	54			12	6	3,4
УП.05	Практика для получения первичных профессиональных навыков	36	**36**				36			4
ПП.05	Практика по профилю специальности	72	**72**				72			4
ПДП	Преддипломная производственная практика	144	**144**				144			

ПА	**Промежуточная аттестаци**	108							108	
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**	216								
	Подготовка к демонстрационному экзамену	72								
	Проведение демонстрационного экзамена	36								
	Подготовка выпускной квалификационной работе	72								
	Защита выпускной квалификационной работы	36								
Итого:		**4428**		1506	1472	20	720	170	216	

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ/ МДК		ПК/ОК код (или Н/ПО, У, З, Уо, Зо)	Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка[1]	*Ответственный от предприятия (при необходимости)*
		Код	Название					
1	– Проведение анализа и контроля качества зерна и семян в период хранения. – Подготовка зерна к анализу. Отбор проб. Выделение навесок. – Определение цвета, запаха зерна. – Определение влажности на влагомерах. Изучение приборов для проведения анализов. – Определение влажности зерна основным методом высушивания и с предварительным	МДК 01.01	Технология хранения зерна и семян	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	72	4	Зернохранилище. Лаборатория испытаний растительной продукции. Рабочее место лаборанта.	

[1] Оснвщение указано в п. 6.1.2.5

	подсушиванием. – Определение засоренности зерна. Изучение фракций сорной и зерновой примесей в зерне – Определение натуры зерна. – Определение стекловидности зерна. – Определение зараженности зерна вредителями хлебных запасов. – Определение количества и качества клейковины в зерне. – Определение чистоты семян и поштучно учитываемой примеси. – Анализ семян зерновых культур.							
2	– контроль за качеством крупяных культур и готовой продукцией. – составление схемы переработки зерна в крупу. – схемы работы технологического оборудования. – контроль крупы побочных продуктов и отходов.	МДК 01.02	Технология переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	36	5	Приемно-отпускные пункты предприятия. Производственная лаборатория. Рабочее место технолога (заведующего производством). Рабочее место лаборанта.	

3	– ведение основных технологических процессов производства круп.; – контроль за качеством сырья и готовой продукции. – обслуживание технологического оборудования для производства крупяной продукции.	ПМ 01	Ведение технологического процесса по хранению и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	72	4	Рабочее место технолога (заведующего производством). Рабочее место инженера по обслуживанию технологических линий.	
4	– Изучение инструкций по охране труда, технике безопасности и противопожарной безопасности, производственной санитарии. – Подготовка зерна к анализу. Отбор проб. Выделение навесок. – Определение цвета, запаха зерна. – Определение влажности на влагомерах. Изучение приборов для проведения анализов. – Определение влажности зерна основным методом высушивания и с предварительным подсушиванием. – Определение засоренности зерна. Изучение фракций сорной и зерновой примесей в	МДК 02.01	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1 ПК 2.2 *ОК 01* *ОК 02* *ОК 04* *ОК 09*	36	5	Рабочее место инженера по охране труда. Зернохранилище. Производственная лаборатория. Рабочее место лаборанта.	

	зерне – Определение натуры зерна. – Определение стекловидности зерна. – Определение зараженности зерна вредителями хлебных запасов. – Определение количества и качества клейковины в зерне. – Определение чистоты семян и поштучно учитываемой примеси. – Анализ семян подсолнечника.							
5	– Инструктаж по охране труда и технике безопасности. – Ознакомление с работой подъемно-транспортного оборудования. – Ознакомление с работой оборудования для очистки зерна от примесей. – Ознакомление с работой зерносушильного оборудования. – Ознакомление с технологическими и поточно-транспортными схемами зерноскладов и складов для готовой продукции. – Ознакомление с устройством, технологическими и поточно-транспортными схемами	ПП 02.01	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1 ПК 2.2 *ОК 01* *ОК 02* *ОК 04* *ОК 09*	108	5	Рабочее место инженера по охране труда. Цех по переработке зерна. Склад для хранения зерна. Склад для хранения готовой продукции. Рабочее место технолога (заведующего производством).	

	элеватора. – Приемка и размещение зерна на хранение – Определение качества принимаемого зерна – Определение качества хранящегося зерна. – Отгрузка зерна							
6	– Изучение видов стандартов на сырье, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. – Организация работ в производственных лабораториях. – Методы контроля качества основного и дополнительного сырья хлебобулочных изделий – Методы контроля свойств полуфабрикатов и технологического режима.	МДК 03.01	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1 ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	36	5	. Производственная лаборатория. Склад для хранения сырья. Склад для хранения готовой продукции. Рабочее место менеджера по качеству. Рабочее место	

	– Идентификация и фальсификация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья – Хранение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья						заведующего лабораторией	
	– Отбор проб зерна. Оценка качества зерна по органолептическим показателям и наличию примесей. Определение влажности зерна. – Отбор проб крупы. Оценка качества крупы по органолептическим показателям и наличию примесей. Определение влажности крупы. – Отбор проб и экспертиза качества муки по органолептическим свойствам, массовой доли влаги. – Определение зольности, кислотности, крупности помола пшеничной муки. – Отбор проб хлеба и хлебобулочных изделий для анализа. Бракераж	ПП 03.01	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1 ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	72	6	Склад для хранения сырья. Склад для хранения готовой продукции. Лаборатория испытаний растительной продукции. Рабочее место лаборанта.	

	хлебобулочных изделий. – Определение качества хлеба и хлебобулочных изделий по органолептическим показателям Определение массовой доли влаги в хлебобулочных изделиях. – Определение пористости, кислотности хлеба и хлебобулочных изделий. Определение структурно-механических свойств мякиша хлеба. – Определение массовой доли поваренной соли, сахара, жира в хлебе и хлебобулочных изделиях. – Определение тягучей болезни хлеба путем пробной выпечки и других видов болезней хлеба и хлебобулочных изделий. – Определение качества бараночных изделий, сухарей по органолептическим показателям, массовой доли влаги, кислотности, физико-химическим показателям. – Определение качества печенья по органолептическим и физико- химическим показателям. – Определение качества макаронных изделий по органолептическим							

	показателям и физико-химическим показателям.							
	– Изучение нормативных, правовых, информационных, кадровых документов организации. Исследование вопросов по общей характеристике деятельности организации, истории создания и развития, основным направлением деятельности. Изучение организационной структуры предприятия. – Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по сырья. – Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений. Оформление документации на различные	ПП 04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 08 ОК 09	72	6	Рабочее место руководителя производства. Рабочее место менеджера по качеству. Рабочее место специалиста отдела кадров.	

	операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией. --Ведение утверждённой учетно-отчетной документации. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. – Анализ товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. – Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. Оценка общих принципов руководства деятельностью предприятия. – Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности руководителей структурных подразделений. Изучение процесса разработки и внедрения требований к должностям. – Ознакомление с действующей системой							

	материального и нематериального стимулирования труда. – Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников – Анализ эффективности использования трудовых ресурсов организации. Участие в составлении графиков выхода на работу производственного персонала. – Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. – Изучение критериев подбора и расстановки персонала. мероприятия по оптимизации режимов труда и отдыха с учетом требований психофизиологии, эргономики и эстетики труда для различных категорий персонала. – Участие в процессе деловой оценки персонала							
	– Приемка сельскохозяйственной	МДК 05.01	Приемщик сельскохозяйственной	ПК 5.1 ОК 1	36	4	Рабочее место менеджера по	

	продукции и сырья. – Изучение оборудования для отбора проб. – Изучение правил отбора проб зерновых культур для анализа. – Изучение правил отбора проб овощных культур для анализа. – Изучение правил отбора проб технических культур для анализа. – Изучение способов определения качества зерновых культур. – Изучение способов определения качества овощных культур. – Изучение способов определения качества технических культур. – Изучение дефектов сельскохозяйственной продукции. – Изучение способов устранения дефектов сельскохозяйственной продукции. – Оформление установленной документации на продукцию растениеводства.		продукции	ОК 9			качеству.	
	– Знакомство с предприятием, являющимся базой практики. – Изучение устройства и	ПП 05.01	Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	72	4	Лаборатория испытаний растительной продукции.	

	принципа работы весового оборудования. – Изучение устройства и принципа работы измерителя деформации клейковины. – Изучение устройства и принципа работы диафаноскопа. – Изучение устройства и принципа работы мельницы лабораторной. – Изучение устройства и принципа работы нитратомера. – Изучение основных этапов приемки сельскохозяйственной продукции. – Изучение основных этапов отпуска растениеводческой продукции со склада. – Знакомство с правилами заполнения приходно-расходной документации		сельскохозяйственных продуктов и сырья				Рабочее место заведующего лабораторией.	

План обучения на рабочем месте содержит тематический и календарный план-график практической подготовки среднего профессионального образования и служит основой для составления и дальнейшего обучения по планутвыполнения работ на предприятии.

5.3. Календарный учебный график

5.3.1. По программе подготовки специалистов среднего звена

Индекс	Компоненты программы	ПН	сентябрь			ПН	октябрь			ПН	ноябрь			ПН	декабрь				ПН	январь				ПН	февраль				ПН	март				ПН	апрель				ПН	май						Всего часов
		Номера календарных недель																																													
		Порядковые номера недель учебного года																																													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	
		1 семестр																		2 семестр																									
ООД	**Блок ООД**																																													
ООД 01	Русский язык	2	4	4	2	4	4	2	4	4	2	4	4	2	4	4	4	18																												72
ООД 02	Литература	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				2	4	4	2	4	4	2	4	2	2	4	2	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	2		108
ООД 03	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				2	2	2		2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		72
ООД 04	Информатика	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2				4	4	4	4	4	4	6	4	4	4	4	4	4	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4		144
ООД 05	История	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				4	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	4	2	4	2	4	2	2	2	4	2	4	2		130
ООД 06	География	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2		2	2	2	2		2		72
ООД 07	Обществознание	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					2	2	2	2	2	4		2	2	2	2	2		2	2	2	2	2		2	2	2		72
ООД 08	Физика	4	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	4	2				4	4	4	4	4	4	2		2	2	2	6		2	2	2	4	2	2	2	2	2	2		108
ООД 09	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		78
ООД 10	ОБЖ	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				2		2	2					4	2	2	2		2	2	2	4	2	4		2		2		68
ПД	**Профильные дисциплины**																																													
ПД 01	Химия	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				4	4	4	4	6	4	4	6	4	4	4	4	6	4	4	4	4	4	4	6	4	4	4	12	144
ПД 02	Биология	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	18			2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	12	144
ПД 03	Математика	4	4	4	6	4	4	6	4	4	6	4	4	6	6	2	6				6	6	6	6	6	6	6	6	8	8	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	8	12	158
ПД 04	Индивидуальный проект																				2			2			2	2	2	2	2		2		2		2	2	2	2	2	2	2		32
	Всего час. в неделю учебных занятий	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	1476
		3 семестр																		4 семестр																									
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**																																													
СГ.01	История России	2	2	2	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2																													42
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2						66

СГ.03	Безопасность жизнедеятельности																				4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			4	4	4						68
СГ.04	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2						66
ОПБ	**Обязательный профессиональный блок**																																											
МДМ. 01	**Технические процессы технологического оборудования**																																											
ОП 01	Процессы и аппараты пищевых производств	6	6	4	6	6	4	6	6	6	4	**6**	6	6	4	4	4																											84
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	4	4	4	2	4	4	4	2	4	4	**2**	4	4	4	2	4																											56
МДМ. 02	**Естественно научные дисциплиныческого оборудования**																																											
ОП 04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве																				4	4	4	4	4	2	4	2	2	2	2	2	2	4			2	2	2						48
ПМ.01	***Ведение технологического процесса по хранению и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях***																																											
МДК 01.01	Технология хранения зерна и семян	6	6	6	6	4	2	4	6	6	6	6	6	6	6	8	8				4	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			4	6	4					6	164
МДК 01.02	Технология переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях																				2	4	4		4	4	4	4	4	4	4	4	4			4	6	8					6	74
УП.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков																	36																36										72
ПП.01	Практика по профилю специальности																																						36	36				72
ПМ.02	***Организационно-технологическое обеспечение производства***																																											

	хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях																																													
МДК 02.01	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях																				6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	8	6	6			6	6	6					6	112
ДПБ 1*	**Дополнительный профессиональный блок**																																													
ОПд.1	Основы исследовательской деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																													32
ОПд.2	Психология общения	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																													32
ОПд.3	Инженерная графика																				4	4	4	4	4	4	2	4	4	**4**	2	4	4	4			4	2	2						60
ОПд.4	Техническая механика																				4	2	4	4	2	4	2	4	4	**4**	2	4	2	2			4	2	2						52
ОПд.5	Электротехника и электронная техника	4	4	6	4	4	6	4	6	4	6	6	4	4	6	6	4																													78
ОПд.7	Правовые основы профессиональной деятельности и охрана труда	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																													32
ПМд.05	***Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья***																																												12	12
МДК 05.01	Приемщик сельскохозяйственной продукции	4	4	4	4	4	6	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4				4	6	4	6	4	4	6	4	4	**4**	6	2	6	4			4	4	4					6	146
УП.05	Практика для получения первичных профессиональных навыков																																			36										36
ПП.05	Практика по профилю специальности																																									36	36		72
	Всего час. в неделю учебных занятий	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	

		5 семестр	**6 семестр**

СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**																																														
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2										2	2	2	2	2				2	2	2	2	2	2	2	2	2																		32
СГ.04	Физическая культура	2	2										2	2	2	2	2				2	2	2	2	2	2	2	2	2																		32
СГ.05	*Основы бережливого производства*																				6	6	6	6	6	6	6	6	6																		54
СГ.06	*Основы финансовой грамотности*																				4	4	4	4	4	4	4	2	2																		32
ОПБ	**Обязательный профессиональный блок**																																														
МДМ. 01	**Технические процессы технологического оборудования**																																														
ОП 03	Автоматизация технологических процессов																				8	8	8	8	8	8	8	8	8	6																	78
ПМ.01	***Ведение технологического процесса по хранению и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях***																	12																													12
МДК 01.02	Технология переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	10	10										10	10	10	10	8	6																													74
УП.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков			36																																											36
ПП.01	Практика по профилю специальности				36	36	36																																								108
ПМ.02	***Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях***																	12																													12

МДК 02.01	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	8	6										6	6	6	6	6	6																											50
УП.02	Практика для получения первичных профессиональных навыков							36																																					36
ПП.02	Практика по профилю специальности								36	36	36																																		108
ПМ.03	***Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья***																												**12**																12
МДК 03.01	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	6	8										6	6	8	6	8				6	6	6	6	6	6	6	6	6	6															108
УП.03	Практика для получения первичных профессиональных навыков											36																																	36
ПП.03	Практика по профилю специальности																													36	36														72
ПМ.04	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**																												**6**																
МДК 04.01	Управление структурным подразделением организации																				8	8	8	8	8	8	8	10	10	6															82
ПП.04	Практика по профилю специальности																															36	36												72

ДПБ 1*	**Дополнительный профессиональный блок**																																																					
ОПд.6	Аспирация и пневмотранспорт	4	4										6	6	6	2	4																																					32
ОПд.8	Основы агрономии	4	4										4	4	4	6	6																																					32
ПДП	**Преддипломная производственная практика**																																					36	36	36	36												144
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**																																																					
	Подготовка к демонстрационному экзамену																																									36	36										
	Проведение демонстрационного экзамена																																											36									72
	Подготовка выпускной квалификационной работы																																												36	36							72
	Защита выпускной квалификационной работы																																															36					36
	Всего час. в неделю учебных занятий	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	

5.4. Рабочая программа воспитания

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

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

Задачи:

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

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

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

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:
- Русского языка и литературы
- Математики
- Истории
- Биологии
- Информатики
- Иностранного языка
- Информационных технологий
- Инженерной графики
- Астрономии
- Социально-экономических дисциплин
- Агрономии
- Технической механики
- Основ бережливого производства
- Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
- Электротехники и электронной техники
- Аспирации и пневмотранспорта

Лаборатории:
- Технической механики
- Автоматизации технологических процессов
- Технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Мастерские:
- Учебно-производственные мастерские

Спортивный комплекс
- Спортивный зал
- Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
- Стрелковый тир

Залы:
– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

– актовый зал;

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности 19.02.11 Технология производства продуктов питания из растительного сырья.

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

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Общеобразовательных дисциплин».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Стол ученический двуместный	1200x600
	Шкаф	
	Стул ученический *на ножках*	665x310
	Стол учителя	750x600
	Кресло/стул компьютерное	Стандарт Престиж ткань
	Интерактивный комплект (доска с проектором)	В комплекте: Интерактивная доска, Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление
Дополнительное оборудование		
	Магнитно-маркерная поверхность	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место преподавателя	монитор, клавиатура, мышь, системный блок с видеокартой для обработки данных неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение
	Проектор	Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление
	МФУ (принтер, сканер, копир)	А4/А3, лазерное
Дополнительное оборудование		

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

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»

№ Наименование оборудования		Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Стол ученический двуместный	1200x600
	Шкаф	
	Стул ученический на ножках	665x310
	Стол учителя	750x600
	Кресло/стул компьютерное	Стандарт Престиж ткань
	Интерактивный комплект (доска с проектором)	В комплекте: Интерактивная доска, Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление
Дополнительное оборудование		
	Магнитно-маркерная поверхность	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место преподавателя	монитор, клавиатура, мышь, системный блок с видеокартой для обработки данных неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение
	Проектор	Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление
	МФУ (принтер, сканер, копир)	А4/А3, лазерное
Дополнительное оборудование		

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

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

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

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I **Специализированная мебель и системы хранения**		
Основное оборудование		
	Библиотечная кафедра	**размер**: 2100x2100x1200м
	Стеллаж	односторонний 2200x800x288
	Шкаф открытый	
	Читательский стол *двухместный, многоместный*	750x800x550, 750x1600x550 **стол читательский**
	Компьютерный стол	750x600
	Информационный стенд	100x150
	Стул	665x310
	Кресло компьютерное	Стандарт Престиж ткань
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место	системный блок, монитор, клавиатура, мышь; неисключительные права по
	МФУ	А4/А3, лазерное
Дополнительное оборудование		

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

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Библиотечная кафедра	**размер**: 2100х2100х1200м
	Стеллаж *открытый*	односторонний 2200х800х288
	Стойка для книг	Стеллаж изготовлен из ЛДСП 16 мм. Торцы отделаны кромкой ПВХ 0,5 и 2,0 мм.
	Рабочее пространство	Высота, мм: ...; Глубина, мм: ...; Ширина, мм: ...; Материал каркаса: ...
	Читательский стол двухместный	СанПин 2.4.2.2821-10
	Компьютерный стол	СанПин 2.4.2.2821-10
	Информационный стенд	100х150
	Стул	665х310
	Кресло компьютерное	Стандарт Престиж ткань
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место *(библиотекаря, читателя)*	монитор, клавиатура, мышь, системный блок с видеокартой для обработки данных неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение
	Проектор	Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление
	МФУ (принтер, сканер, копир)	А4/А3, лазерное
Дополнительное оборудование		

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Лаборатория автоматизации технологических процессов (14 рабочих мест)».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения *(при необходимости)*		
Основное оборудование		
	Стол	1200х600
	Стул	665х310

	Флипчарт магнитно-маркерный	Основание на треноге, Тип поверхности - Магнитно-маркерная, с держателем бумаги
Дополнительное оборудование		
	Лазерная указка	Дальность луча не менее 30м
	Указка телескопическая складная	материал: металл, Резина. Раздвижная длиной до 2,5м
II Технические средства *(при необходимости)*		
Основное оборудование		
	Интерактивный комплект (доска с проектором)	В комплекте: Интерактивная доска, Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление
	МФУ	Функции устройства принтер, сканер, копир, факс, черно-белая печать, А4
	Виртуальный учебный комплекс «Тренажер ветеринарного врача»	интерактивные трехмерные модели диагностируемого животного
	Виртуальный учебный комплекс «Интерактивный анатомический стол – ветеринарный»	высококачественные трехмерные модели анатомических структур животных
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	Виртуальный учебный комплекс «Производство мясных полуфабрикатов	анимированная 3D модель-симулятор производственной линии
	Виртуальный учебный комплекс «Мясорыхлительные машины»	анимированная 3D модель-симулятор производственной линии
	Виртуальный учебный стенд «Автоматизированный колбасный цех»	анимированная 3D модель-симулятор производственной линии
	Виртуальный учебный стенд «Комплексная термическая обработка сырья и полуфабрикатов»	анимированная 3D модель-симулятор производственной линии
	Презентации и плакаты Автоматизация технологических процессов (электронные плакаты)	Электронные плакаты
Дополнительное оборудование		

Лаборатория «Лаборатория Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения *(при необходимости)*		
Основное оборудование		
	Стол лабораторный островной с полкой	Стол островного типа с полкой на четыре рабочих места зонированых между собой. Предусмотрены розетки для каждого рабочего места
	Стул лабораторный	сидение с газлифтом с ходом не менее 26 см., сидение диаметра не менее 33 см
	Стол лабораторный на тумбах	травмобезопасный алюминиевый каркас, Фасад с кромкой пвх, столешница ЛДСП+платик расположена на двух тумбах
	Стул лабораторный	сидение с газлифтом с ходом не менее 26 см., сидение диаметра не менее 33 см
	Стол для весов аналитических	Каркас изготовлен из металлической профильной трубы. Столешница установлена на каркас через специальные антивибрационные демпферы.
	Стол лабораторный	материал лдсп, каркас алюминиевый, столешница лдсп+пластик
	Шкаф для приборов	двухстворчатый
	Стол-тумба лабораторный	столешница с укрепленным покрытием, тумба двухдверная
	Стол компьютерный	одноместный; СанПин 2.4.2.2821-10
	Стул компьютерный	Стандарт Престиж ткань
	Стол офисный	1200х600
Дополнительное оборудование		
II Технические средства *(при необходимости)*		
Основное оборудование		
	Персональный компьютер	системный блок, монитор, клавиатура, мышь
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		

Основное оборудование		
	Цифровой микроскоп	монокулярный, Увеличение: 40–1000 крат. С цифровой камерой 5 Мпикс
	Весы лабораторные	Цена деления, г 0,1, Наибольший предел взвешивания (НПВ), г 3000
	Шкаф вытяжной	с защитным экраном, Расход удаляемого воздуха через ВР не менее 300 м³/ч
	pH-метр	в состав прибора входит Преобразователь, Термодатчик, Комбинированный pH-электрод;
	Комплект приборов (Нитрат-тестер и дозиметр)	дозиметр, Диапазон показаний радиоактивного фона, мкР/ч 1 - 100000, Нитрат-тестер, Диапазон измерения содержания нитратов, мг/кг от 20 до 5 000
	Цифровой микроскоп	монокулярный, Увеличение: 40–1000 крат. С цифровой камерой 5 Мпикс
	Автоклав	диапазон рабочих температур от 50 до 200 градусов, Напряжение питания - 220 В,
	Холодильник комбинированный лабораторный	Холодильник обеспечивает потребность в хранении лекарственных препаратов, средств, образцов, тест-наборов и других фармацевтических средств при температуре от +2 до +15 °С в холодильной камере и при температурах от минус 10 до минус 25 °С в морозильной камере.
	Термостат	Рабочий диапазон температуры от +30 до +120 °С
	Дистиллятор	предназначены для производства дистиллированной воды путем тепловой перегонки воды по ГОСТ 2874 "Вода питьевая".
	Лабораторный стол с мойкой	
	Весы аналитические	Дискретность г 0,0001, Единицы измерения грамм; килограмм; карат; унция; унция тройская;

		пеннивейт; зерно; ньютон.
	Центрифуга лабораторная	Центрифуга предназначена для разделения суспензий на компоненты под действием центробежного поля ротора
Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

6.1.2.4. Оснащение мастерских

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях Пищевой промышленности сельскохозяйственного профиля и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «_____» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях сельскохозяйственного профиля профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 13.009 Производство, первичная обработка и хранение продукции растениеводства.

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

Наименование рабочего места, участка «Лаборант»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения *(при необходимости)*		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
II Технические средства *(при необходимости)*		
Основное оборудование		
	Шкаф сушильный	Обеспечивающий создание и поддержание

1	электрический,	температуры в рабочей зоне высушивания от 100 °С до 150 °С, с отклонением от заданного значения не более ± 2 °С. Мощность нагрева должна быть такой, чтобы сушильный шкаф, отрегулированный на температуру (130 1 2) °С, мог восстановить заданную температуру не более чем через 15 мин после загрузки максимального числа проб (при полной загрузке рабочей зоны высушивания). Продолжительность восстановления температуры до 105 °С в камере сушильного шкафа после загрузки в нее бюкс с навесками не более 4 мин.
2	Весы неавтоматического действия	С пределами допускаемой абсолютной погрешности не более ± 0,01 г; ± 1 г.
3	Рассев лабораторный	С частотой колебаний не менее 180 мин$^{-1}$.
4	Сито из решетного полотна	С круглыми отверстиями диаметром 5,0 мм (полотно 1-50)
5	Мельница лабораторная	Обеспечивающая измельчение зерна до заданной крупности. Мельница должна быть изготовлена из материала, который не поглощает влагу, легко очищается, обеспечивает быстрое и однородное по крупности измельчение зерна без выделения тепла и без контакта с окружающим воздухом
6	Влагомеры диэлькометрические	Обеспечивающие измерение влажности зерна в диапазоне от 5 % до 40 % с абсолютной погрешностью, не более: ±1,0 % в диапазоне измерения влажности зерна до 17.0 % включительно; -± 1,5 % в диапазоне измерения влажности зерна свыше 17,0 %.
7	Пурка рабочая	С номинальной вместимостью мерки (измерительного контейнера) 1 дм3, состоящая из загрузочного цилиндра, воронки, предварительной мерки, ножа, поршня (падающего груза), мерки (измерительного контейнера) и основания. Допускается использовать пурку различных моделей, отвечающую техническим характеристикам данного стандарта
8	Диафаноскоп	Предназначен для определения стекловидности зерна по его оптическим свойствам. Принцип действия диафаноскопа основан на неодинаковой способности стекловидных и мучнистых зерен пропускать световой поток, т. е. в различии их оптических свойств
9	Весы лабораторные	С погрешностью взвешивания не более 0.01 г
10	Лупа зерновая	Кратность увеличения 4.5
11	Комплект лабораторных сит	Из решетного полотна с круглыми отверстиями диаметром 1,5 и 2,5 мм
	Устройство для отмывания	Поверхность рабочего узла должна отвечать

12	клейковин	требованиям, обеспечивающим достоверность получаемых результатов: конфигурация поверхности рабочего органа должна иметь расположенные под определенными углами рифли; резина должна соответствовать ГОСТ и иметь необходимую твердость и шероховатость, которые бы обеспечивали получение результатов, не превышающих допускаемые расхождения с результатами, получаемыми при отмывании ручным способом
13	Шкаф сушильный,	Обеспечивающий температуру нагрева (105 ± 2) °С
14	Стол лабораторный	Стол лабораторный С-400 установлен на металлический каркас из профильных труб 25х50 с полимерно-порошковым покрытием и регулируемыми опорами. Столешница облицована химостойким пластиком с 2-х сторон
15	Шкаф лабораторный	Шкаф для лабораторной посуды ЛК-400 ШЛП, Материал корпуса ЛДСП
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

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 должен быть 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.

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

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Операционная система Microsoft Windows Pro 10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	15
2	Офисный пакет Microsoft Office 2019		15
3	Офисный пакет OpenOffice		15
4	Учебный комплект КОМПАС-3D v20 на 50 мест. Проектирование и конструирование в машиностроении.		1
5	Архиватор WinRar		15
6	Архиватор 7-Zip		15
7	Антивирус Kaspersky		15
8	Яндекс.Браузер		15
9	Графический редактор GIMP (своб. распр. ПО)		15
10	Графический редактор Inkscape (своб. распр. ПО)		15
11	Программа «Шеф-эксперт» (демо-версия)	для технологов	15

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

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

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

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

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

– предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей

профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

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

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

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, 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 (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

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

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

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

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

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

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 13.009 Производство, первичная обработка и хранение продукции растениеводства, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы.

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования — программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утвержденным Минпросвещения России 1 июля 2021 г. № АН-16/11вн.

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».

Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

7.1. 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.

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

Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП-П.

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

Выпускники, осваивающие образовательные программы в области искусств, медицинского образования и фармацевтического образования, в области подготовки кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечения законности и правопорядка, если иное не установлено соответствующим ФГОС СПО, сдают ГИА в форме государственного экзамена и (или) защиты дипломного проекта (работы).

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

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

Примерные оценочные материалы для проведения ГИА приведены в приложении 5.

7.5. Примерный цифровой паспорт компетенций выпускника приведен в приложении 5.

Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы

Группа разработчиков

ФИО	Организация, должность
Куценко А.А	Директор КГБ ПОУ «УАПК»
Костюченко И.А	Заместитель директора по УМР
Рубанович О.В.	Руководитель методической службы
Волошина Т.С.	Председатель цикловой комиссии
Колесникова О.Е.	Председатель цикловой комиссии
Пивоварова Т.В.	Председатель цикловой комиссии
Назарова А.Л.	Председатель цикловой комиссии
Литвиненко С.Г.	Председатель цикловой комиссии
Григорьева Ю.В.	Преподаватель КГБ ПОУ «УАПК»
Шарина О.П	Преподаватель КГБ ПОУ «УАПК»
Колодонос И.В	Преподаватель КГБ ПОУ «УАПК»
Абакумец И.Г.	Преподаватель КГБ ПОУ «УАПК»
Зинченко А.А.	Преподаватель КГБ ПОУ «УАПК»
Каширин В.А	Преподаватель КГБ ПОУ «УАПК»
Тищенко И.В.	Преподаватель КГБ ПОУ «УАПК»
Лереха Т.М.	Преподаватель КГБ ПОУ «УАПК»
Прудченко Л.И.	Преподаватель КГБ ПОУ «УАПК»
Казновская В.А.	Преподаватель КГБ ПОУ «УАПК»

Руководители группы:

ФИО	Организация, должность
Цымбал Е.А.	Заведующий учебной частью

Приложение 1

к ПООП-П по профессии/специальности

19.02.11 Технология продуктов питания

из растительного сырья

Модель компетенций выпускника

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

2022 г.

Пояснительная записка

1. Модель компетенций выпускника (далее – МК) представляет собой совокупность взаимосвязанных между собой общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее – ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения ПООП-П.

2. МК разработана для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья как результат освоения ПООП-П, соответствующий требованиям ФГОС СПО, а также отвечающий запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

4. Профессиональная часть МК представляет собой матрицу профессиональных компетенций выпускника, формируемых при освоении видов деятельности образовательной программы, и трудовых функций действующих профессиональных стандартов.

5. Надпрофессиональная часть МК представляет собой интеграцию ОК, заявленных ФГОС СПО, и заявляемых организацией-работодателем обобщенных поведенческих моделей специалиста на рабочем месте (корпоративная культура).

6. Краткое описание и характеристика показателей сформированности корпоративных компетенций приведены в приложении к модели компетенций.

7. МК позволяет конструировать при помощи цифрового конструктора компетенций образовательные программы подготовки квалифицированных специалистов, рабочих и служащих, наиболее востребованных на региональном рынке труда в конкретном секторе экономики под запрос конкретных предприятий.

Профессиональная часть модели компетенций выпускника

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		**Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**			
		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**	**Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья**	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**
22.005 **Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья**					
ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.04	ПК 1.1			ПК 4.1
	ТФ А/02.04	ПК 1.2			ПК 4.2
ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ТФ В/01.04		ПК 2.1		ПК 4.3
	ТФ В/02.04		ПК 2.2		ПК 4.4
ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.05			ПК 3.1	ПК 4.5
	ТФ С/02.05			ПК 3.2	
Трудовые функции в соответствии с		**Дополнительные виды деятельности,**			

профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		**сформированные по запросу работодателя(ей)**			
		Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья			
Прием сельскохозяйственных продуктов и сырья. Определение качества сдаваемой продукции в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, таксата, класса, подкласса, состояния дефектности, консервировки, веса и размера. Отпуск продукции получателям. Оформление установленной документации		ПК 5.1			

Обозначения: ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая функция.

Таблица 2 – Модель компетенций выпускника (надпрофессиональная часть)

Корпоративные компетенции	Показатель сформированности корпоративных компетенций согласно требованиям предприятия-работодателя (выбирается один из уровней)			Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО
	0 Начальный уровень*	**1 Базовый уровень****	**2 Повышенный уровень*****	
КК 1 Системное мышление / Анализ информации и выработка решений	-	-	+	*ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07, ОК 09*
Описание. Эффективно работает с разноплановой информацией: выделяет главное, отсекает второстепенное, систематизирует и анализирует данные, делает верные логичные выводы. Самостоятельно использует современные и достоверные источники получения информации для поиска оптимального решения. Формирует умозаключения на основании целостного представления о ситуации, принимая во внимание комплекс значимых факторов, в том числе неочевидных. Находит и использует возможности, заложенные в ситуации, оценивает риски, продумывает способы их минимизации.				
КК 2 Планирование и организация деятельности	-	-	+	*ОК 01, ОК 02, ОК 03,ОК 04,ОК 05, ОК 09*
Описание. Эффективно планирует свою деятельность: декомпозирует задачи на подзадачи, планирует этапы выполнения (по SMART), расставляет приоритеты по принципу важно/срочно, самостоятельно рассчитывает и использует необходимые ресурсы, самостоятельно ориентируется в соотношении (процент) резервов и затрат.				
КК 3 Ориентация на результат	-	-	+	*ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07*
Описание. Ставит перед собой сложные цели (SMART****), определяет количественные и качественные критерии успеха, формирует четкий образ результата (ключевой показатель эффективности). Сталкиваясь со сложностями и препятствиями, предлагает свои варианты решения и осуществляет их. Выполняет принятые на себя обязательства в срок и в полном объеме. Самостоятельно оценивает результат своей работы, видит достоинства и недостатки (предлагает способы их устранения в будущем), берет на себя ответственность за достигнутые показатели. Находит возможности улучшить полученный результат в дальнейшем.				
КК 4	-	-	+	*ОК 04, 05, 06*

Построение отношений / эффективная коммуникация				
Описание. Инициативен в установлении новых контактов, выстраивает честные и открытые взаимоотношения. Придерживается установленных правил, поддерживает атмосферу сотрудничества, внимателен к другим, располагает к себе. В трудных ситуациях общения, при возникновении разногласий, сохраняет спокойствие и выдержку, стремится контролировать собственные эмоциональные проявления. Четко и ясно формулирует свое мнение. Логично выстраивает последовательность изложения, обосновывает свою позицию.				
КК 5 Открытость новому	-	-	+	*ОК 01, ОК 02, ОК 03,ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09*
Описание. Открыт новому, позитивно относится к изменениям, быстро адаптируется в незнакомой ситуации. С интересом относится к сложным задачам, стремится получить новый опыт в разных областях, легко обучается. Эффективен в ситуации изменений, быстро переключается с одного вида деятельности на другой, корректирует свои действия с учетом новых обстоятельств. Способен быстро схватывать суть, перенимать успешный опыт других, обогащать свое видение за счет альтернативных точек зрения.				
Корпоративная компетенция n[1] Указать название	-	-	+	*Указать коды ОК*
Описание: *описать содержание*				

Обозначения:

– определяется работодателем

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

[1] Указываются другие корпоративные компетенции, определенные организацией-работодателем.

Таблица 3 – Показатель сформированности корпоративных компетенций

Описание	Уровень развития
Выпускник демонстрирует большинство позитивных индикаторов компетенции. Уровень развития компетенции позволяет выпускнику достигать результатов во всех базовых рабочих ситуациях и в части сложных, нестандартных ситуаций.	**2 Повышенный уровень*** **
Выпускник демонстрирует в равной степени как позитивные, так и негативные индикаторы компетенции. Уровень развития компетенции позволяет выпускнику достигать результатов только в простых, хорошо знакомых рабочих ситуациях. При усложнении задачи, столкновении с нестандартной ситуацией выпускник значительно снижает свою эффективность.	**1 Базовый уровень** **
Выпускник демонстрирует в большей степени негативные индикаторы компетенции. Уровень развития компетенции не позволяет выпускнику достигать результатов даже в хорошо знакомых рабочих ситуациях.	**0 Начальный уровень***

Приложение 2.1

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ. 01 Ведение технологического процесса по хранению и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях»

Обязательный профессиональный блок

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** **3**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** **7**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** **18**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** **19**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ. 01 Ведение технологического процесса по хранению 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 «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	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	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
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 1.1.05	Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	Н 1.2.01	Прием-сдача сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 1.2.02	Мониторинг 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
	Н 1.2.03	Регулирование параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 1.2.04	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства мукомольной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

	Н 1.2.05	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства крупяной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 1.2.07	Регулирование 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
	Н 1.2.10	Производство бестарного отпуска готовой продукции переработки зерна и семян
	Н 1.2.11	Проведение 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
Уметь	У 1.2.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
	У 1.2.03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
	У 1.2.05	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
	У 1.2.06	Эксплуатировать оборудование для подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы, гидротермической обработки зерна
	У 1.2.09	Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании
	У 1.2.11	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для хранения и переработки зерна и семян
	У 1.2.12	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
	У 1.2.13	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции
	У 1.2.14	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
	У 1.2.19	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
Знать	З 1.1.04	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян, готовой продукции
	З 1.1.06	Основы технологии хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
	З 1.1.12	Порядок, этапы и операции составления помольных смесей

	З 1.1.14	Технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей
	З 1.1.18	Технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу
	З 1.1.19	Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур
	З 1.1.24	Технологические схемы подготовительных линий, схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции
	З 1.1.25	Схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов
	З 1.2.01	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и расходного материала при хранении и переработке зерна и семян
	З 1.2.02	Требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции
	З 1.2.03	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян
	З 1.2.06	Основы технологии хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
	З 1.2.	09 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, семян, крупяной и комбикормовой продукции
	З 1.2.10	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян
	З 1.2.11	Классификация зерновых культур, строение зерна и семян, свойства зерновой массы
	З 1.2.13	Меры борьбы с вредителями хлебных запасов
	З 1.2.18	Технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу
	З1.2.21	Правила сушки зерна и семян различных культур
	З 1.2.24	Технологические схемы подготовительных линий, схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции
	З 1.2.25	Схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 612

в том числе в форме практической подготовки 222

Из них на освоение МДК 01.01 164

в том числе самостоятельная работа 120

практики, в том числе учебная 72

производственная

Промежуточная аттестация 6.

Из них на освоение МДК 01.02 148

в том числе самостоятельная работа 102

практики, в том числе учебная 36

производственная 180

Промежуточная аттестация 12.

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	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	Раздел 1. Технология хранения зерна и семян	236	120	164	48	-	22	12	72	-
ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	Раздел 2. Технология переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	364	102	148	46	20	8		36	180
	Производственная практика (по профилю специальности), часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная практика*)									
	Промежуточная аттестация	12								
	Всего:	**612**	**312**					**12**	**108**	**180**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Раздел 1. Технология хранения зерна и семян				
МДК 01.01 Технология хранения зерна и семян				
Тема 1.1. Общие вопросы хранения	**Содержание**	**4**		
	Основные факторы, определяющие сохранность зерна и семян. Режимы хранения зерна и семян.	2	ПК 1.2 ОК1 ОК4	Н 1.2.03 У 1.2.11 У 1.2.14 З 1.2.01
	Способы хранения зерна и семян.	2	ПК 1.2 ОК1 ОК4	Н 1.2.03 У 1.2.11 У 1.2.14 З 1.2.01
Тема 1.2. Зернохранилища и семенохранилища	**Содержание**	**22/6**		
	Основные требования, предъявляемые к зернохранилищам	2	ПК 1.2	Н 1.2.03 У 1.2.11 У 1.2.14 З 1.2.01 З 1.2.06
	Классификация и типы зернохранилищ	4	ПК 1.2	Н 1.2.03 У 1.2.11 У 1.2.14 З 1.2.01 З 1.2.06
	Общая характеристика зерновых складов	2	ПК 1.2	Н 1.2.03 У 1.2.11 У 1.2.14 З 1.2.01 З 1.2.06
	Башенные комплексы механизированных зерновых складов	2	ПК 1.2	Н 1.2.03

				У 1.2.11 У 1.2.14 З 1.2.01 З 1.2.06
	Элеватор для хранения зерна – основной тип зернохранилищ в элеваторной промышленностм	2	ПК 1.2	Н 1.2.03 У 1.2.11 У 1.2.14 З 1.2.01 З 1.2.06
	Краткая характеристикаразличных типов элеваторов	2	ПК 1.2	Н 1.2.03 У 1.2.11 У 1.2.14 З 1.2.01 З 1.2.06
	Семенохранилища для семян зерновых культур	2	ПК 1.2	Н 1.2.03 У 1.2.11 У 1.2.14 З 1.2.01 З 1.2.06
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**		
	Практическая работа № 1. Конструктивные особенности элеватора и схема его работы	2	ПК 1.2	Н 1.2.03 У 1.2.11 У 1.2.14 З 1.2.01 З 1.2.06
	Практическая работа № 2. Составление маршрутов движения зерна на элеваторе	2	ПК 1.2	Н 1.2.03 У 1.2.11 У 1.2.14 З 1.2.01 З 1.2.06
	Практическая работа № 3. Изучение рабочей схемы элеватора и расположение оборудования в рабочей башне	2	ПК 1.2	Н 1.2.03 У 1.2.11 У 1.2.14 З 1.2.01 З 1.2.06
	Содержание	**22/4**		
	Хранение семян зерновых культур	2	ПК 1.2	Н 1.2.03 У 1.2.01

Тема 1.3. Технологические принципы хранения продовольственного зерна и семенных фондов				З 1.2.10 Н 1.2.10 У 1.2.03 З 1.2.01
	Организация и ведение технологического процесса на элеваторах и хлебоприемных предприятиях	2	ПК 1.2	Н 1.2.03 У 1.2.01 З 1.2.10 Н 1.2.10 У 1.2.03 З 1.2.01
	Отпускные устройства элеватора на автомобильный, железнодорожный и водный транспорт	2	ПК 1.2	Н 1.2.03 У 1.2.01 З 1.2.10 Н 1.2.10 У 1.2.03 З 1.2.01
	Маршруты движения зерна на элеваторе. Управление работой элеватора	2	ПК 1.2	Н 1.2.03 У 1.2.01 З 1.2.10 Н 1.2.10 У 1.2.03 З 1.2.01
	Комплексная механизация работ с зерном в элеваторах и складах.	2	ПК 1.2	Н 1.2.03 У 1.2.01 З 1.2.10 Н 1.2.10 У 1.2.03 З 1.2.01
	Технологические схемы элеваторов.	2	ПК 1.2	Н 1.2.03 У 1.2.01 З 1.2.10 Н 1.2.10 У 1.2.03 З 1.2.01
	Размещение зерна и семян в хранилищах	2	ПК 1.2	Н 1.2.03 У 1.2.01 З 1.2.10 Н 1.2.10

				У 1.2.03 З 1.2.01
	Наблюдение и уход за хранящимися зерном и семенами	2	ПК 1.2	Н 1.2.03 У 1.2.01 З 1.2.10 Н 1.2.10 У 1.2.03 З 1.2.01
	Учет принимаемого и хранящегося зерна	2	ПК 1.2	Н 1.2.03 У 1.2.01 З 1.2.10 Н 1.2.10 У 1.2.03 З 1.2.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**		
	Практическая работа № 4. Расчет потребности в складских помещениях для хранения зерна	2	ПК 1.2	Н 1.2.03 У 1.2.01 З 1.2.10 Н 1.2.10 У 1.2.03 З 1.2.01
	Практическая работа № 5. Составление плана размещения семян и зерна в хранилищах	2	ПК 1.2	Н 1.2.03 У 1.2.01 З 1.2.10 Н 1.2.10 У 1.2.03 З 1.2.01
Тема 1.4. Режимы хранения зерна	**Содержание**	**24/6**		
	Общая характеристика режимов хранения зерна	2	ПК 1.2 ПК 2.2	Н 1.2.03 У 1.2.01 З 1.2.09 З 1.2.21 Н 1.2.03 З 2.2.10 У 1.2.01
	Характеристика режима хранения зерна в сухом состоянии	2	ПК 1.2 ПК 2.2	Н 1.2.03 У 1.2.01 З 1.2.09

				З 1.2.21 Н 1.2.03 З 2.2.10 У 1.2.01
	Характеристика режима хранения зерна в охлажденном состоянии, способы охлаждения зерновой массы, режимы охлаждения	2	ПК 1.2 ПК 2.2	Н 1.2.03 У 1.2.01 З 1.2.09 З 1.2.21 Н 1.2.03 З 2.2.10 У 1.2.01
	Характеристика режима хранения зерна без доступа воздуха, способы создания безкислородных условий	2	ПК 1.2 ПК 2.2	Н 1.2.03 У 1.2.01 З 1.2.09 З 1.2.21 Н 1.2.03 З 2.2.10 У 1.2.01
	Классификация способов хранения зерна	2	ПК 1.2 ПК 2.2	Н 1.2.03 У 1.2.01 З 1.2.09 З 1.2.21 Н 1.2.03 З 2.2.10 У 1.2.01
	Мировое производство зерна	2	ПК 1.2 ПК 2.2	Н 1.2.03 У 1.2.01 З 1.2.09 З 1.2.21 Н 1.2.03 З 2.2.10 У 1.2.01
	Хранение сырого зерна	2	ПК 1.2 ПК 2.2	Н 1.2.03 У 1.2.01 З 1.2.09 З 1.2.21 Н 1.2.03 З 2.2.10

				У 1.2.01
	Послеуборочная обработка и хранение семян	2	ПК 1.2 ПК 2.2	Н 1.2.03 У 1.2.01 З 1.2.09 З 1.2.21 Н 1.2.03 З 2.2.10 У 1.2.01
	Применение исскуственно охлажденного воздуха при хранении зерна	2	ПК 1.2 ПК 2.2	Н 1.2.03 У 1.2.01 З 1.2.09 З 1.2.21 Н 1.2.03 З 2.2.10 У 1.2.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**		
	Практическая работа № 6. Режимы хранения зерна и семян	2	ПК 1.2 ПК 2.2	Н 1.2.03 У 1.2.01 З 1.2.09 З 1.2.21 Н 1.2.03 З 2.2.10 У 1.2.01
	Практическая работа № 7. Сравнительная характеристика способов хранения зерна	2	ПК 1.2 ПК 2.2	Н 1.2.03 У 1.2.01 З 1.2.09 З 1.2.21 Н 1.2.03 З 2.2.10 У 1.2.01
	Практическая работа № 8. Установление режимов сушки на зерносушилках. Расчет производительности зерносушилок и убыли зерна (семян) после сушки	2	ПК 1.2 ПК 2.2	Н 1.2.03 У 1.2.01 З 1.2.09 З 1.2.21 Н 1.2.03 З 2.2.10 У 1.2.01
	Содержание	**20/6**		

Тема 1.5. Процессы, происходящие в зерне при хранении	Долговечность, понятие, виды долговечности, факторы, влияющие на долговечность, причины потери жизнеспособности	2	ПК 1.2	Н 1.2.11 У 1.2.01 З 1.2.23 З 1.2.02 Н 1.2.11 У 1.2.01 З 1.2.03 З 1.2.10
	Дыхание зерна, понятие, виды дыхания, следствия дыхания, методы определения интенсивности дыхания, факторы, влияющие на интенсивность дыхания	4	ПК 1.2	Н 1.2.11 У 1.2.01 З 1.2.23 З 1.2.02 Н 1.2.11 У 1.2.01 З 1.2.03 З 1.2.10
	Послеуборочное дозревание зерна, факторы, влияющие на скорость процесса	2	ПК 1.2	Н 1.2.11 У 1.2.01 З 1.2.23 З 1.2.02 Н 1.2.11 У 1.2.01 З 1.2.03 З 1.2.10
	Прорастание зерна при хранении, причины, изменения в качестве и количестве зерна при прорастании, меры по предупреждению прорастания зерна при хранении	2	ПК 1.2	Н 1.2.11 У 1.2.01 З 1.2.23 З 1.2.02 Н 1.2.11 У 1.2.01 З 1.2.03 З 1.2.10
	Самосогревание зерновой массы, понятие, причины, источники тепла, виды самосогревания, стадии**,** изменения в качестве зерна при самосогревании	2	ПК 1.2	Н 1.2.11 У 1.2.01 З 1.2.23 З 1.2.02 Н 1.2.11 У 1.2.01

				З 1.2.03 З 1.2.10
	Самосогревание свежеубранного зерна и зерна пониженной влажности при длительном хранении	2	ПК 1.2	Н 1.2.11 У 1.2.01 З 1.2.23 З 1.2.02 Н 1.2.11 У 1.2.01 З 1.2.03 З 1.2.10
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**		
	Практическая работа № 9. Расчет убыли массы зерна	2	ПК 1.2	Н 1.2.11 У 1.2.01 З 1.2.23 З 1.2.02 Н 1.2.11 У 1.2.01 З 1.2.03 З 1.2.10
	Практическая работа № 10. Определение содержания дефектных зерен в партии хранящегося зерна	2	ПК 1.2	Н 1.2.11 У 1.2.01 З 1.2.23 З 1.2.02 Н 1.2.11 У 1.2.01 З 1.2.03 З 1.2.10
	Практическая работа № 11. Влияние срока хранения зерна на его долговечность	2	ПК 1.2	Н 1.2.11 У 1.2.01 З 1.2.23 З 1.2.02 Н 1.2.11 У 1.2.01 З 1.2.03 З 1.2.10
Тема 1.6. Состав и свойства зерновой массы	**Содержание**	**20/6**		
	Состав зерновой массы, причины неоднородности состава, характеристика основных компонентов зерновой массы	2	ПК 1.2	Н 1.2.05 У 1.2.01

				З 1.2.11
	Общая характеристика физических свойств зерновой массы и их значение в практике хранения зерна	2	ПК 1.2	Н 1.2.05 У 1.2.01 З 1.2.11
	Сыпучесть зерновой массы, понятие, значение, способы определения, факторы, влияющие на сыпучесть	2	ПК 1.2	Н 1.2.05 У 1.2.01 З 1.2.11
	Самосортирование, понятие, значение, виды истечения зерна из силосов	2	ПК 1.2	Н 1.2.05 У 1.2.01 З 1.2.11
	Скважистость, понятие, значение, факторы, влияющие на ее величину	2	ПК 1.2	Н 1.2.05 У 1.2.01 З 1.2.11
	Сорбционные свойства зерновой массы, виды сорбции, причины сорбции, значение, гигроскопичность зерновой массы, понятие равновесной влажности и методы ее определения, факторы, влияющие на величину равновесной влажности	2	ПК 1.2	Н 1.2.05 У 1.2.01 З 1.2.11
	Теплофизические свойства зерновой массы и их значение в практике хранения зерна	2	ПК 1.2	Н 1.2.05 У 1.2.01 З 1.2.11
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**		
	Практическая работа № 12. Определение состава зерновой массы	2	ПК 1.2	Н 1.2.05 У 1.2.01 З 1.2.11
	Практическая работа № 13. Изучение свойств зерновой массы при хранении	2	ПК 1.2	Н 1.2.05 У 1.2.01 З 1.2.11
	Практическая работа № 14. Строение зерна злаковых и бобовых культур	2	ПК 1.2	Н 1.2.05 У 1.2.01 З 1.2.11
Тема 1.7. Производственно-технологический контроль на ХПП	**Содержание**	**16/6**		
	Контроль за размещением зерна	2	ПК 2.2.	Н 1.2.02 У 1.2.01 У 1.2.09
	Контроль качества хранящегося зерна, режимами обработки	2	ПК 2.2.	Н 1.2.02 У 1.2.01 У 1.2.09
	Инвентаризация зерна и зернопродуктов, составление акта зачистки	2	ПК 2.2.	Н 1.2.02 У 1.2.01

				У 1.2.09
	Порядок списания убыли в весе зерна. Порядок отпуска зерна и зернопродуктов в зависимости от их качества, срока хранения и целевого назначения	2	ПК 2.2.	Н 1.2.02 У 1.2.01 У 1.2.09
	Документация при отпуске. Борьба с потерями при отпуске и транспортировке	2	ПК 2.2.	Н 1.2.02 У 1.2.01 У 1.2.09
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**		
	Практическая работа № 15. График контроля хранящегося зерна	2	ПК 2.2.	Н 1.2.02 У 1.2.01 У 1.2.09
	Практическая работа № 16. Документальное оформление операций по подработке зерна	2	ПК 2.2.	Н 1.2.02 У 1.2.01 У 1.2.09
	Практическая работа № 17. Заполнение качественных удостоверений на зерно различных культур	2	ПК 2.2.	Н 1.2.02 У 1.2.01 У 1.2.09
Тема 1.8. Хранение продуктов переработки зерна	**Содержание**	**10/6**		
	Мука и крупа как объекты хранения. Технология хранения продуктов переработки зерна	2	ПК 1.2	Н 1.2.04 З 1.2.24
	Наблюдение и уход при хранении за качеством и состоянием муки и крупы.	2	ПК 1.2	Н 1.2.04 З 1.2.24
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**		
	Практическая работа № 18. Мукомольные свойства зерна. Расчет помольной партии	2	ПК 1.2	Н 1.2.04 З 1.2.24
	Практическая работа № 19. Построение схем подготовки зерна к помолу	2	ПК 1.2	Н 1.2.04 З 1.2.24
	Практическая работа № 20. Определение влажности муки	2	ПК 1.2	Н 1.2.04 З 1.2.24
Тема 1.9. Стандартизация в хранении зерна и семян	**Содержание**	**4/2**		
	Возникновение стандартизации зерна и семян. Стандартизация качества зерна и семян. Стандарты на семена и зерно. Кондиции на зерно. Таварная классификация зерна. Технические требования к зерну.	2	ПК 1.2	З 1.2.02
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	ПК 1.2	З 1.2.02
	Практическая работа № 21. Изучение основ стандартизации	2	ПК 1.2	З 1.2.02
	Содержание	**10/6**		
	Вред, причиняемый вредителями зерна, объекты заражения, методы выявления зараженности. Классификация методов борьбы с вредителями.	2	ПК 1.2	Н 1.2.01 У 1.2.19

Тема 1.10. Борьба с вредителями хлебных запасов				З 1.2.13
	Характеристика профилактических мер борьбы. Характеристика истребительных мер борьбы: механическая очистка, термические меры борьбы. Характеристика химических мер борьбы: влажная дезинсекция, влажно-газовая, аэрозольная обработка, газация. Дегазация. Дератизация.	2	ПК 1.2	Н 1.2.01 У 1.2.19 З 1.2.13
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**		
	Практическая работа № 22. Определение зараженности зерна вредителями	2	ПК 1.2	Н 1.2.01 У 1.2.19 З 1.2.13
	Практическая работа № 23. Определение суммарной плотности заражения	2	ПК 1.2	Н 1.2.01 У 1.2.19 З 1.2.13
	Практическая работа № 24. Системы защиты хранящегося зерна от насекомых	2	ПК 1.2	Н 1.2.01 У 1.2.19 З 1.2.13
Раздел 2 Технология переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях				
МДК 01.02 Технология переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях				

Тема 2.1. Теоретические основы технологических процессов мукомольного, крупянного и комбикормового производства	**Содержание**	**24/6**		
	Теоретические основы сепарирования зерновой смеси	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 1.1.05 З 1.1.06 З 1.1.18 З 1.1.19 Н 1.2.07 У 1.2.01 У 1.2.05 У 1.2.06 З 1.2.06 З 1.2.18
	Обработка поверхности зерна	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 1.1.05 З 1.1.06 З 1.1.18 З 1.1.19 Н 1.2.07 У 1.2.01 У 1.2.05 У 1.2.06 З 1.2.06 З 1.2.18
	Гидротермическая обработка	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 1.1.05 З 1.1.06 З 1.1.18 З 1.1.19 Н 1.2.07 У 1.2.01 У 1.2.05 У 1.2.06 З 1.2.06 З 1.2.18
	Формирование помольной смеси зерна на мукомольном заводе	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 1.1.05 З 1.1.06 З 1.1.18 З 1.1.19 Н 1.2.07 У 1.2.01 У 1.2.05

				У 1.2.06 З 1.2.06 З 1.2.18

	Измельчение зерна и компонентов комбикормов	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 1.1.05 З 1.1.06 З 1.1.18 З 1.1.19 Н 1.2.07 У 1.2.01 У 1.2.05 У 1.2.06 З 1.2.06 З 1.2.18
	Сортирование продуктов измельчения зерна по крупности и по дробности	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 1.1.05 З 1.1.06 З 1.1.18 З 1.1.19 Н 1.2.07 У 1.2.01 У 1.2.05 У 1.2.06 З 1.2.06 З 1.2.18
	Шелушение зерна, сортирование прордуктов шелушения зерна.	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 1.1.05 З 1.1.06 З 1.1.18 З 1.1.19 Н 1.2.07 У 1.2.01 У 1.2.05 У 1.2.06 З 1.2.06 З 1.2.18
	Шлифование и полирование крупы. Дозирование и смешивание компонентов	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 1.1.05 З 1.1.06 З 1.1.18 З 1.1.19 Н 1.2.07 У 1.2.01 У 1.2.05 У 1.2.06

				3 1.2.06 3 1.2.18

	Прессование	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 1.1.05 З 1.1.06 З 1.1.18 З 1.1.19 Н 1.2.07 У 1.2.01 У 1.2.05 У 1.2.06 З 1.2.06 З 1.2.18
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**		
	Практическое занятие № 1. Оценка технологической эффективности процесса шелушения	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 1.1.05 З 1.1.06 З 1.1.18 З 1.1.19 Н 1.2.07 У 1.2.01 У 1.2.05 У 1.2.06 З 1.2.06 З 1.2.18
	Практическое занятие № 2. Оценка технологической эффективности процесса измельчения и сортирования	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 1.1.05 З 1.1.06 З 1.1.18 З 1.1.19 Н 1.2.07 У 1.2.01 У 1.2.05 У 1.2.06 З 1.2.06 З 1.2.18
	Практическое занятие № 3. Составление технологических схем крупоотделения и шелушения зерна	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 1.1.05 З 1.1.06 З 1.1.18 З 1.1.19 Н 1.2.07 У 1.2.01 У 1.2.05

				У 1.2.06 З 1.2.06 З 1.2.18
Тема 2.2. Технология мукомольного производства	**Содержание**	**16/8**		
	Современное состояние мукомольной промышленности	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4	Н 1.2.07 У 1.2.05 У 1.2.06 У 1.2.12 З 1.2.06 З 1.2.18
	Формирование качества муки в процессе производства	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4	Н 1.2.07 У 1.2.05 У 1.2.06 У 1.2.12 З 1.2.06 З 1.2.18
	Сырье для производства муки	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4	Н 1.2.07 У 1.2.05 У 1.2.06 У 1.2.12 З 1.2.06 З 1.2.18
	Технологическая линия мукомольного производства	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4	Н 1.2.07 У 1.2.05 У 1.2.06 У 1.2.12 З 1.2.06 З 1.2.18
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**		
	Практическое занятие № 4. Мукомольные свойства зерна. Расчет помольной партии	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4	Н 1.2.07 У 1.2.05 У 1.2.06 У 1.2.12 З 1.2.06 З 1.2.18
	Практическое занятие № 5. Оценка технологической эффективности гидротермической обработки	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1	Н 1.2.07 У 1.2.05 У 1.2.06

			ОК 4	У 1.2.12 З 1.2.06 З 1.2.18
	Практическое занятие № 6. Расчет выхода муки.Описание технической системы измельчения.	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4	Н 1.2.07 У 1.2.05 У 1.2.06 У 1.2.12 З 1.2.06 З 1.2.18
	Практическое занятие № 7. Построение схем подготовки зерна к помолу. Построение схем размола зерна	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4	Н 1.2.07 У 1.2.05 У 1.2.06 У 1.2.12 З 1.2.06 З 1.2.18
Тема 2.3. Технология крупяного производства	**Содержание**	**26/20**		
	Современное состояние и перспективы развития крупяной промышленности	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1	Н 1.2.07 У 1.2.06 У 1.2.13 З 1.1.14 З 1.2.18
	Теоретические основы процессов технологии крупы	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1	Н 1.2.07 У 1.2.06 У 1.2.13 З 1.1.14 З 1.2.18
	Процессы перераработки в крупу зерна, подготовленного к шелушению	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1	Н 1.2.07 У 1.2.06 У 1.2.13 З 1.1.14 З 1.2.18
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**20**		
	Практическое занятие № 8. Составление технологической схемы подготовки зерна к трёхсортному помолу	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1	Н 1.2.07 У 1.2.06 У 1.2.13 З 1.1.14 З 1.2.18
	Практическое занятие № 9. Схемы технологического процесса. Расчёт и подбор	2	ПК 1.1.	Н 1.2.07

	технологического оборудования для зерноочистительного отделения.		ПК 1.2. ОК 1	У 1.2.06 У 1.2.13 З 1.1.14 З 1.2.18
	Практическое занятие № 10. Технологическая оценка зерна. Определение эффективности измельчения зерна.	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1	Н 1.2.07 У 1.2.06 У 1.2.13 З 1.1.14 З 1.2.18
	Практическое занятие № 11. Определение характеристики сит, применяемых для просеивания продуктов размола.	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1	Н 1.2.07 У 1.2.06 У 1.2.13 З 1.1.14 З 1.2.18
	Практическое занятие № 12. Расчёт и подбор оборудования для размольного отделения мельницы.	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1	Н 1.2.07 У 1.2.06 У 1.2.13 З 1.1.14 З 1.2.18
	Практическое занятие № 13 . Изучение методики расчёта выхода пшеничной и кукурузной крупы.	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1	Н 1.2.07 У 1.2.06 У 1.2.13 З 1.1.14 З 1.2.18
	Практическое занятие № 14. Изучение методики расчета и подбора технологического оборудования крупяного завода.	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1	Н 1.2.07 У 1.2.06 У 1.2.13 З 1.1.14 З 1.2.18
	Практическое занятие № 15. Изучение процесса дозирования компонентов комбикормов.	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1	Н 1.2.07 У 1.2.06 У 1.2.13 З 1.1.14 З 1.2.18
	Практическое занятие № 16. Составление схемы технологического процесса и подбор оборудования комбикормового завода.	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1	Н 1.2.07 У 1.2.06 У 1.2.13 З 1.1.14

				З 1.2.18
	Практическое занятие № 17. Работа по заполнению бланков качества крупы	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1	Н 1.2.07 У 1.2.06 У 1.2.13 З 1.1.14 З 1.2.18
Тема 2.4. Технология производства комбикормов	**Содержание**	**28/12**		
	Общие сведения о комбикормовой промышленности, современное состояние и ассортименте продукции	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 1.2.05 Н 1.2.07 У 1.2.12 У 1.2.13 З 1.2.24 З 1.2.25
	Характеристика сырья, используемого для вы работки комбикормов	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 1.2.05 Н 1.2.07 У 1.2.12 У 1.2.13 З 1.2.24 З 1.2.25
	Технологические свойства компонентов комбикормов	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 1.2.05 Н 1.2.07 У 1.2.12 У 1.2.13 З 1.2.24 З 1.2.25
	Общие требования к производственному процессу приготовления комбикормов. Требования к основным автоматизированным технологическим линиям: линия подготовки зернового сырья; линия приготовления обогощенных добавок; линия подготовки и ввода жидких компонентов; линия дозирования и смешивания; линия гранулирования.	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 1.2.05 Н 1.2.07 У 1.2.12 У 1.2.13 З 1.2.24 З 1.2.25
	Технология производства рассыпных и гранулированных комбикормов	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 1.2.05 Н 1.2.07 У 1.2.12 У 1.2.13 З 1.2.24 З 1.2.25
	Технология производства экструдированны х и экспандированных комбикормов	2	ПК 1.1.	Н 1.2.05

			ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 1.2.07 У 1.2.12 У 1.2.13 З 1.2.24 З 1.2.25
	Особенности производства комбикормов для свиней	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 1.2.05 Н 1.2.07 У 1.2.12 У 1.2.13 З 1.2.24 З 1.2.25
	Ведение количественно-качественного учета при производстве комбикормов.	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 1.2.05 Н 1.2.07 У 1.2.12 У 1.2.13 З 1.2.24 З 1.2.25
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**12**		
	Практическое занятие № 18. Классификация и ассортимент комбикормов	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 1.2.05 Н 1.2.07 У 1.2.12 У 1.2.13 З 1.2.24 З 1.2.25
	Практическое занятие № 19. Выбор оптимальных режимов при очистке комбикормового сырья	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 1.2.05 Н 1.2.07 У 1.2.12 У 1.2.13 З 1.2.24 З 1.2.25
	Практическое занятие № 20. Определение эффективности процесса дозирования в производственных условиях	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 1.2.05 Н 1.2.07 У 1.2.12 У 1.2.13 З 1.2.24 З 1.2.25
	Практическое занятие № 21. Физические и химические изменения продукта при экструдировании и экспандировании	2	ПК 1.1. ПК 1.2.	Н 1.2.05 Н 1.2.07

			ОК 1 ОК 4 ОК 9	У 1.2.12 У 1.2.13 З 1.2.24 З 1.2.25
	Практическое занятие № 22. Оформление журнала количественно-качественного учета зерна, сырья и комбикормов	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 1.2.05 Н 1.2.07 У 1.2.12 У 1.2.13 З 1.2.24 З 1.2.25
	Практическое занятие № 23. Составление акта-отчета производственного цеха по выработке рассыпных и гранулированных комбикормов. Нормы выхода готовой продукции	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 1.2.05 Н 1.2.07 У 1.2.12 У 1.2.13 З 1.2.24 З 1.2.25
Тема 2.5. Контроль и управление процессами в мукомольном, крупянном и комбикормовом производстве	**Содержание**	**8**		
	Рациональная организация автоматизированного управления и контроля на предприятиях	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 1.2.07 У 1.2.12 З 1.1.04 З 1.1.06 З 1.1.12
	Методы оценки технологической эффективности переработки зерна	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 1.2.07 У 1.2.12 З 1.1.04 З 1.1.06 З 1.1.12
	Правила организации и ведения технологического процесса на предприятиях	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 1.2.07 У 1.2.12 З 1.1.04 З 1.1.06 З 1.1.12
	Рациональное использование побочных продуктов мукомольного и крупяного производства	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 1.2.07 У 1.2.12 З 1.1.04 З 1.1.06 З 1.1.12
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела № 1		**22**		

1.Сообщение по характеристике культурных растений. 2.Сообщение по новым видам транспортного оборудования. 3.Сообщение по качественным показателям зерна. 4. Изучить влияние параметров сушки на производительность сушилок. 5.Изучение устройства и принципа работы оборудования. 6.Изучить особенности конструкции шахтной зерносушилок. 7.Изучение устройства лабораторного оборудования. 8.Расчет производительности машин. 9. Организация работы в элеваторе. 10. Заполнение качественных удостоверений на зерно			
Учебная практика раздела № 1 **Виды работ** 1. Проведение анализа и контроля качества зерна и семян в период хранения. 2.Подготовка зерна к анализу. Отбор проб. Выделение навесок. 3.Определение цвета, запаха зерна. 4.Определение влажности на влагомерах. Изучение приборов для проведения анализов. 5.Определение влажности зерна основным методом высушивания и с предварительным подсушиванием. 6.Определение засоренности зерна. Изучение фракций сорной и зерновой примесей в зерне 7.Определение натуры зерна. 8.Определение стекловидности зерна. 9.Определение зараженности зерна вредителями хлебных запасов. 10.Определение количества и качества клейковины в зерне. 11.Определение чистоты семян и поштучно учитываемой примеси. 12.Анализ семян зерновых культур.	**72**		
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела № 2 1.Ассортимент и нормы качества зерна для производства крупы. 2.Способы подготовки зерна к переработке в крупу. 3.Способы определения качества зерна и готовой продукции. 4.Расчет выхода крупы и побочных продуктов. 5.Ассортимент круп. 6.Устройство и принцип работы падди-машины.. 7.Определение номера сит в рассевах. 8.Расчет машин на ведение технологического процесса. 9.Затаривание и хранение готовой продукции. 10.Процессы протекающие при хранении крупы.	**8**		
Учебная практика раздела № 2 **Виды работ** - контроль за качеством крупяных культур и готовой продукцией;	**36**		

- составление схемы переработки зерна в крупу; - схемы работы технологического оборудования; - контроль крупы побочных продуктов и отходов.			
Производственная практика раздела № 2 **Виды работ** - ведение основных технологических процессов производства круп; - контроль за качеством сырья и готовой продукции; - обслуживание технологического оборудования для производства крупяной продукции.	**180**		
Тематика курсовых проектов (работ) раздела № 2 1. Расчет и проектирование пункта послеуборочной обработки и хранения зерна в хозяйстве. 2. Послеуборочная обработка, хранение и реализация зерновых, бобовых и масличных культур (семенного, продовольственного и кормового назначения). 3. Хранение, активное вентилирование, подработка, сушка зерна и семян пшеницы. 4. Послеуборочная обработка, хранение и реализация сочной продукции (семенного, продовольственного и кормового назначения). 5. Хранение севка, лука-репки и лука-матки в стационарных хранилищах. 6. Послеуборочная обработка, хранение и реализация технических культур. 7. Послеуборочная обработка картофеля, овощей и плодов перед закладкой на хранение и реализацией. 8. Хранение плодов и ягод в хранилищах с искусственным охлаждением и регуляцией относительной влажности воздуха. 9. Хранение картофеля в стационарных хранилищах. 10. Хранение картофеля, овощей и плодов, ягод в хозяйстве. Тема курсовой работы может быть и более широкой, например: «Послеуборочная обработка, хранение и реализация продукции в фермерском хозяйстве «…»…».	**20**		
Консультации	**10**		
Промежуточная аттестация	**12**		
Всего	**612**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинетв соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

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 печатные и электронные издания

1. Технология хранения продукции растениеводства: учебник / В. И. Манжесов, Т. Н. Тертычная, С. В. Калашникова [и др.]. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2018. — 464 с. — 28 ISBN 978-5-98879-188-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/129294

2. Федоренко, В. Ф. Перспективные технологии послеуборочной обработки и хранения зерна / В. Ф. Федоренко, В. Я. Гольтяпин. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 194 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11460-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495657

3.2.3. Дополнительные источники

1. Горбашко Е.А. Управление качеством. -.[Электронный ресурс] / Е.А. Горбашко - Электрон. дан. — М. : Юрайт, 2020. — 352 с. — Режим доступа https://biblioonline.ru/viewer/upravlenie-kachestvom-451283#page/1

2. Технология переработки продукции растениеводства : учебник / В. И. Манжесов, Т. Н. Тертычная, С. В. Калашникова, И. В. Максимов. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016. — 816 с. — ISBN 978-5-98879-185-0. — Текст: электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/91632.

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. ПК 1.2. ОК 01 ОК 04 ОК 09	Выполнение работ по осуществлению технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией Выполнение работ по осуществлению технологических операций по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями Решение задач профессиональной деятельности; Выполнение работ по организации процесса хранения и переработки зерна и семян; Выполнение работ в соответствии с профессиональной документацией;	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Экспертное наблюдение выполнения практических работ Ситуационная задача Экспертное наблюдение выполнения практических работ Экспертное наблюдение выполнения практических работ

Приложение 2.2

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ. 02 Организационно - технологическое обеспечение производства 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» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	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
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян

1.1.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 2.1.01	Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	Н 2.2.01	Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 2.2.03	Обеспечение технологических режимов хранения зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
	Н 2.2.04	Обеспечение технологических режимов производства мукомольной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
	Н 2.2.05	Обеспечение технологических режимов производства крупяной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
	Н 2.2.06	Обеспечение технологических режимов производства комбикормовой продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями

Уметь	У 2.1.01	Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
	У 2.2.01	Вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян
	У 2.2.02	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства
	У 2.2.06	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
	У 2.2.09	Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания из зерна и семян, в том числе в электронном виде
Знать	З 2.1.01	Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья
	З 2.1.02	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	З 2.1.04	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	З 2.2.02	Основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян
	З 2.2.03	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян
	З 2.2.09	Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 318

в том числе в форме практической подготовки 96

Из них на освоение МДК 162

в том числе самостоятельная работа 4

практики, в том числе учебная 36

производственная 108

Промежуточная аттестация 12

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	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
ПК 2.1 - 2.2 *ОК 01* *ОК 02* *ОК 04* *ОК 09*	**Раздел 1.** Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	**306**	96	**162**	60	-	4	12	**36**	**108**
	Учебная практика	***36***								
	Производственная практика (по профилю специальности), часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная практика*)	***108***								-
	Промежуточная аттестация	**12**								
	Всего:	**318**	**-**	**162**	**60**	**-**	**4**	**12**	**36**	**108**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях				
МДК 02.01 Организационно- технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях				
Тема 1.1. Автоматизация технологических процессов в растениеводстве	**Содержание**	**16/4**		
	Общие сведения. Виды автоматизации.	2	ПК 2.1 ОК 2 ОК 4	Н 2.1.01 У 2.1.01 З 2.1.02 У 2.2.06 З 2.2.02
	Классификация систем автоматического регулирования	2	ПК 2.1 ОК 2 ОК 4	Н 2.1.01 У 2.1.01 З 2.1.02 У 2.2.06 З 2.2.02
	Автоматизация зернопунктов. Технологическая схема зерноочистительного сушильного комплекса. Автоматизация линии обработки зерна	2	ПК 2.1 ОК 2 ОК 4	Н 2.1.01 У 2.1.01 З 2.1.02 У 2.2.06 З 2.2.02
	Автоматизация зерносушилок. Технологические основы автоматизации сушки зерна. Автоматическое регулирование температуры сушильного агента, максимально допустимой температуры зерна и его влажности	2	ПК 2.1 ОК 2 ОК 4	Н 2.1.01 У 2.1.01 З 2.1.02 У 2.2.06 З 2.2.02
	Автоматизация очистительных и сортировальных машин. Современные технологии	2	ПК 2.1	Н 2.1.01

	очистки и сортировки зерновой массы. Автоматизация очистительных и сортировальных машин		ОК 2 ОК 4	У 2.1.01 З 2.1.02 У 2.2.06 З 2.2.02
	Автоматизация процесса активного вентилирования зерна. Технологические основы процесса активного вентилирования зерна. Автоматическое управление процессом активного вентилирования зерна	2	ПК 2.1 ОК 2 ОК 4	Н 2.1.01 У 2.1.01 З 2.1.02 У 2.2.06 З 2.2.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**		
	Практическая работа № Расчет оптимальной работы зерноочистительных машин	2	ПК 2.1 ОК 2 ОК 4	Н 2.1.01 У 2.1.01 З 2.1.02 У 2.2.06 З 2.2.02
	Практическая работа № Расчёт подачи воздуха для вентилирования и продолжительности вентилирования	2	ПК 2.1 ОК 2 ОК 4	Н 2.1.01 У 2.1.01 З 2.1.02 У 2.2.06 З 2.2.02
Тема 1.2. Качество зерна и условия его формирования	**Содержание**	**40/20**		
	Зерновая масса как объект хранения. Показатели качества партий зерна. Потребительские достоинства зерна. Состав зерновой массы. Физические свойства зерновой массы	2	ПК 2.2 ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 9	Н 2.2.01 У 2.2.01 З 2.1.02 У 2.2.02 З 2.2.02
	Технологические процессы, протекающие в зерне и семенах при хранении	2	ПК 2.2 ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 9	Н 2.2.01 У 2.2.01 З 2.1.02 У 2.2.02 З 2.2.02
	Факторы, влияющие на процессы, происходящие в зерновой массе при хранении	2	ПК 2.2 ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 9	Н 2.2.01 У 2.2.01 З 2.1.02 У 2.2.02 З 2.2.02

	Требования, предъявляемые к зернохранилищам. Технологические процессы зернохранилищ. Технологические линии для приемки и обработки зерна	2	ПК 2.2 ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 9	Н 2.2.01 У 2.2.01 З 2.1.02 У 2.2.02 З 2.2.02
	Классификация и техническая характеристика способов хранения зерна. Хранение зерна без доступа воздуха	2	ПК 2.2 ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 9	Н 2.2.01 У 2.2.01 З 2.1.02 У 2.2.02 З 2.2.02
	Общие основы режимов хранения зерновых масс	2	ПК 2.2 ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 9	Н 2.2.01 У 2.2.01 З 2.1.02 У 2.2.02 З 2.2.02
	Хранение зерновых масс в сухом состоянии	2	ПК 2.2 ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 9	Н 2.2.01 У 2.2.01 З 2.1.02 У 2.2.02 З 2.2.02
	Хранение зерна в охлажденном состоянии	2	ПК 2.2 ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 9	Н 2.2.01 У 2.2.01 З 2.1.02 У 2.2.02 З 2.2.02
	Химическое консервирование зерна	2	ПК 2.2 ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 9	Н 2.2.01 У 2.2.01 З 2.1.02 У 2.2.02 З 2.2.02
	Влияние природно-климатических и агро-технических факторов на состав и качество зерна	2	ПК 2.2 ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 9	Н 2.2.01 У 2.2.01 З 2.1.02 У 2.2.02 З 2.2.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**20**		

	Практическая работа № Составление плана размещения зерна и семян в хранилищах, семенных партий на хранение	2	ПК 2.2 ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 9	Н 2.2.01 У 2.2.01 З 2.1.02 У 2.2.02 З 2.2.02
	Практическая работа № Отбор проб и определение качества зерна и семян, закладываемых на хранение	2	ПК 2.2 ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 9	Н 2.2.01 У 2.2.01 З 2.1.02 У 2.2.02 З 2.2.02
	Практическая работа № Расчет производительности зерносушилок, норм естественной убыли при хранении	2	ПК 2.2 ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 9	Н 2.2.01 У 2.2.01 З 2.1.02 У 2.2.02 З 2.2.02
	Практическая работа № Заполнение учетной документации на хранящиеся фонды семенного, товарного зерна, маслосемян	2	ПК 2.2 ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 9	Н 2.2.01 У 2.2.01 З 2.1.02 У 2.2.02 З 2.2.02
	Практическая работа № Определение угла естественного откоса зерновой массы (определение сыпучести зерна)	2	ПК 2.2 ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 9	Н 2.2.01 У 2.2.01 З 2.1.02 У 2.2.02 З 2.2.02
	Практическая работа № Определение угла трения зерновой массы по наклонной плоскости	2	ПК 2.2 ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 9	Н 2.2.01 У 2.2.01 З 2.1.02 У 2.2.02 З 2.2.02
	Практическая работа № Определение скважности зерновой массы	2	ПК 2.2 ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 9	Н 2.2.01 У 2.2.01 З 2.1.02 У 2.2.02 З 2.2.02
	Практическая работа № Определение влажности зерна методом высушивания	2	ПК 2.2	Н 2.2.01

			ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 9	У 2.2.01 З 2.1.02 У 2.2.02 З 2.2.02
	Практическая работа № Определение засоренности зерна и чистоты семян	2	ПК 2.2 ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 9	Н 2.2.01 У 2.2.01 З 2.1.02 У 2.2.02 З 2.2.02
	Практическая работа № Определение зараженности и поврежденности вредителями	2	ПК 2.2 ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 9	Н 2.2.01 У 2.2.01 З 2.1.02 У 2.2.02 З 2.2.02
Тема 1.3. Переработка зерна в муку и крупу. Основы хлебопечения	**Содержание**	**14/4**		
	Значение, общая характеристика и классификация муки	2	ПК 2.2 ОК 1 ОК 2 ОК 4	Н 2.2.01 Н 2.2.04 У 2.2.01 З 2.2.02 У 2.2.06 З 2.2.09
	Технология производства муки	2	ПК 2.2 ОК 1 ОК 2 ОК 4	Н 2.2.01 Н 2.2.04 У 2.2.01 З 2.2.02 У 2.2.06 З 2.2.09
	Ассортимент и показатели качества круп	2	ПК 2.2 ОК 1 ОК 2 ОК 4	Н 2.2.01 Н 2.2.04 У 2.2.01 З 2.2.02 У 2.2.06 З 2.2.09
	Характеристика сырья для производства хлебобулочных изделий	2	ПК 2.2 ОК 1 ОК 2	Н 2.2.01 Н 2.2.04 У 2.2.01

			ОК 4	З 2.2.02 У 2.2.06 З 2.2.09
	Основы технологии производства хлеба	2	ПК 2.2 ОК 1 ОК 2 ОК 4	Н 2.2.01 Н 2.2.04 У 2.2.01 З 2.2.02 У 2.2.06 З 2.2.09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**		
	Практическая работа № Составление технологической схемы переработки зерна в крупу	2	ПК 2.2 ОК 1 ОК 2 ОК 4	Н 2.2.01 Н 2.2.04 У 2.2.01 З 2.2.02 У 2.2.06 З 2.2.09
	Практическая работа № Составление технологической схемы производства хлеба	2	ПК 2.2 ОК 1 ОК 2 ОК 4	Н 2.2.01 Н 2.2.04 У 2.2.01 З 2.2.02 У 2.2.06 З 2.2.09
Тема 1.4. Порядок учёта зерна и продуктов его переработки	**Содержание**	**6/2**		
	Основные правила ведения количественно-качественного учета зерна и продуктов его переработки	2	ПК 2.2 ОК 1 ОК 9 ОК 4	Н 2.2.01 У 2.2.01 У 2.2.09 З 2.2.09
	Зачистка партий зерна и продуктов его переработки	2	ПК 2.2 ОК 1 ОК 9 ОК 4	Н 2.2.01 У 2.2.01 У 2.2.09 З 2.2.09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**		
	Практическая работа № Проведение инвентаризация зерна и продуктов его переработки	2	ПК 2.2 ОК 1 ОК 9 ОК 4	Н 2.2.01 У 2.2.01 У 2.2.09 З 2.2.09

Тема 1.5. Правила организации и ведения технологического процесса на крупяных предприятиях	**Содержание**	**22/14**		
	Общие положения. Ассортимент продукции.	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 2.1.01 У 2.1.01 Н 2.2.05 У 2.2.01 З 2.2.03 З 2.2.09
	Прием, размещение зерна и порядок передачи его в переработку	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 2.1.01 У 2.1.01 Н 2.2.05 У 2.2.01 З 2.2.03 З 2.2.09
	Организация и ведение технологического процесса	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 2.1.01 У 2.1.01 Н 2.2.05 У 2.2.01 З 2.2.03 З 2.2.09
	Контроль технологического процесса, качества сырья и готовой продукции	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 2.1.01 У 2.1.01 Н 2.2.05 У 2.2.01 З 2.2.03 З 2.2.09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**14**		
	Практическая работа № Оформление документов по сертификации на новые виды продуктов питания из зерна и семян	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 2.1.01 У 2.1.01 Н 2.2.05 У 2.2.01 З 2.2.03 З 2.2.09
	Практическая работа № Технология производства рисовой крупы	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1 ОК 4	Н 2.1.01 У 2.1.01 Н 2.2.05 У 2.2.01

			ОК 9	З 2.2.03 З 2.2.09
	Практическая работа № Технология производства гречневой крупы	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 2.1.01 У 2.1.01 Н 2.2.05 У 2.2.01 З 2.2.03 З 2.2.09
	Практическая работа № Технология производства крупы и хлопьев из овса	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 2.1.01 У 2.1.01 Н 2.2.05 У 2.2.01 З 2.2.03 З 2.2.09
	Практическая работа № Технология производства пшена	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 2.1.01 У 2.1.01 Н 2.2.05 У 2.2.01 З 2.2.03 З 2.2.09
	Практическая работа № Технология производства крупы из ячменя	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 2.1.01 У 2.1.01 Н 2.2.05 У 2.2.01 З 2.2.03 З 2.2.09
	Практическая работа № Технология производства пшеничной шлифованной крупы	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 2.1.01 У 2.1.01 Н 2.2.05 У 2.2.01 З 2.2.03 З 2.2.09
Тема 1.6. Правила организации и ведения технологического	**Содержание**	**20/6**		
	Ассортимент комбикормовой продукции. Номенклатура сырья для производства комбикормовой продукции	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1	Н 2.1.01 У 2.1.01 Н 2.2.06

процесса производства продукции комбикормовой промышленности			ОК 4 ОК 9	У 2.2.01 З 2.2.03 З 2.2.06 З 2.2.09
	Понятие о технологическом процессе производства комбикормов. Принципы построения технологического процесса производства комбикормов, БВД и премиксов	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 2.1.01 У 2.1.01 Н 2.2.06 У 2.2.01 З 2.2.03 З 2.2.06 З 2.2.09
	Управление технологическим процессом производства комбикормов с помощью перфокарт	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 2.1.01 У 2.1.01 Н 2.2.06 У 2.2.01 З 2.2.03 З 2.2.06 З 2.2.09
	Безопасная организация производства комбикормов	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 2.1.01 У 2.1.01 Н 2.2.06 У 2.2.01 З 2.2.03 З 2.2.06 З 2.2.09
	Размещение, хранение и отпуск готовой продукции	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 2.1.01 У 2.1.01 Н 2.2.06 У 2.2.01 З 2.2.03 З 2.2.06 З 2.2.09
	Основы контроля качества сырья, готовой продукции и технологических процессов производства продукции комбикормовой промышленности	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1 ОК 4	Н 2.1.01 У 2.1.01 Н 2.2.06 У 2.2.01

			ОК 9	З 2.2.03 З 2.2.06 З 2.2.09
	Техника безопасности, производственная санитария, противопожарные и противовзрывные мероприятия	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 2.1.01 У 2.1.01 Н 2.2.06 У 2.2.01 З 2.2.03 З 2.2.06 З 2.2.09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**		
	Практическая работа № Выбор оптимальных режимов при очистке комбикормового сырья	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 2.1.01 У 2.1.01 Н 2.2.06 У 2.2.01 З 2.2.03 З 2.2.06 З 2.2.09
	Практическая работа № Определение эффективности процесса дозирования в производственных условиях	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 2.1.01 У 2.1.01 Н 2.2.06 У 2.2.01 З 2.2.03 З 2.2.06 З 2.2.09
	Практическая работа № Определение равномерности смешивания компонентов комбикормов и влияние продолжительности смешивания на однородности комбикормов	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 2.1.01 У 2.1.01 Н 2.2.06 У 2.2.01 З 2.2.03 З 2.2.06 З 2.2.09
Тема 1.7. Правила организации и ведения технологического процесса на мукомольных	**Содержание**	**18/8**		
	Ассортимент и качество продукции, вырабатываемой на мукомольных заводах	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1	Н 2.1.01 У 2.1.01 Н 2.2.04

предприятиях			ОК 4 ОК 9	У 2.2.01 З 2.2.03 З 2.2.06 З 2.2.09
	Виды помолов пшеницы и ржи и нормы выхода продукции	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 2.1.01 У 2.1.01 Н 2.2.04 У 2.2.01 З 2.2.03 З 2.2.06 З 2.2.09
	Организация технологического процесса	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 2.1.01 У 2.1.01 Н 2.2.04 У 2.2.01 З 2.2.03 З 2.2.06 З 2.2.09
	Приемка, размещение и очистка зерна в зернохранилищах	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 2.1.01 У 2.1.01 Н 2.2.04 У 2.2.01 З 2.2.03 З 2.2.06 З 2.2.09
	Рекомендуемые показатели качества зерна, передаваемого мукомольному заводу	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 2.1.01 У 2.1.01 Н 2.2.04 У 2.2.01 З 2.2.03 З 2.2.06 З 2.2.09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**		
	Практическая работа № Построение схемы зерна к помолу	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1	Н 2.1.01 У 2.1.01 Н 2.2.04

			ОК 4 ОК 9	У 2.2.01 З 2.2.03 З 2.2.06 З 2.2.09
	Практическая работа № Построение отдельных процессов помола (драной процесс, шлифовочный процесс, размольный и вымольный процессы)	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 2.1.01 У 2.1.01 Н 2.2.04 У 2.2.01 З 2.2.03 З 2.2.06 З 2.2.09
	Практическая работа № Формирование и контроль готовой продукции	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 2.1.01 У 2.1.01 Н 2.2.04 У 2.2.01 З 2.2.03 З 2.2.06 З 2.2.09
	Практическая работа № Оценка качества муки	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 2.1.01 У 2.1.01 Н 2.2.04 У 2.2.01 З 2.2.03 З 2.2.06 З 2.2.09
Тема 1.8. Контроль качества растениеводчесакой продукции	**Содержание**	**6/2**		
	Виды и средства контроля качества растениеводчесакой продукции	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 2.1.01 Н 2.2.01 У 2.2.02 У 2.2.09 З 2.1.01 З 2.1.02 З 2.1.04 З 2.2.09
	Организация процесса контроля качества на производстве	2	ПК 2.1 ПК 2.2	Н 2.1.01 Н 2.2.01

			ОК 1 ОК 4 ОК 9	У 2.2.02 У 2.2.09 З 2.1.01 З 2.1.02 З 2.1.04 З 2.2.09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**		
	Практическая работа № Декларирование и сертификация зерна	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1 ОК 4 ОК 9	Н 2.1.01 Н 2.2.01 У 2.2.02 У 2.2.09 З 2.1.01 З 2.1.02 З 2.1.04 З 2.2.09
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1. Составить таблицу различия физических свойств зерна и примесей. 2. Изучить причины неисправностей воздушно-ситовых сепараторов. 3. Изучить причины неисправностей триеров. 4. Составить таблицу классификации триеров по принципу работы. 5. Дать характеристики влажного и сухого воздуха. 6. Изучить влияние параметров сушки на производительность сушилок. 7. Составить таблицу недостатков всех способов сушки. 8. Изучить особенности конструкции шахтной зерносушилок. 9. Составить схему приема зерна с автотранспорта		**4**		
Учебная практика раздела 1 **Виды работ** 1. Изучение инструкций по охране труда, технике безопасности и противопожарной безопасности, производственной санитарии. Подготовка зерна к анализу. Отбор проб. Выделение навесок. 2. Определение цвета, запаха зерна. 3. Определение влажности на влагомерах. Изучение приборов для проведения анализов. 4. Определение влажности зерна основным методом высушивания и с предварительным подсушиванием. 5. Определение засоренности зерна. Изучение фракций сорной и зерновой примесей в зерне 6. Определение натуры зерна. 7. Определение стекловидности зерна.		**36**		

8. Определение зараженности зерна вредителями хлебных запасов. 9. Определение количества и качества клейковины в зерне. 10. Определение чистоты семян и поштучно учитываемой примеси. **11.** Анализ семян подсолнечника.			
Производственная практика раздела 1 *(если предусмотрено рассредоточенное прохождение практики)* **Виды работ** 1. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. 2. Ознакомление с работой подъемно-транспортного оборудования. 3. Ознакомление с работой оборудования для очистки зерна от примесей. 4. Ознакомление с работой зерносушильного оборудования. 5. Ознакомление с технологическими и поточно-транспортными схемами зерноскладов и складов для готовой продукции. 6. Ознакомление с устройством, технологическими и поточно-транспортными схемами элеватора. 7. Приемка и размещение зерна на хранение 8. Определение качества принимаемого зерна 9. Определение качества хранящегося зерна. **10.** Отгрузка зерна	**108**		
Консультации	**4**		
Промежуточная аттестация	**12**		
Всего	**162**		

Приложение 2.3

к ПООП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2022г.

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

«ПМ03. 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 обучающихся должен освоить основной вид деятельности лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.2. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 3.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ПК3.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	Н 3.1.01	Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами анализа качества, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	Н 3.1.02	Подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред для проведения контроля необходимых параметров сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической

		документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	Н 3.1.03	Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	Н 3.2.01	Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	Н 3.2.02	Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	Н 3.2.03	Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
Уметь	У 3.1.01	Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям
	У 3.1.02	Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	У 3.1.03	Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	У 3.1.04	Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	У 3.1.05	Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами исследований
	У 3.1.06	Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
	У 3.1.07	Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием
	У 3.1.08	Проверять сроки действия применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов
	У 3.1.09	Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	У 3.1.010	Анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации

	У 3.1.011	Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации
	У 3.1.12	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	У 3.1.13	Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты
	У 3.2.01	Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	У 3.2.02	Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	У 3.2.03	Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами
	У 3.2.04	Подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	У 3.2.05	Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования
	У 3.2.06	Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	У 3.2.07	Производить оценку и контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	У 3.2.08	Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	У 3.2.09	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	У 3.2.10	Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты
	У 3.2.11	Вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
	У 3.2.12	Заполнять лабораторные журналы и протоколы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде

Знать	З 3.1.01	Требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	З 3.1.02	Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	З 3.1.03	Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации
	З 3.1.04	Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами
	З 3.1.05	Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
	З 3.1.06	Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
	З 3.1.07	Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований
	З 3.1.08	Способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	З 3.1.09	Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
	З 3.1.10	Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при анализах сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
	З 3.1.11	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 в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	З 3.1.12	Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	З 3.2.01	Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции
	З 3.2.02	Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	З 3.2.03	Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	З 3.2.04	Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

	З 3.2.05	Свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	З 3.2.06	Требования, предъявляемые к рабочим растворам
	З 3.2.07	Классификация реактивов по чистоте, свойства применяемых реактивов и требования, предъявляемые к ним
	З 3.2.08	Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	З 3.2.09	Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	З 3.2.10	Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	З 3.2.11	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	З 3.2.12	Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при исследовании качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	З 3.2.13	Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 228 часов
в том числе в форме практической подготовки 60 часов

Из них на освоение МДК 108 часов
в том числе самостоятельная работа 8 часов
практики, в том числе учебная 36 часов
производственная 72 часа
Промежуточная аттестация 12 часов.

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	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных. и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
ПК 3.1 ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Раздел 1 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	**144**	96	**108**	60	-	8	6	**36**	
	Учебная практика	**36**							36	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная практика*)	**72**	72							**72**
	Промежуточная аттестация	**12**								**12**
	Всего:	**228**	180	**108**	60		8	6	**36**	**84**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 03

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Раздел 1. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		**144 /96**		
МДК 03.01 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		**108/60**		
Тема 1.	**Содержание**	**28/6**		
Методы исследования пищевого сырья и продуктов	1.Предмет и задачи курса, связь с другими дисциплинами. Инструментальные и органолептические методы исследования пищевых продуктов. Классификация методов исследования пищевого сырья и продуктов его переработки: химические, физико-химические и биохимические методы.	2	ПК 3.1 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.1.01 Н 3.1.02 Н 3.1.03 У 3.1.01 У 3.1.02 У 3.1.03 У 3.1.04 У 3.1.05 У 3.1.06 У 3.1.08 У 3.1.10 У 3.1.11 У 3.1.12 У 3.1.13 З 3.1.01 З 3.1.02 З 3.1.03 З 3.1.04 З 3.1.05 З 3.1.06 З 3.1.07 З 3.1.08 З 3.1.09 З 3.1.10

				З 3.1.12
	2. Гравиметрические методы анализа. Методика взвешивания. Работа на технических, электронных и аналитических весах. Расчеты в весовом анализе	2	ПК 3.1 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.1.01 Н 3.1.02 Н 3.1.03 У 3.1.01 У 3.1.02 У 3.1.03 У 3.1.04 У 3.1.05 У 3.1.06 У 3.1.08 У 3.1.10 У 3.1.11 У 3.1.12 У 3.1.13 З 3.1.01 З 3.1.02 З 3.1.03 З 3.1.04 З 3.1.05 З 3.1.06 З 3.1.07 З 3.1.08 З 3.1.09 З 3.1.10 З 3.1.12
	3. Основы объёмного анализа. Приготовление стандартных растворов. Процессы титрования. Расчёты в объемном анализе.	2	ПК 3.1 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.1.01 Н 3.1.02 Н 3.1.03 У 3.1.01 У 3.1.02 У 3.1.03 У 3.1.04 У 3.1.05 У 3.1.06 У 3.1.08 У 3.1.10

				У 3.1.11 У 3.1.12 У 3.1.13 З 3.1.01 З 3.1.02 З 3.1.03 З 3.1.04 З 3.1.05 З 3.1.06 З 3.1.07 З 3.1.08 З 3.1.09 З 3.1.10 З 3.1.12
	4. Оптические методы анализа. Спектроскопия и другие оптические методы. Правила работы на приборах	2	ПК 3.1 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.1.01 Н 3.1.02 Н 3.1.03 У 3.1.01 У 3.1.02 У 3.1.03 У 3.1.04 У 3.1.05 У 3.1.06 У 3.1.08 У 3.1.10 У 3.1.11 У 3.1.12 У 3.1.13 З 3.1.01 З 3.1.02 З 3.1.03 З 3.1.04 З 3.1.05 З 3.1.06 З 3.1.07 З 3.1.08 З 3.1.09

				З 3.1.10 З 3.1.12
	5.Комплексная оценка качества и безопасности пищевого сырья и продуктов. Основные понятия, характеризующие качество пищевого сырья и продуктов. Единичные и комплексные показатели качества товаров, способы проведения контроля качества	2	ПК 3.1 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.1.01 Н 3.1.02 Н 3.1.03 У 3.1.01 У 3.1.02 У 3.1.03 У 3.1.04 У 3.1.05 У 3.1.06 У 3.1.08 У 3.1.10 У 3.1.11 У 3.1.12 У 3.1.13 З 3.1.01 З 3.1.02 З 3.1.03 З 3.1.04 З 3.1.05 З 3.1.06 З 3.1.07 З 3.1.08 З 3.1.09 З 3.1.10 З 3.1.12
	6. Общие принципы анализа пищевого сырья и продуктов его переработки. Понятия разделения и концентрирования. Подготовка проб пищевых продуктов для анализа. Особенности органолептической оценки качества пищевых продуктов.	2	ПК 3.1 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.1.01 Н 3.1.02 Н 3.1.03 У 3.1.01 У 3.1.02 У 3.1.03 У 3.1.04 У 3.1.05 У 3.1.06 У 3.1.08

				У 3.1.10 У 3.1.11 У 3.1.12 У 3.1.13 З 3.1.01 З 3.1.02 З 3.1.03 З 3.1.04 З 3.1.05 З 3.1.06 З 3.1.07 З 3.1.08 З 3.1.09 З 3.1.10 З 3.1.12
	7. Инструментальные методы исследования реологических свойств пищевых продуктов	2	ПК 3.1 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.1.01 Н 3.1.02 Н 3.1.03 У 3.1.01 У 3.1.02 У 3.1.03 У 3.1.04 У 3.1.05 У 3.1.06 У 3.1.08 У 3.1.10 У 3.1.11 У 3.1.12 У 3.1.13 З 3.1.01 З 3.1.02 З 3.1.03 З 3.1.04 З 3.1.05 З 3.1.06 З 3.1.07 З 3.1.08

				З 3.1.09 З 3.1.10 З 3.1.12
	8.Химические и физико-химические методы исследования состава и свойств пищевого сырья и продуктов.	2	ПК 3.1 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.1.01 Н 3.1.02 Н 3.1.03 У 3.1.01 У 3.1.02 У 3.1.03 У 3.1.04 У 3.1.05 У 3.1.06 У 3.1.08 У 3.1.10 У 3.1.11 У 3.1.12 У 3.1.13 З 3.1.01 З 3.1.02 З 3.1.03 З 3.1.04 З 3.1.05 З 3.1.06 З 3.1.07 З 3.1.08 З 3.1.09 З 3.1.10 З 3.1.12
	9. Определение массовой доли влаги, золы, белка, жира, титруемой кислотности в пищевом сырье и продуктах. Оптические характеристики пищевых объектов. Виды люминесценции. Физические основы метода. Интенсивность и квантовый выход люминесценции. Применение люминесценции для оценки доброкачественности пищевого сырья. Идентификация и люминесцентный анализ пищевого сырья.	2	ПК 3.1 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.1.01 Н 3.1.02 Н 3.1.03 У 3.1.01 У 3.1.02 У 3.1.03 У 3.1.04 У 3.1.05 У 3.1.06

				У 3.1.08 У 3.1.10 У 3.1.11 У 3.1.12 У 3.1.13 З 3.1.01 З 3.1.02 З 3.1.03 З 3.1.04 З 3.1.05 З 3.1.06 З 3.1.07 З 3.1.08 З 3.1.09 З 3.1.10 З 3.1.12
	10.Классификация электрохимических методов анализа. Основы потенциометрических определений. Ионоселективные электроды. некоторых ионов, макро- и микроэлементов с использованием ионометри, pH-метрия.	2	ПК 3.1 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.1.01 Н 3.1.02 Н 3.1.03 У 3.1.01 У 3.1.02 У 3.1.03 У 3.1.04 У 3.1.05 У 3.1.06 У 3.1.08 У 3.1.10 У 3.1.11 У 3.1.12 У 3.1.13 З 3.1.01 З 3.1.02 З 3.1.03 З 3.1.04 З 3.1.05 З 3.1.06 З 3.1.07

				З 3.1.08 З 3.1.09 З 3.1.10 З 3.1.12
	11.Правила приготовления исследуемых растворов. Буферные смеси. Примеры потенциометрических определений.	2	ПК 3.1 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.1.01 Н 3.1.02 Н 3.1.03 У 3.1.01 У 3.1.02 У 3.1.03 У 3.1.04 У 3.1.05 У 3.1.06 У 3.1.08 У 3.1.10 У 3.1.11 У 3.1.12 У 3.1.13 З 3.1.01 З 3.1.02 З 3.1.03 З 3.1.04 З 3.1.05 З 3.1.06 З 3.1.07 З 3.1.08 З 3.1.09 З 3.1.10 З 3.1.12
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6/6**		
	Практическое занятие №1 Изучение техники безопасности при проведении лабораторного контроля и правил работы с химическими реактивами, маркировки химических веществ, правил хранения и работы с ядовитыми веществами.	2	ПК 3.1 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05	Н 3.1.01 Н 3.1.02 Н 3.1.03 У 3.1.01 У 3.1.02 У 3.1.03

			ОК06 ОК07	У 3.1.04 У 3.1.05 У 3.1.06 У 3.1.08 У 3.1.10 У 3.1.11 У 3.1.12 У 3.1.13 З 3.1.01 З 3.1.02 З 3.1.03 З 3.1.04 З 3.1.05 З 3.1.06 З 3.1.07 З 3.1.08 З 3.1.09 З 3.1.10 З 3.1.12
	Практическое занятие №2 Навыки работы с химической посудой при проведении химического анализа.	2	ПК 3.1 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.1.01 Н 3.1.02 Н 3.1.03 У 3.1.01 У 3.1.02 У 3.1.03 У 3.1.04 У 3.1.05 У 3.1.06 У 3.1.08 У 3.1.10 У 3.1.11 У 3.1.12 У 3.1.13 З 3.1.01 З 3.1.02 З 3.1.03 З 3.1.04

				З 3.1.05 З 3.1.06 З 3.1.07 З 3.1.08 З 3.1.09 З 3.1.10 З 3.1.12
	Практическое занятие №3 Приготовление стандартных растворов для анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	2	ПК 3.1 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.1.01 Н 3.1.02 Н 3.1.03 У 3.1.01 У 3.1.02 У 3.1.03 У 3.1.04 У 3.1.05 У 3.1.06 У 3.1.08 У 3.1.10 У 3.1.11 У 3.1.12 У 3.1.13 З 3.1.01 З 3.1.02 З 3.1.03 З 3.1.04 З 3.1.05 З 3.1.06 З 3.1.07 З 3.1.08 З 3.1.09 З 3.1.10 З 3.1.12
Тема 2. Качество пищевых продуктов растительного происхождения	**Содержание**	***10/2***		
	1. Качество пищевой продукции. Показатели качества: пищевую, биологическую, физиологическая, энергетическая ценность продукта, сохраняемость, доброкачественность, эргономичность, эстетичность, безопасность, экономность, технологичности, экологические. Методы оценки	*2*	ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03	Н 3.2.01 У 3.2.01 З 3.2.01 З 3.2.01

	качества пищевых продуктов и сырья		ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	
	2. Режим хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	2	ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.2.01 У 3.2.01 З 3.2.01 З 3.2.01
	3. Процессы, происходящие при хранении сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	2	ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.2.01 У 3.2.01 З 3.2.01 З 3.2.01
	4.Безопасность продуктов питания. Федеральный закон о качестве и безопасности продуктов питания.	2	ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.2.01 У 3.2.01 З 3.2.01 З 3.2.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2/2**		
	Практическое занятие №4 Методика взятия образцов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья для лабораторных исследований	2	ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.2.01 У 3.2.01 З 3.2.01 З 3.2.01

Тема 3. Исследования качества пищевых продуктов растительного происхождения	**Содержание**	**56/52**		
	1.Сырье, полуфабрикаты и готовая продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. Зерно, качество зерна. Виды муки.	2	ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.2.01 У 3.2.01 У 3.2.02 У 3.2.03 У 3.2.04 У 3.2.05 У 3.2.06 У 3.2.07 У 3.2.08 У 3.2.09 У 3.2.10 У 3.2.11 У 3.2.12 З 3.2.01 З 3.2.02 З 3.2.03 З 3.2.04 З 3.2.05 З 3.2.06 З 3.2.07 З 3.2.08 З 3.2.09 З 3.2.10 З 3.2.11 З 3.2.12 З 3.2.13
	2.Формирование качества муки в процессе производства. Хранение муки.	2	ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.2.01 У 3.2.01 У 3.2.02 У 3.2.03 У 3.2.04 У 3.2.05 У 3.2.06 У 3.2.07 У 3.2.08 У 3.2.09

				У 3.2.10 У 3.2.11 У 3.2.12 З 3.2.01 З 3.2.02 З 3.2.03 З 3.2.04 З 3.2.05 З 3.2.06 З 3.2.07 З 3.2.08 З 3.2.09 З 3.2.10 З 3.2.11 З 3.2.12 З 3.2.13
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие №5 Отбор проб зерна .Оценка качества зерна по органолептическим показателям и наличию примесей.. Определение влажности зерна.	***2***	ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.2.01 У 3.2.01 У 3.2.02 У 3.2.03 У 3.2.04 У 3.2.05 У 3.2.06 У 3.2.07 У 3.2.08 У 3.2.09 У 3.2.10 У 3.2.11 У 3.2.12 З 3.2.01 З 3.2.02 З 3.2.03 З 3.2.04 З 3.2.05 З 3.2.06 З 3.2.07

				З 3.2.08 З 3.2.09 З 3.2.10 З 3.2.11 З 3.2.12 З 3.2.13
	Практическое занятие №6 Приемка, отбор проб и экспертиза качества муки по органолептическим свойствам	***2***	ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.2.01 У 3.2.01 У 3.2.02 У 3.2.03 У 3.2.04 У 3.2.05 У 3.2.06 У 3.2.07 У 3.2.08 У 3.2.09 У 3.2.10 У 3.2.11 У 3.2.12 З 3.2.01 З 3.2.02 З 3.2.03 З 3.2.04 З 3.2.05 З 3.2.06 З 3.2.07 З 3.2.08 З 3.2.09 З 3.2.10 З 3.2.11 З 3.2.12 З 3.2.13
	Практическое занятие №7 Определение влажности, зольности, кислотности, крупности помола муки	***2***	ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04	Н 3.2.01 У 3.2.01 У 3.2.02 У 3.2.03 У 3.2.04

			ОК05 ОК06 ОК07	У 3.2.05 У 3.2.06 У 3.2.07 У 3.2.08 У 3.2.09 У 3.2.10 У 3.2.11 У 3.2.12 З 3.2.01 З 3.2.02 З 3.2.03 З 3.2.04 З 3.2.05 З 3.2.06 З 3.2.07 З 3.2.08 З 3.2.09 З 3.2.10 З 3.2.11 З 3.2.12 З 3.2.13
	Практическое занятие №8 Определение количества и качества клейковины в пшеничной муке	***2***	ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.2.01 У 3.2.01 У 3.2.02 У 3.2.03 У 3.2.04 У 3.2.05 У 3.2.06 У 3.2.07 У 3.2.08 У 3.2.09 У 3.2.10 У 3.2.11 У 3.2.12 З 3.2.01 З 3.2.02 З 3.2.03

				З 3.2.04 З 3.2.05 З 3.2.06 З 3.2.07 З 3.2.08 З 3.2.09 З 3.2.10 З 3.2.11 З 3.2.12 З 3.2.13
	Практическое занятие №9 Отбор проб хлеба хлебобулочных изделий для анализа. Бракераж хлебобулочных изделий	2	ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.2.01 У 3.2.01 У 3.2.02 У 3.2.03 У 3.2.04 У 3.2.05 У 3.2.06 У 3.2.07 У 3.2.08 У 3.2.09 У 3.2.10 У 3.2.11 У 3.2.12 З 3.2.01 З 3.2.02 З 3.2.03 З 3.2.04 З 3.2.05 З 3.2.06 З 3.2.07 З 3.2.08 З 3.2.09 З 3.2.10 З 3.2.11 З 3.2.12 З 3.2.13
	Практическое занятие №10 Определение качества хлеба и хлебобулочных	2	ПК 3.2	Н 3.2.01

	изделий по органолептическим показателям		ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	У 3.2.01 У 3.2.02 У 3.2.03 У 3.2.04 У 3.2.05 У 3.2.06 У 3.2.07 У 3.2.08 У 3.2.09 У 3.2.10 У 3.2.11 У 3.2.12 З 3.2.01 З 3.2.02 З 3.2.03 З 3.2.04 З 3.2.05 З 3.2.06 З 3.2.07 З 3.2.08 З 3.2.09 З 3.2.10 З 3.2.11 З 3.2.12 З 3.2.13
	Практическое занятие №11 Определение массовой доли влаги в хлебе и хлебобулочных изделиях	2	ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.2.01 У 3.2.01 У 3.2.02 У 3.2.03 У 3.2.04 У 3.2.05 У 3.2.06 У 3.2.07 У 3.2.08 У 3.2.09 У 3.2.10 У 3.2.11

				У 3.2.12 З 3.2.01 З 3.2.02 З 3.2.03 З 3.2.04 З 3.2.05 З 3.2.06 З 3.2.07 З 3.2.08 З 3.2.09 З 3.2.10 З 3.2.11 З 3.2.12 З 3.2.13
	Практическое занятие №12 Определение пористости хлеба и хлебобулочных изделий	2	ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.2.01 У 3.2.01 У 3.2.02 У 3.2.03 У 3.2.04 У 3.2.05 У 3.2.06 У 3.2.07 У 3.2.08 У 3.2.09 У 3.2.10 У 3.2.11 У 3.2.12 З 3.2.01 З 3.2.02 З 3.2.03 З 3.2.04 З 3.2.05 З 3.2.06 З 3.2.07 З 3.2.08 З 3.2.09 З 3.2.10

				З 3.2.11 З 3.2.12 З 3.2.13
	Практическое занятие №13 Определение кислотности хлеба и хлебобулочных изделий	2	ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.2.01 У 3.2.01 У 3.2.02 У 3.2.03 У 3.2.04 У 3.2.05 У 3.2.06 У 3.2.07 У 3.2.08 У 3.2.09 У 3.2.10 У 3.2.11 У 3.2.12 З 3.2.01 З 3.2.02 З 3.2.03 З 3.2.04 З 3.2.05 З 3.2.06 З 3.2.07 З 3.2.08 З 3.2.09 З 3.2.10 З 3.2.11 З 3.2.12 З 3.2.13
	Практическое занятие №14 Определение массовой доли поваренной соли в хлебобулочных изделиях	2	ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.2.01 У 3.2.01 У 3.2.02 У 3.2.03 У 3.2.04 У 3.2.05 У 3.2.06 У 3.2.07

				У 3.2.08 У 3.2.09 У 3.2.10 У 3.2.11 У 3.2.12 З 3.2.01 З 3.2.02 З 3.2.03 З 3.2.04 З 3.2.05 З 3.2.06 З 3.2.07 З 3.2.08 З 3.2.09 З 3.2.10 З 3.2.11 З 3.2.12 З 3.2.13
	Практическое занятие №15 Контроль за рецептурным содержанием сахара и жира в хлебобулочных изделиях	2	ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.2.01 У 3.2.01 У 3.2.02 У 3.2.03 У 3.2.04 У 3.2.05 У 3.2.06 У 3.2.07 У 3.2.08 У 3.2.09 У 3.2.10 У 3.2.11 У 3.2.12 З 3.2.01 З 3.2.02 З 3.2.03 З 3.2.04 З 3.2.05 З 3.2.06

				З 3.2.07 З 3.2.08 З 3.2.09 З 3.2.10 З 3.2.11 З 3.2.12 З 3.2.13
	Практическое занятие №16 Определение массовой доли сахара в хлебобулочных изделиях	2	ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.2.01 У 3.2.01 У 3.2.02 У 3.2.03 У 3.2.04 У 3.2.05 У 3.2.06 У 3.2.07 У 3.2.08 У 3.2.09 У 3.2.10 У 3.2.11 У 3.2.12 З 3.2.01 З 3.2.02 З 3.2.03 З 3.2.04 З 3.2.05 З 3.2.06 З 3.2.07 З 3.2.08 З 3.2.09 З 3.2.10 З 3.2.11 З 3.2.12 З 3.2.13
	Практическое занятие №17 Определение массовой доли жира в хлебобулочных изделиях	2	ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03	Н 3.2.01 У 3.2.01 У 3.2.02 У 3.2.03

			ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	У 3.2.04 У 3.2.05 У 3.2.06 У 3.2.07 У 3.2.08 У 3.2.09 У 3.2.10 У 3.2.11 У 3.2.12 З 3.2.01 З 3.2.02 З 3.2.03 З 3.2.04 З 3.2.05 З 3.2.06 З 3.2.07 З 3.2.08 З 3.2.09 З 3.2.10 З 3.2.11 З 3.2.12 З 3.2.13
	Практическое занятие №18 Определение удельного объема хлеба и хлебобулочных изделий	2	ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.2.01 У 3.2.01 У 3.2.02 У 3.2.03 У 3.2.04 У 3.2.05 У 3.2.06 У 3.2.07 У 3.2.08 У 3.2.09 У 3.2.10 У 3.2.11 У 3.2.12 З 3.2.01 З 3.2.02

				З 3.2.03 З 3.2.04 З 3.2.05 З 3.2.06 З 3.2.07 З 3.2.08 З 3.2.09 З 3.2.10 З 3.2.11 З 3.2.12 З 3.2.13
	Практическое занятие №19 Болезни хлеба. Определение тягучей болезни хлеба путем пробной выпечки	2	ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.2.01 У 3.2.01 У 3.2.02 У 3.2.03 У 3.2.04 У 3.2.05 У 3.2.06 У 3.2.07 У 3.2.08 У 3.2.09 У 3.2.10 У 3.2.11 У 3.2.12 З 3.2.01 З 3.2.02 З 3.2.03 З 3.2.04 З 3.2.05 З 3.2.06 З 3.2.07 З 3.2.08 З 3.2.09 З 3.2.10 З 3.2.11 З 3.2.12 З 3.2.13

	Практическое занятие №20 Определение структурно- механических свойств мякиша хлеба и хлебобулочных изделий	2	ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.2.01 У 3.2.01 У 3.2.02 У 3.2.03 У 3.2.04 У 3.2.05 У 3.2.06 У 3.2.07 У 3.2.08 У 3.2.09 У 3.2.10 У 3.2.11 У 3.2.12 З 3.2.01 З 3.2.02 З 3.2.03 З 3.2.04 З 3.2.05 З 3.2.06 З 3.2.07 З 3.2.08 З 3.2.09 З 3.2.10 З 3.2.11 З 3.2.12 З 3.2.13
	Практическое занятие №21 Определение качества бараночных изделий по органолептическим показателям	2	ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.2.01 У 3.2.01 У 3.2.02 У 3.2.03 У 3.2.04 У 3.2.05 У 3.2.06 У 3.2.07 У 3.2.08 У 3.2.09 У 3.2.10

				У 3.2.11 У 3.2.12 З 3.2.01 З 3.2.02 З 3.2.03 З 3.2.04 З 3.2.05 З 3.2.06 З 3.2.07 З 3.2.08 З 3.2.09 З 3.2.10 З 3.2.11 З 3.2.12 З 3.2.13
	Практическое занятие №22 Определение массовой доли влаги в бараночных изделиях	2	ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.2.01 У 3.2.01 У 3.2.02 У 3.2.03 У 3.2.04 У 3.2.05 У 3.2.06 У 3.2.07 У 3.2.08 У 3.2.09 У 3.2.10 У 3.2.11 У 3.2.12 З 3.2.01 З 3.2.02 З 3.2.03 З 3.2.04 З 3.2.05 З 3.2.06 З 3.2.07 З 3.2.08 З 3.2.09

				З 3.2.10 З 3.2.11 З 3.2.12 З 3.2.13
	Практическое занятие №23 Определение кислотности в бараночных изделиях	2	ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.2.01 У 3.2.01 У 3.2.02 У 3.2.03 У 3.2.04 У 3.2.05 У 3.2.06 У 3.2.07 У 3.2.08 У 3.2.09 У 3.2.10 У 3.2.11 У 3.2.12 З 3.2.01 З 3.2.02 З 3.2.03 З 3.2.04 З 3.2.05 З 3.2.06 З 3.2.07 З 3.2.08 З 3.2.09 З 3.2.10 З 3.2.11 З 3.2.12 З 3.2.13
	Практическое занятие №24 Определение набухаемости бараночных изделий	2	ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06	Н 3.2.01 У 3.2.01 У 3.2.02 У 3.2.03 У 3.2.04 У 3.2.05 У 3.2.06

			ОК07	У 3.2.07 У 3.2.08 У 3.2.09 У 3.2.10 У 3.2.11 У 3.2.12 З 3.2.01 З 3.2.02 З 3.2.03 З 3.2.04 З 3.2.05 З 3.2.06 З 3.2.07 З 3.2.08 З 3.2.09 З 3.2.10 З 3.2.11 З 3.2.12 З 3.2.13
	Практическое занятие №25 Определение качества сухарей по органолептическим показателям	2	ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.2.01 У 3.2.01 У 3.2.02 У 3.2.03 У 3.2.04 У 3.2.05 У 3.2.06 У 3.2.07 У 3.2.08 У 3.2.09 У 3.2.10 У 3.2.11 У 3.2.12 З 3.2.01 З 3.2.02 З 3.2.03 З 3.2.04 З 3.2.05

				З 3.2.06 З 3.2.07 З 3.2.08 З 3.2.09 З 3.2.10 З 3.2.11 З 3.2.12 З 3.2.13
	Практическое занятие №26 Определение качества сухарей по физико-химическим показателям	2	ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.2.01 У 3.2.01 У 3.2.02 У 3.2.03 У 3.2.04 У 3.2.05 У 3.2.06 У 3.2.07 У 3.2.08 У 3.2.09 У 3.2.10 У 3.2.11 У 3.2.12 З 3.2.01 З 3.2.02 З 3.2.03 З 3.2.04 З 3.2.05 З 3.2.06 З 3.2.07 З 3.2.08 З 3.2.09 З 3.2.10 З 3.2.11 З 3.2.12 З 3.2.13
	Практическое занятие №27 Виды и ассортимент печенья**.** Определение качества печенья по органолептическим показателям	2	ПК 3.2 ОК01 ОК02	Н 3.2.01 У 3.2.01 У 3.2.02

			ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	У 3.2.03 У 3.2.04 У 3.2.05 У 3.2.06 У 3.2.07 У 3.2.08 У 3.2.09 У 3.2.10 У 3.2.11 У 3.2.12 З 3.2.01 З 3.2.02 З 3.2.03 З 3.2.04 З 3.2.05 З 3.2.06 З 3.2.07 З 3.2.08 З 3.2.09 З 3.2.10 З 3.2.11 З 3.2.12 З 3.2.13
	Практическое занятие №28 Определение щелочности печенья.	2	ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.2.01 У 3.2.01 У 3.2.02 У 3.2.03 У 3.2.04 У 3.2.05 У 3.2.06 У 3.2.07 У 3.2.08 У 3.2.09 У 3.2.10 У 3.2.11 У 3.2.12 З 3.2.01

				З 3.2.02 З 3.2.03 З 3.2.04 З 3.2.05 З 3.2.06 З 3.2.07 З 3.2.08 З 3.2.09 З 3.2.10 З 3.2.11 З 3.2.12 З 3.2.13
	Практическое занятие №29 Виды и ассортимент макаронных изделий. Определение качества макаронных изделий по органолептическим показателям	2	ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.2.01 У 3.2.01 У 3.2.02 У 3.2.03 У 3.2.04 У 3.2.05 У 3.2.06 У 3.2.07 У 3.2.08 У 3.2.09 У 3.2.10 У 3.2.11 У 3.2.12 З 3.2.01 З 3.2.02 З 3.2.03 З 3.2.04 З 3.2.05 З 3.2.06 З 3.2.07 З 3.2.08 З 3.2.09 З 3.2.10 З 3.2.11 З 3.2.12

				З 3.2.13
	Практическое занятие №30 Определение сохранности форм сваренных макаронных изделий	2	ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	Н 3.2.01 У 3.2.01 У 3.2.02 У 3.2.03 У 3.2.04 У 3.2.05 У 3.2.06 У 3.2.07 У 3.2.08 У 3.2.09 У 3.2.10 У 3.2.11 У 3.2.12 З 3.2.01 З 3.2.02 З 3.2.03 З 3.2.04 З 3.2.05 З 3.2.06 З 3.2.07 З 3.2.08 З 3.2.09 З 3.2.10 З 3.2.11 З 3.2.12 З 3.2.13
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 03 1. Основные показатели качества зерна. ГОСТ 3040-55 Методы определения качества зерна 2. Основные показатели качества пшеничной муки. ГОСТ Р 52189-2003 Пшеничная мука 3. Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий. ГОСТ 5667- 65 Хлеб и хлебобулочные изделия 4. Оценка качества макаронных изделий. ГОСТ 31964 – 3-2012 Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества.		***8***		
Учебная практика **Виды работ** 1. Изучение видов стандартов на сырье, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		***36/36***		

2. Организация работ в производственных лабораториях. 3. Методы контроля качества основного и дополнительного сырья хлебобулочных изделий 4. Методы контроля свойств полуфабрикатов и технологического режима. 5. Идентификация и фальсификация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 6. Хранение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья			
Промежуточная аттестация	***6***		
Производственная практика раздела *(если предусмотрено рассредоточенное прохождение практики)* 1.Отбор проб зерна. Оценка качества зерна по органолептическим показателям и наличию примесей. Определение влажности зерна. 2. Отбор проб крупы. Оценка качества крупы по органолептическим показателям и наличию примесей. Определение влажности крупы. 3. Отбор проб и экспертиза качества муки по органолептическим свойствам, массовой доли влаги. 4. Определение зольности, кислотности, крупности помола пшеничной муки. 5. Отбор проб хлеба и хлебобулочных изделий для анализа. Бракераж хлебобулочных изделий. 6. Определение качества хлеба и хлебобулочных изделий по органолептическим показателям Определение массовой доли влаги в хлебобулочных изделиях. 7. Определение пористости, кислотности хлеба и хлебобулочных изделий. Определение структурно-механических свойств мякиша хлеба. 8. Определение массовой доли поваренной соли, сахара, жира в хлебе и хлебобулочных изделиях. 9. Определение тягучей болезни хлеба путем пробной выпечки и других видов болезней хлеба и хлебобулочных изделий. 10. Определение качества бараночных изделий, сухарей по органолептическим показателям, массовой доли влаги, кислотности, физико- химическим показателям. 11. Определение качества печенья по органолептическим и физико- химическим показателям. 12. Определение качества макаронных изделий по органолептическим показателям и физико-химическим показателям.	***72/72***		
Промежуточная аттестация	***12***		
Всего	***228***		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

Мастерские оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной специальности.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации 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 печатные и электронные издания

1. Миколанчук И.Н., МорозоваЛ.А.,Субботина Н.А. Технохимический контрорль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки. Учебное пособие. «Издательства «Лань», 2022г., 284стр

2. Лазырева О.Н., Воронова Т,Д,. Производственный контроль на предприятиях отрасли (хлебопекарное производство): учебное пособие. Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина. 2021г., 564 стр.

3. docs.cntd.ru›document /1200023834 ГОСТ 3040-55. Зерно. Методы определения качества

4. docs.cntd.ru›document/1200035353 ГОСТ 3040- 55 Мука пшеничная

5. docs.cntd.ru›document/1200022321 ГОСТ 5667- 65 Хлеб и хлебобулочные изделия

6. docs.cntd.ru›document/1200103304ГОСТ 31964 – 3-2012 Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества.

3.2.3. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. Балыхин М.Г., Бутковский В.А., Ильина О.А., Щетинин М.П., Иунихина В.С., Лабутина Н.В., Фейденгольд В.Б., Богатырева Т.Г., ЦыгановаТ.Б.,Шатнюк Л.Н.. Зерно, мука и хлеб России. Производство- хранение- переработка- рынок. Московский государственный университет пищевых производств. 2020г., 97 стр

2. Ефремрова Е.Н., Карпачева Е.А. Хранение и переработка продукции растениеводства. Учебное пособие.Волгоградский государственный аграрный университет., 2015г, 148 стр

3. Манжесов В.И. Попов И.А. Щедрин Д.С. Калашников С.В. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции: учебник для вузов. Издательство «Троицкий мост», 2014г. 704 стр.

4. Романов А.С., Давыденко Н.И. Шатнюк ., Л.Н., Матвеера И,В., Поздняковский В.И.. Экспертиза хлебобулочных изделий. Издательство «Лань» (СПО). Учебное пособие для СПО, 2021г., 344 стр.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Выполнение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья	Проверка умений и навыков в процессе защиты практических работ
ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	Выполнение лабораторных исследований в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами	Проверка умений и навыков в процессе защиты практических работ
ОК 01 Выбирать способы и решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Выявление и эффективный поиск информации, необходимую для общих принципов анализа пищевого сырья и продуктов его переработки.	Экспертная оценка в ходе выполнения практических работ и учебной и производственной практик
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Определение задач поиска оценки качества пищевых продуктов растительного происхождения Применение современной научной профессиональной терминологии.	Экспертная оценка в ходе выполнения практических работ и учебной и производственной практик
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умение проводить лабораторный анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве при взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Экспертная оценка в ходе прохождения учебной и производственной практик
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умение излагать выбранный метод анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции сырья, полуфабрикатов и готовой продукции растительного происхождения и его результаты	Проверка умений и навыков в ходе учебных занятий, прохождения учебной и производственной практик
ОК 06 Проявлять гражданско-	Соблюдение норм	Проверка умений и

патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	поведения во время проведения учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	навыков в ходе учебных занятий, прохождения учебной и производственной практик
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Проводить лабораторные анализы на определение качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции растительного происхождения соблюдая нормы экологической безопасности	Экспертная оценка в ходе выполнения учебных занятий, практических работ и учебной и производственной практик

Приложение 2.4

к ПООП-П 19.02.11 Технология продуктов

питания их растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения»

Обязательный профессиональный блок

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.3. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 4.5.	Вести учетно-отчетную документацию

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 4.1.01	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья
	Н 4.2.01	разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
	Н 4.3.01	организации выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья

	Н 4.4.01	организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья
	Н 4.5.01	ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья ,в том числе в электронном виде
Уметь	У 4.1.01	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
	У 4.2.01	рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья
	У 4.2.02	определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья
	У 4.3.01	инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья
	У 4.3.02	осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья
	У 4.4.01	контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 4.4.02	пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья
	У 4.5.01	использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания
Знать	З 4.1.01	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
	З 4.1.02	технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья
	З 4.2.01	технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
	З 4.2.02	сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья
	З 4.3.01	виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья
	З 4.4.01	методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья
	З 4.5.01	основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	З 4.5.02	правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **154**

в том числе в форме практической подготовки **102**

Из них на освоение МДК **82**

в том числе самостоятельная работа **8**

практики, в том числе учебная _____

производственная **72**

Промежуточная аттестация **6**

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля «ПМ 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения»

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической. подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
ПК 4.1.- 4.5. ОК 01-06,08,09	Раздел 1 Обеспечение деятельности структурного подразделения	**76**	30	**76**	**30**		**8**	6		
	Производственная практика (по профилю специальности),	**72**	*72*							**72**
	Промежуточная аттестация	**6**								
	Всего:	***154***	***102***	***76***	***30***		***8***	***6***		***72***

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Раздел 1 Обеспечение деятельности структурного подразделения		**154**		
МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации				
Тема 1 Основы организации управления предприятием и производством продукции	**Содержание**	**4/4**	ПК 4.1 ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 10	Н 4.1.01 У 4.1.01 З 4.1.01 Н 4.3.01 У 4.3.01
	1. Сущность, понятия, признаки предприятия. Внешняя и внутренняя среда организации. Главные направления деятельности организации. Материально-вещественная структура. Торгово-технологическая структура.Организационная структура предприятия	2	ПК 4.1 ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 10	Н 4.1.01 У 4.1.01 З 4.1.01 Н 4.3.01 У 4.3.01
	2. Функциональные обязанности работников и руководителей. Организация производственного потока. Организация вспомогательного производства.	2	ПК 4.1 ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 10	Н 4.1.01 У 4.1.01 З 4.1.01 Н 4.3.01 У 4.3.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**		
	Практическое занятие № 1 Составление организационной структуры предприятия	2	ПК 4.1 ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 10	Н 4.1.01 У 4.1.01 З 4.1.01 Н 4.3.01 У 4.3.01
	Практическое занятие № 2 Разработка должностных инструкций	2	ПК 4.1	Н 4.1.01

	руководителя и работников подразделения		ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 10	У 4.1.01 З 4.1.01 Н 4.3.01 У 4.3.01
Тема 2 Организация труда в структурном подразделении	**Содержание**	**2/2**		
	1. Основные элементы системы организации труда. Научные основы организации труда. Задачи организации труда. Разделение и кооперация труда. Совмещений профессий.	2	ПК 4.1 ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 10	Н 4.1.01 У 4.1.01 З 4.1.01 Н 4.3.01 У 4.3.01
	2. Сущность, задачи и методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени. Виды норм выработки и определение численности работников	2	ПК 4.1 ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 10	Н 4.1.01 У 4.1.01 З 4.1.01 Н 4.3.01 У 4.3.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**		
	Практическое занятие № 3 Составление графиков выхода на работу производственного персонала	2	ПК 4.1 ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 10	Н 4.1.01 У 4.1.01 З 4.1.01 Н 4.3.01 У 4.3.01
Тема 3 Планирование основных экономических показателей работы организации и ее структурных подразделений	**Содержание**	**2/2**		
	1. Планирование – основная функция менеджмента. Характеристика планов по срокам и содержанию. Этапы процесса планирования на предприятии по производству продуктов из растительного сырья	2	ПК 4.1 ПК 4.2. ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 4.2.01 У 4.2.01 З 4.2.01 Н 4.1.01 У 4.1.01 З 4.1.01 Н 4.3.01 У 4.3.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**		
	Практическое занятие № 4 Разработка производственного (внутреннего) бизнес-плана предприятия		ПК 4.1 ПК 4.2.	Н 4.2.01 У 4.2.01

			ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	З 4.2.01 Н 4.1.01 У 4.1.01 З 4.1.01 Н 4.3.01 У 4.3.01
Тема 4 Планирование технологического процесса производства	**Содержание**	**2**	ПК 4.1 ПК 4.2. ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 4.2.01 У 4.2.01 З 4.2.01 Н 4.1.01 У 4.1.01 З 4.1.01 Н 4.3.01 У 4.3.01
	1. Правила ведения технологических процессов производства продуктов из растительного сырья Разработка производственной программы. Производственные показатели деятельности. Расчет расхода основного и дополнительного сырья, вспомогательных материалов. Технологические инструкции. Анализ технологического процесса. Оперативный контроль за деятельностью структурного подразделения.			
Тема 5 Анализ основных экономических показателей работы организации	**Содержание**	**4/6**		
	1. Экономические показатели деятельности структурного подразделения. Расчет и анализ экономических показателей	2	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 4.2.01 У 4.2.01 З 4.2.01 Н 4.1.01 У 4.1.01 З 4.1.01 Н 4.3.01 У 4.3.01 Н 4.5.01 У 4.5.01 З 4.5.02
	2. Анализ валового дохода, прибыли и показателей рентабельности предприятия	2	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 4.2.01 У 4.2.01 З 4.2.01 Н 4.1.01 У 4.1.01 З 4.1.01 Н 4.3.01 У 4.3.01 Н 4.5.01

				У 4.5.01 З 4.5.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**		
	Практическое занятие № 5 Расчет плана производства продуктов из растительного сырья в натуральных и денежных измерениях.	2	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 4.2.01 У 4.2.01 З 4.2.01 Н 4.1.01 У 4.1.01 З 4.1.01 Н 4.3.01 У 4.3.01 Н 4.5.01 У 4.5.01 З 4.5.02
	Практическое занятие № 6 Расчет по принятым методикам экономических показателей структурного подразделения	2	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 4.2.01 У 4.2.01 З 4.2.01 Н 4.1.01 У 4.1.01 З 4.1.01 Н 4.3.01 У 4.3.01 Н 4.5.01 У 4.5.01 З 4.5.02
	Практическое занятие № 7 Расчет показателей эффективности деятельности структурного подразделения	2	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 4.2.01 У 4.2.01 З 4.2.01 Н 4.1.01 У 4.1.01 З 4.1.01 Н 4.3.01 У 4.3.01 Н 4.5.01 У 4.5.01 З 4.5.02
Тема 6	**Содержание**	**4/4**		

Экономическая сущность издержек обращения предприятий	1. Экономическая сущность издержек обращения и их классификация. Основные показатели издержек обращения.	2	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 4.2.01 У 4.2.01 З 4.2.01 Н 4.1.01 У 4.1.01 З 4.1.01 Н 4.3.01 У 4.3.01
	2. Номенклатура статей издержек обращения. Факторы, влияющие на величину издержек обращения.	2	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 4.2.01 У 4.2.01 З 4.2.01 Н 4.1.01 У 4.1.01 З 4.1.01 Н 4.3.01 У 4.3.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**		
	Практическое занятие № 8 Экономический анализ издержек обращения.	2	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 4.2.01 У 4.2.01 З 4.2.01 Н 4.1.01 У 4.1.01 З 4.1.01 Н 4.3.01 У 4.3.01
	Практическое занятие № 9 Определение цены реализации основных видов продукции	2	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 4.2.01 У 4.2.01 З 4.2.01 Н 4.1.01 У 4.1.01 З 4.1.01 Н 4.3.01 У 4.3.01
Тема 7 Система управления трудовыми ресурсами	**Содержание**	**8 /6**		
	1. Система управления трудовыми ресурсами. Принципы, методы, функции системы управления.	2	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	Н 4.2.01 У 4.2.01 З 4.2.01

			ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 4.1.01 У 4.1.01 З 4.1.01 Н 4.3.01 У 4.3.01
	2. Процесс принятия управленческого решения. Типы решений. Этапы принятия решений. Методы принятия решений.	2	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 4.2.01 У 4.2.01 З 4.2.01 Н 4.1.01 У 4.1.01 З 4.1.01 Н 4.3.01 У 4.3.01
	3. Руководство: власть и партнерство. Стили управления. Понятие и виды конфликтов. Методы эффективного разрешения конфликтов. Последствия конфликтов.	2	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 4.2.01 У 4.2.01 З 4.2.01 Н 4.1.01 У 4.1.01 З 4.1.01 Н 4.3.01 У 4.3.01
	4. Общие этические принципы и характер делового общения. Деловой этикет. Правила этикета. Правила общения по телефону. Правила деловой переписки. Приемы ведения деловой беседы. Организация и проведение делового совещания	2	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 4.2.01 У 4.2.01 З 4.2.01 Н 4.1.01 У 4.1.01 З 4.1.01 Н 4.3.01 У 4.3.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**		
	Практическое занятие № 10 Разработка системы управления персоналом на предприятиях по производству мясных продуктов.	2	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 4.2.01 У 4.2.01 З 4.2.01 Н 4.1.01 У 4.1.01 З 4.1.01 Н 4.3.01

				У 4.3.01
	Практическое занятие № 11 Проведение собеседования с кандидатом на вакансию	2	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 4.2.01 У 4.2.01 З 4.2.01 Н 4.1.01 У 4.1.01 З 4.1.01 Н 4.3.01 У 4.3.01
	Практическое занятие № 12 Принятие управленческого решения в конкретных ситуациях	2	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 4.2.01 У 4.2.01 З 4.2.01 Н 4.1.01 У 4.1.01 З 4.1.01 Н 4.3.01 У 4.3.01
Тема 8 Мотивация и оплата труда персонала	**Содержание**	**2/4**		
	1. Мероприятия по мотивации и стимулированию персонала**:** материальное и нематериальное поощрение. Порядок учета рабочего времени. Формы оплаты труда. Эффективность использования персонала. Система оценки результативности труда и стимулированию персонала отдельных подразделений предприятий	2	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 4.2.01 У 4.2.01 З 4.2.01 Н 4.1.01 У 4.1.01 З 4.1.01 Н 4.3.01 Н 4.3.02 У 4.3.01 З 4.3.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**		
	Практическое занятие № 13 Разработка мероприятий по мотивации и стимулированию персонала отдельных подразделений предприятия	2	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 4.2.01 У 4.2.01 З 4.2.01 Н 4.1.01 У 4.1.01 З 4.1.01 Н 4.3.01 Н 4.3.02

				У 4.3.01 З 4.3.01
	Практическое занятие № 14 Расчет заработной платы персонала предприятия	2	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 4.2.01 У 4.2.01 З 4.2.01 Н 4.1.01 У 4.1.01 З 4.1.01 Н 4.3.01 Н 4.3.02 У 4.3.01 З 4.3.01
Тема 9 Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями	**Содержание**	**6**		
	1. Уровни, цели, задачи и принципы оценки работников. Принципы оценки персонала. Субъекты и факторы оценки. Этапы, показатели и критерии оценки. Методы оценки	2	ПК 4.4 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 4.4.01 У 4.4.01 У 4.4.02 З 4.4.01
	2. Оценка качества работ выполненных работниками. Методы оценки. Уровни оценки. Основные подходы к оценке качества труда Методы контроля соблюдения технологического процесса производства продуктов из растительного сырья	2	ПК 4.4 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 4.4.01 У 4.4.01 У 4.4.02 З 4.4.01
	3. Основные виды контроля за соблюдением требований охраны труда в организации. Формы осуществления контроля за соблюдением требований охраны труда в организации.	2	ПК 4.4 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 4.4.01 У 4.4.01 У 4.4.02 З 4.4.01
Тема 10 Анализ рыночной ситуации отрасли	**Содержание**	**2/2**		
	1. Маркетинг и основные каналы поставки сырья. Экономическая сущность цен. Функции цен. Ценовая политика на предприятии. Этапы разработки процесса ценообразования на предприятии по производству продуктов из растительного сырья	2	Н 4.1.01 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 4.2.01 У 4.2.01 З 4.2.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**		
	Практическое занятие № 15 Разработка ценовой политики на предприятии по производству продуктов из растительного сырья	2	Н 4.1.01 ОК 01	Н 4.2.01 У 4.2.01

			ОК 02 ОК 05 ОК 09	З 4.2.01
Тема 11 Учетно-отчетная документация	**Содержание**	**4**		
	1. Порядок заполнения документов на поступления сырья от поставщиков. Порядок заполнения документов на отпуск сырья со склада на производство	2	ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 4.5.01 У 4.5.01 З 4.5.01 З 4.5.02
	2. Материальная ответственность работника за ущерб причиненный работодателю.	2	ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09	Н 4.5.01 У 4.5.01 З 4.5.01 З 4.5.02
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1. Доклады на тему: "Проблемы и перспективы развития организаций по производству продуктов питания из растительного сырья питания" 2. Доклад на тему: "Особенности и социальные проблемы современного российского рынка труда 3. Изучить "Справочник руководителя" Подготовиться к беседе. 4. Составить список качеств, которыми должен управлять эффективный руководитель 5. Доклад на тему: "Сущность и характерные черты современного управления на предприятиях " 6. Провести анализ личной мотивации к труду. 6. Составить таблицу "Возможные конфликты в структурном подразделении" (тип конфликта, причина конфликта, способы разрешения, меры по предотвращению конфликта) 7. Презентация " Риски в области приготовления и реализации продуктов питания из растительного сырья и пути их минимизации" 8. Презентация: "Классификация экологических видов рисков 9. Презентация: "Риск-менеджмент в управлении предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья" 10. Презентация: "Виды коммуникаций в организации. Вербальное и невербальное общение"		**8**		
Производственная практика раздела 1 **Виды работ** 1. Изучение нормативных, правовых, информационных, кадровых документов организации. Исследование вопросов по общей характеристике деятельности организации, истории создания и развития, основным направлением деятельности. Изучение организационной структуры предприятия. 2. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление		**72**		

документов по сырья. 3. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений**.** Оформление документации на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией. Ведение утверждённой учетно-отчетной документации. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. 4. Анализ товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 5. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. Оценка общих принципов руководства деятельностью предприятия. 6. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности руководителей структурных подразделений**.** Изучение процесса разработки и внедрения требований к должностям. 7. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. 8. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников 9. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов организации. Участие в составлении графиков выхода на работу производственного персонала. 10. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 11. Изучение критериев подбора и расстановки персонала. мероприятия по оптимизации режимов труда и отдыха с учетом требований психофизиологии, эргономики и эстетики труда для различных категорий персонала. Участие в процессе деловой оценки персонала			
Промежутачная аттестация	**6**		
Всего	**154**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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. Анисимов, А. Ю. Управление персоналом организации : учебник для вузов / А. Ю. Анисимов, О. А. Пятаева, Е. П. Грабская. -Москва : Издательство Юрайт, 2021. - 278 с. -(Высшее образование). -ISBN 978-5-534-14305-8. -URL : https://urait.ru/bcode/477303

2. Дрещинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. - Москва : Издательство Юрайт, 2021. -407 с. -(Профессиональное образование). -ISBN 978-5-534-14662-2. -URL : https://urait.ru/bcode/478201

3. Коргова, М. А. Менеджмент. Управление организацией : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. А. Коргова. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2020. - 197 с. - (Профессиональное образование).-URL : https://urait.ru/bcode/456661

4. Кязимов, К. Г. Управление человеческими ресурсами: профессиональное обучение и развитие : учебник для вузов / К. Г. Кязимов. -2-е изд., перераб. и доп. -Москва : Издательство Юрайт, 2021. -202 с. -(Высшее образование). -ISBN 978-5-534-09762-7. -URL : https://urait.ru/bcode/474247

5. Медведева, Т. А. Основы теории управления : учебник и практикум для вузов / Т. А. Медведева. -Москва : Издательство Юрайт, 2021. -191 с. -(Высшее образование). - ISBN 978-5-9916-7025-8. -URL : https://urait.ru/bcode/470193

6. Оплата труда в организации : учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. А. Лапшова [и др.] ; под общей редакцией О. А. Лапшовой. -2-е изд., перераб. и доп. -Москва : Издательство Юрайт, 2021. -330 с. - (Профессиональное образование). -ISBN 978-5-534-07091-0. -URL : https://urait.ru/bcode/472486

7. Организация производства. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.] ; под общей редакцией И. Н. Иванова. -Москва : Издательство Юрайт, 2021. -362 с. -(Профессиональное образование). -ISBN 978-5-534-10590-2. -URL : https://urait.ru/bcode/471225

8. Староверова, К. О. Менеджмент. Эффективность управления : учебное пособие для вузов / К. О. Староверова. -2-е изд., испр. и доп. -Москва : Издательство Юрайт, 2021. - 269 с. -(Высшее образование). -ISBN 978-5-534-09017-8. -URL : https://urait.ru/bcode/471203

3.2.3. Дополнительные источники

1. Агрономический портал Растениеводство, земледелие. Форма доступа: agronomiy.ru›**ozim**ie_chleba.html

2. agronomiy.ru Агрономический портал - сайт о сельском хозяйстве. Форма доступа: nsh. ru›wp-content/journal/preview/nsh_ukazatel.pdf

3. Информационный портал Эффективное сельское хозяйство. Форма доступа: http://www.nbchr.ru/virt5/page13.htm

4. Библиотека сельскохозяйственной литературы .Форма доступа: http://www.pravya.ru/praktikum-po-zemledeliyu/index.php

5. Информационный портал Эффективное сельское хозяйство. Форма доступа: http://www.nbchr.ru/virt5/page13.htm

6. Электронная энциклопедия сельского хозяйства.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	- планирование основных показателей деятельности организации - оценка показателей финансовых результатов - разработка мероприятий по повышению производительности труда на базовом предприятии	тестирование, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, курсовая работа, производственная практика, квалификационный экзамен
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	- составление плана работ; - формулирование задач по составлению плана; - обоснование плана	
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	- создание команды для организации работы; - изложение основных мероприятий	
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	- осуществление контроля; - определение ошибок контроля; - нахождение оптимальных вариантов	
ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	- определение мер оптимизации; -решение по оптимизации процессов; - обоснование выбранных способов	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессио-нальной деятельности, применительно к различ-ным контекстам.	− обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюде-ний за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблю-дение и оценка на лабораторно - практических занятиях Экзамен квалификационный
ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необхо-димой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, пре-подавателями и мастерами в ходе обуче-ния, с руководителями учебной и произ-водственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и	-грамотность устной и письменной речи,	

письменную коммуникацию на государственном языке с учетом осо-бенностей социального и культурного контекста.	- ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту;	

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ. 05 ***Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья*****»**

Дополнительный профессиональный блок (работодатель)

Сельскохозяйственные компании Приморского края

ООО «РУСАГРО-Приморье» и АО «ПРИМАГРО»

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ. 05 *Выполнение работ* по профессии 17282 Приемщик 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 рабочей профессии 17282 «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.4. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Выполнение работ по рабочей профессии 17282 «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»
ПК 5.1.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 5.1.01	Приёмка продуктов растениеводства. Определение качества сдаваемой продукции и сырья: определение вида сырья, его сорта, состояния дефектности; проведение качественных и количественных измерений; сортировка по установленным признакам
	Н 5.1.02	Организация хранения продуктов растениеводства (выбор способов хранения принятой сельскохозяйственной продукции и сырья)
	Н 5.1.03	Оформление сопроводительных документов при приёмке и сдаче сырья и продуктов растениеводства
Уметь	У 5.1.01	Проводить прием и сортировку сельскохозяйственных продуктов и сырья по общепринятым методикам и соотносить его с требованиями стандартов
	У 5.1.02	Определять качество принимаемой продукции в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, класса, состояние дефектности, веса и размера
	У 5.1.03	Хранить принятую продукцию и отпускать ее получателям, согласно определенным правилам и нормам
	У 5.1.04	Оформлять установленную документацию для каждого вида сельскохозяйственного сырья и продукции
Знать	З 5.1.01	Правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья
	З 5.1.02	Правила определения качества сдаваемой продукции
	З 5.1.03	Правила взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья
	З 5.1.04	Государственные стандарты и технические условия

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 266
в том числе в форме практической подготовки 90

Из них на освоение МДК 146
в том числе самостоятельная работа 10
практики, в том числе учебная 36
производственная 72

Промежуточная аттестация 12.

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	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Раздел 1. Приемщик сельскохозяйственной продукции	**254**	90	**146**	54	-	10	12	**36**	**72**
	Учебная практика	***36***								
	Производственная практика (по профилю специальности), часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная практика*)	***72***	-							
	Промежуточная аттестация	12	-							
	Всего:	**266**	-	**146**	-	-	-	**12**	**36**	**72**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Приемщик сельскохозяйственной продукции				
МДК. 05.01 Приемщик сельскохозяйственной продукции				
Тема 1.1. Организация контроля качества зерна	**Содержание**	**46/14**		
	Значение рабочей профессии. Общие и профессиональные компетенции, которыми должен обладать приёмщик сельскохозяйственной продукции.	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01 Н 5.1.03 У 5.1.04 З 5.1.03 З 5.1.04
	Виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01 Н 5.1.03 У 5.1.04 З 5.1.03 З 5.1.04
	Зерновая масса как объект обработки и хранения	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01 Н 5.1.03 У 5.1.04 З 5.1.03 З 5.1.04

	Технология приемки и первичной обработки зерна	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01 Н 5.1.03 У 5.1.04 З 5.1.03 З 5.1.04
	Приём и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растениеводства	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01 Н 5.1.03 У 5.1.04 З 5.1.03 З 5.1.04
	Правила определения качества. Особенности определения качества продукции растениеводства	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01 Н 5.1.03 У 5.1.04 З 5.1.03 З 5.1.04
	Типы лабораторий, их назначение и место на предприятии. Требования к помещениям лаборатории	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01 Н 5.1.03 У 5.1.04 З 5.1.03 З 5.1.04
	Права, обязанности и ответственность работников лаборатории	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01 Н 5.1.03 У 5.1.04 З 5.1.03 З 5.1.04
	Лабораторное оборудование и нормативно-техническая документация	2	ПК 5.1 ОК 1	Н 5.1.01 У 5.1.01

			ОК 9	З 5.1.01 Н 5.1.03 У 5.1.04 З 5.1.03 З 5.1.04
	Перечень лабораторной документации (журналов, карточек и пр.) Назначение отдельных видов лабораторных документов. Правила ведения лабораторной документации.	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01 Н 5.1.03 У 5.1.04 З 5.1.03 З 5.1.04
	Нормативно-техническая документация на зерно и продукты его переработки – ГОСТы, ТУ. Учёт и хранение документов, проб зерна.	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01 Н 5.1.03 У 5.1.04 З 5.1.03 З 5.1.04
	Контроль госхлебинспекции по ведению лабораторной документации	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01 Н 5.1.03 У 5.1.04 З 5.1.03 З 5.1.04
	Элеваторная промышленность РФ. Задачи элеваторной промышленности. Структура элеваторной промышленности. Типы зернохранилищ. Зернохранилища, характеристики, требования.	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01 Н 5.1.03 У 5.1.04 З 5.1.03 З 5.1.04
	Обязанности работников лаборатории при приёмке зерна автотранспортом	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01 Н 5.1.03

				У 5.1.04 З 5.1.03 З 5.1.04
	Обязанности работников лаборатории при приёмке зерна водным и железнодорожным транспортом. Порядок разрешения споров по вопросам качества между ХПП и поставщиками зерна. Порядок составления актов-рекламаций, коммерческих актов	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01 Н 5.1.03 У 5.1.04 З 5.1.03 З 5.1.04
	Контроль за размещением зерна в хранилищах	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01 Н 5.1.03 У 5.1.04 З 5.1.03 З 5.1.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**14**		
	Практическое занятие № 1. Приемка, послеуборочная обработка и формирование партий зерна. Очистка зерна. Сушка зерна. Активное вентилирование зерна. Обеззараживание хлебных запасов	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01 Н 5.1.03 У 5.1.04 З 5.1.03 З 5.1.04
	Практическое занятие № 2. Определение характеристик показателей качества злаковых культур и гречихи и стандартные методы их определения	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01 Н 5.1.03 У 5.1.04 З 5.1.03 З 5.1.04
	Практическое занятие № 3. Определение характеристик показателей качества бобовых культур и стандартные методы их определения	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01 Н 5.1.03 У 5.1.04

				З 5.1.03 З 5.1.04
	Практическое занятие № 4. Определение характеристик качества масличных культур и стандартные методы их определения	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01 Н 5.1.03 У 5.1.04 З 5.1.03 З 5.1.04
	Практическое занятие № 5. Установление соответствия требованиям ГОСТ партий зерна	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01 Н 5.1.03 У 5.1.04 З 5.1.03 З 5.1.04
	Практическое занятие № 6. Определение средневзвешенного качества зерна	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01 Н 5.1.03 У 5.1.04 З 5.1.03 З 5.1.04
	Практическая работа № 7. Контроль за проведением активного вентилирования зерна. Активное вентилирование зерна с целью сушки. Контроль качества реализуемых хлебопродуктов	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01 Н 5.1.03 У 5.1.04 З 5.1.03 З 5.1.04
Тема 2.1. Методы определения качества зерна	**Содержание**	**44/22**		
	Правила определения качества сдаваемой продукции	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.02 У 5.1.01 У 5.1.02 З 5.1.01 З 5.1.02 З 5.1.03

	Способы и приемы безопасного выполнения работ при приемке сельскохозяйственной продукции	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.02 У 5.1.01 У 5.1.02 З 5.1.01 З 5.1.02 З 5.1.03
	Методы определения плёнчатости зерна	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.02 У 5.1.01 У 5.1.02 З 5.1.01 З 5.1.02 З 5.1.03
	Понятие о стекловидности зерна. Консистенция эндосперма	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.02 У 5.1.01 У 5.1.02 З 5.1.01 З 5.1.02 З 5.1.03
	Значение стекловидности на крупяных предприятиях	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.02 У 5.1.01 У 5.1.02 З 5.1.01 З 5.1.02 З 5.1.03
	Клейковина и её компоненты. Содержание клейковины в муке. Свойства клейковины	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.02 У 5.1.01 У 5.1.02 З 5.1.01 З 5.1.02 З 5.1.03
	Причины образования дефектов продукции и сырья. Способы устранения дефектов и причины их возникновения	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.02 У 5.1.01 У 5.1.02 З 5.1.01 З 5.1.02 З 5.1.03
	Дефекты продовольственной пшеницы	2	ПК 5.1	Н 5.1.02

			ОК 1 ОК 9	У 5.1.01 У 5.1.02 З 5.1.01 З 5.1.02 З 5.1.03
	Методы определения зараженности зерновых культур	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.02 У 5.1.01 У 5.1.02 З 5.1.01 З 5.1.02 З 5.1.03
	Вредители хлебных запасов	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.02 У 5.1.01 У 5.1.02 З 5.1.01 З 5.1.02 З 5.1.03
	Метод определения влажности зерна	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.02 У 5.1.01 У 5.1.02 З 5.1.01 З 5.1.02 З 5.1.03
	Натура зерна. Значение натуры зерна	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.02 У 5.1.01 У 5.1.02 З 5.1.01 З 5.1.02 З 5.1.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**22**		
	Практическое занятие № 8. Определение органолептических свойств зерна	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.02 У 5.1.01 У 5.1.02 З 5.1.01 З 5.1.02 З 5.1.03
	Практическое занятие № 9. Определение засоренности зерна	2	ПК 5.1	Н 5.1.02

			ОК 1 ОК 9	У 5.1.01 У 5.1.02 З 5.1.01 З 5.1.02 З 5.1.03
	Практическое занятие № 10. Определение пленчатости овса	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.02 У 5.1.01 У 5.1.02 З 5.1.01 З 5.1.02 З 5.1.03
	Практическое занятие № 11. Определение стекловидности пшеницы	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.02 У 5.1.01 У 5.1.02 З 5.1.01 З 5.1.02 З 5.1.03
	Практическое занятие № 12. Определение качества и количества клейковины	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.02 У 5.1.01 У 5.1.02 З 5.1.01 З 5.1.02 З 5.1.03
	Практическое занятие № 13. Определение основных видов дефектов овощей и плодов	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.02 У 5.1.01 У 5.1.02 З 5.1.01 З 5.1.02 З 5.1.03
	Практическое занятие № 14.Определение основных видов дефектов зерна	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.02 У 5.1.01 У 5.1.02 З 5.1.01 З 5.1.02 З 5.1.03
	Практическое занятие № 15. Определение содержания зерен пораженных головней и спорыньей	2	ПК 5.1 ОК 1	Н 5.1.02 У 5.1.01

			ОК 9	У 5.1.02 З 5.1.01 З 5.1.02 З 5.1.03
	Практическое занятие № 16. Определение зараженности и поврежденности зерна вредителями	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.02 У 5.1.01 У 5.1.02 З 5.1.01 З 5.1.02 З 5.1.03
	Практическое занятие № 17. Определение влажности зерна	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.02 У 5.1.01 У 5.1.02 З 5.1.01 З 5.1.02 З 5.1.03
	Практическое занятие № 18. Определение натуры зерна	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.02 У 5.1.01 У 5.1.02 З 5.1.01 З 5.1.02 З 5.1.03
Тема 3.1. Правила приёмки и определения качества плодоовощной продукции и масличных культур	**Содержание**	**20/6**		
	Оценка качества свежих плодов и овощей	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.01 Н 5.1.02 У 5.1.01 У 5.1.02 У 5.1.03 З 5.1.01 З 5.1.02
	Классификация свежих плодов и овощей	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.01 Н 5.1.02 У 5.1.01 У 5.1.02 У 5.1.03 З 5.1.01 З 5.1.02

	Болезни кочанной капусты и моркови	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.01 Н 5.1.02 У 5.1.01 У 5.1.02 У 5.1.03 З 5.1.01 З 5.1.02
	Болезни свеклы	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.01 Н 5.1.02 У 5.1.01 У 5.1.02 У 5.1.03 З 5.1.01 З 5.1.02
	Правила приёмки и оценки качества плодов и ягод	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.01 Н 5.1.02 У 5.1.01 У 5.1.02 У 5.1.03 З 5.1.01 З 5.1.02
	Подготовка хранилищ. Ремонт хранилищ перед закладкой продукции	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.01 Н 5.1.02 У 5.1.01 У 5.1.02 У 5.1.03 З 5.1.01 З 5.1.02
	Проведение дезинфекции хранилищ. Дератизация хранилищ	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.01 Н 5.1.02 У 5.1.01 У 5.1.02 У 5.1.03 З 5.1.01 З 5.1.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**	ПК 5.1 ОК 1	Н 5.1.01 Н 5.1.02

			ОК 9	У 5.1.01 У 5.1.02 У 5.1.03 З 5.1.01 З 5.1.02
	Практическое занятие № 19. Определение качества моркови и свеклы	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.01 Н 5.1.02 У 5.1.01 У 5.1.02 У 5.1.03 З 5.1.01 З 5.1.02
	Практическое занятие № 20. Оценка качества капусты, лука и картофеля	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.01 Н 5.1.02 У 5.1.01 У 5.1.02 У 5.1.03 З 5.1.01 З 5.1.02
	Практическое занятие № 21. Классификация дефектов и механических повреждений плодов и овощей	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.01 Н 5.1.02 У 5.1.01 У 5.1.02 У 5.1.03 З 5.1.01 З 5.1.02
Тема 4.1. Правила приёмки и определения качества маслосемян, комбикормов	**Содержание**	**18/12**		
	Стандарты на семена рапса для переработки на масло	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.03 У 5.1.04 З 5.1.04
	Оценка качества комбикормов	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.03 У 5.1.04 З 5.1.04
	Порядок оформления установленной документации	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.03 У 5.1.04 З 5.1.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**12**		

	Практическое занятие № 22. Оценка качества масличного сырья и готового растительного масла	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.03 У 5.1.04 З 5.1.04
	Практическое занятие № 23. Расчёт питательности комбикормов	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.03 У 5.1.04 З 5.1.04
	Практическое занятие № 24. Заполнение лабораторной документации качества зерна при приемке	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.03 У 5.1.04 З 5.1.04
	Практическое занятие № 25. Документальное оформление по реализации зерна и зерновых продуктов	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.03 У 5.1.04 З 5.1.04
	Практическое занятие № 26. Документальное оформление оздоровительных мероприятий по хранению зерна	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.03 У 5.1.04 З 5.1.04
	Практическое занятие № 27. Документальное оформление количественно-качественного учета	2	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	Н 5.1.03 У 5.1.04 З 5.1.04
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3 Система автоматического контроля и сигнализации, правила управления подъемно-транспортным оборудованием и правила выполнения стропальных работ, перемещения и складирования груза. Хранение принятой продукции растениеводства и отпуск ее получателям на примере АО «ПРИМАГРО»		**10**		
Учебная практика раздела. **Виды работ** 1. Приемка сельскохозяйственной продукции и сырья. 2. Изучение оборудования для отбора проб. 3. Изучение правил отбора проб зерновых культур для анализа. 4. Изучение правил отбора проб овощных культур для анализа. 5. Изучение правил отбора проб технических культур для анализа. 6. Изучение способов определения качества зерновых культур. 7. Изучение способов определения качества овощных культур. 8. Изучение способов определения качества технических культур. 9. Изучение дефектов сельскохозяйственной продукции. 10. Изучение способов устранения дефектов сельскохозяйственной продукции. 11. Оформление установленной документации на продукцию растениеводства.		**36**		

Производственная практика раздела **Виды работ** 1. Знакомство с предприятием, являющимся базой практики. 2. Изучение устройства и принципа работы весового оборудования. 3. Изучение устройства и принципа работы измерителя деформации клейковины. 4. Изучение устройства и принципа работы диафаноскопа. 5. Изучение устройства и принципа работы мельницы лабораторной. 6. Изучение устройства и принципа работы нитратомера. 7. Изучение основных этапов приемки сельскохозяйственной продукции. 8. Изучение основных этапов отпуска растениеводческой продукции со склада. 9. Знакомство с правилами заполнения приходно-расходной документации	**72**		
Промежуточная аттестация	**12**		
Всего	**146**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

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 печатные и электронные издания

1. Жевнин, Д. И. Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья: учебное пособие для студентов ФДП и СПО : учебное пособие / Д. И. Жевнин. — Рязань : РГАТУ, 2019. — 137 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/137464 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Устименко, Т. В. Организация контроля качества зерна: Учебное пособие / Устименко Т.В. - Москва :ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 224 с. (Среднее профессиональное образование) [Электронный ресурс] https://znanium.com/read?id=355279

3. Технология хранения продукции растениеводства: учебник / В. И. Манжесов, Т. Н. Тертычная, С. В. Калашникова [и др.]. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2018. — 464 с. — 28 ISBN 978-5-98879-188-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/129294

3.2.3. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1.Технология переработки продукции растениеводства : учебник / В. И. Манжесов, Т. Н. Тертычная, С. В. Калашникова, И. В. Максимов. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016. — 816 с. — ISBN 978-5-98879-185-0. — Текст: электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/91632.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1	Выполнение работ по использованию различных методов оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
	Решение задач профессиональной деятельности (Приемка и сортировка продуктов растениеводства)	Ситуационная задача
ОК 1 ОК 9	Оформление установленной документации для каждого вида сельскохозяйственного сырья и продукции	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

Приложение 3 Программы учебных дисциплин

Приложение 3.1

к ПООП-П по профессии/специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.01 История России

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-9.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 1.	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.05	составлять план действия;	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо 01.08	реализовывать составленный план;	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Зо 01.05	структуру плана для решения задач.
ОК 2.	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации;	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации;	Зо 02.02	приемы структурирования информации;
	Уо 02.03	планировать процесс поиска, структурировать получаемую информацию;	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации;		
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
ОК 3.	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию.	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология.
ОК 4.	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды.	Зо 04.02	основы проектной деятельности.
ОК 5.	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке,	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста.

		проявлять толерантность в рабочем коллектив.		
ОК 6.	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии (специальности).	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности).
ОК 7.	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства.	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 8.	Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности.	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности).
ОК 9.	Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Зо 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности.
	Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в т.ч. в форме практической подготовки	-
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
лабораторные работы	-
практические занятия	6
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	*2*	*3*	*4*	*5*
Раздел 1. Послевоенное устройство мира		**26**		
Тема 1.1 Послевоенное и мирное урегулирование в Европе.	**Содержание**	**4**		
	Интересы СССР, США, Великобритании и Франции в Европе и мире после войны. Выработка согласованной политики союзных держав в Германии. Идея коллективной безопасности. Новый расклад сил на мировой арене. Речь Черчилля в Фултоне. Доктрина «сдерживания» Трумэна. План Маршалла. Начало «холодной войны».	**2**	ОК 01 ОК 02	Уо 01.04 Уо 01.05 Уо 01.07 Уо 01.08 Уо 01.09 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Всеобщая декларация прав человека. 2. Новая ядерная политика США, претензии на мировое господство. 3. Господствующее положение США в ряде международных организаций.	**2**	ОК 01 ОК 02	Уо 01.04 Уо 01.05 Уо 01.07 Уо 01.08 Уо 01.09 Уо 02.01 Уо 02.02

				Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03
Тема 1.2. Первые конфликты и кризисы «холодной войны».	**Содержание**	**2**		
	Образование Организации Североатлантического договора (НАТО). Корейская война, как первый опыт эпохи «холодной войны». Высадка войск ООН в Корее. Перемирие и раскол Кореи.	**2**	ОК 03 ОК 04	Уо 03.02 Уо 04.01 Зо 03.02 Зо 04.02
Тема 1.3. Страны Восточной Европы.	**Содержание**	**4**		
	Страны Восточной Европы после второй мировой войны. Образование социалистического лагеря. Восточноевропейский социализм как общественная модель.	**2**	ОК 03 ОК 04	Уо 03.02 Уо 04.01 Зо 03.02 Зо 04.02
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Организация Варшавского договора (ОВД). 2. Совет Экономической Взаимопомощи. 3. Нарастание экономических и социальных проблем. 4. События в Венгрии, Чехословакии. Политические кризисы. 5. «Доктрина Брежнева».	**2**	ОК 03 ОК 04	Уо 03.02 Уо 04.01 Зо 03.02 Зо 04.02
Тема 1.4. Крупнейшие страны мира - США.	**Содержание**	**4**		
	Экономические, геополитические итоги второй мировой войны для США. Превращение США в финансово-экономического и военно-политического лидера западного мира. «Новая экономическая политика» Р. Никсона.	**2**	ОК 05 ОК 06	Уо 05.01 Уо 06.01 Зо 05.01 Зо 06.01
	В том числе практических и лабораторных работ	**2**		
	Практическое занятие 1. Основные направления социально-экономической политики в период президентства. Д.Буша и Б.Клинтона. Рост значимости внешнеполитических факторов в решении внутренних проблем.	**2**	ОК 05 ОК 06	Уо 05.01 Уо 06.01 Зо 05.01 Зо 06.01
Тема1. 5. Страны	**Содержание**	**4**		

«третьего мира»: крушение колониальной системы.	Рост антиколониального движения. Образование новых независимых государств вследствие крушения колониальных империй.	**2**	ОК 7 ОК 8	Уо 07.02 Уо 08.02 Зо 07.03 Зо 08.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	Практическое занятие 2. Диктаторские режимы на мусульманском Востоке, их агрессивность. Рождение новой разновидности тоталитаризма - исламистского.	**2**	ОК 7 ОК 8	Уо 07.02 Уо 08.02 Зо 07.03 Зо 08.03
Тема 1.6. Социально-экономическое и политическое развитие государств Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Япония.Китай.	**Содержание**	**4**		
	Экономическое и политическое положение Японии после второй мировой войны. Утверждение самостоятельной роли Японии в мире. Глобализация японской внешней политики. Положение Китая после второй мировой войны: раскол страны на коммунистический Север и гоминьдановский Юг. Провозглашение курса на превращение КНР в «великое социалистическое государство».	**2**	ОК 3 ОК 4	Уо 03.02 Уо 04.01 Зо 03.02 Зо 04.02
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Внешнеполитическая стратегия Японии на современном этапе. 2. Японско-американские отношения на современном этапе. 3. Российско-японские отношения. 4. Китай на современном этапе развития.	**2**		
Тема 1.7. Социально-экономическое и политическое развитие государств Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Индия	**Содержание**	**2**		
	Провозглашение Индии республикой и принятие конституции 1950г. «Курс Неру»: социально-экономические реформы 1950-х и первой половины 1960-х гг. Национальный вопрос в Индии. Реформы 90-х гг. Выборы 2004 г.	**2**	ОК 1 ОК 4	Уо 01.04 Уо 01.05 Уо 01.07 Уо 01.08 Уо 01.09 Уо 04.01 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 04.02
Тема 1.8. Латинская Америка. Проблемы развития во	**Содержание**	**2**		
	Особенности социально-экономического и политического развития стран Латинской Америки во второй половине XX века. Страны Латинской Америки на современном этапе развития.	**2**	ОК 5 ОК 6	Уо 05.01 Уо 06.01 Зо 05.01

второй половине XX- начале XXI века.				Зо 06.01
Раздел 2. Кризис советской системы 1945-1991 гг.		**10**		
Тема 2.1. СССР в 1950 — начале 1960-х годов.	**Содержание**	**2**		
	Смерть И. В. Сталина; Борьба за власть: Берия, Хрущев, Маленков, Микоян, Булганин. доклад Н. С. Хрущева на XX съезде КПСС о культе личности Сталина; Характеристика перемен в общественно-политической жизни СССР	**2**	ОК 1 ОК 4 ОК 8	Уо 01.04 Уо 01.05 Уо 01.07 Уо 01.08 Уо 01.09 Уо 08.02 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 04.02 Зо 08.03
Тема 2.2. СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов.	**Содержание**	**2**		
	Систематизация материала о тенденциях и результатах экономического и социального развития СССР в 1965 - начале 1980-х годов. Вторая половина 1960-х гг. — экономическая реформа А. Н. Косыгина. 1977 г.— принятие новой Конституции СССР; Продовольственная программа Брежнева.	**2**	ОК 2 ОК 6	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 06.01 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 З.о06.01
Тема 2.3. Советская концепция «нового политического мышления»	**Содержание**	**6**		
	Перестройка в СССР и ее воздействие на социально-экономическое и политическое положение государств Восточной Европы. Провал экономических реформ «перестроечного образца». Кризис коммунистических режимов и распад «социалистического лагеря», причины. Роспуск ОВД. Распад СССР и конец «холодной войны».	**2**	ОК 4 ОК 9	Уо 04.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Зо 04.02 Зо 09.01 Зо 09.05
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		

	Практическая работа 3. Демократические революции в Восточной Европе конца 1980-х начала 1990-х гг. Формирование консервативной модели социализма. Роль СССР в подавлении социально-политического движения в странах Восточной Европы.	**2**	ОК 4 ОК 9	Уо 04.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Зо 04.02 Зо 09.01 Зо 09.05
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Пост тоталитарная Восточная Европа: социально-экономические и политические проблемы. 2. Интеграция восточноевропейских стран в мировую систему. 3. Национальный вопрос в постсоциалистической Восточной Европе.	**2**	ОК 4 ОК 9	Уо 04.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Зо 04.02 Зо 09.01 Зо 09.05
Раздел 3. Новая эпоха в развитии науки, культуры. Духовное развитие во второй половине XX – начале XXI вв.		**4**		
Тема 3.1. Научно-техническая революция и культура.	**Содержание**	**2**		
	НТР и социальные сдвиги в западном обществе. Развитие образования. Кризис традиционных и национальных культур и жанров.	**2**	ОК 7 ОК 8	Уо 07.02 Уо 08.02 Зо 07.03 Зо 08.03
Тема 3.2. Духовная жизнь в советском и российском обществах.	**Содержание**	**2**		
	Этапы развития духовной жизни советского российского общества второй половины XX века, черты духовной жизни периода гласности и демократизации в СССР и России. Роль религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций.	**2**	ОК 7 ОК 8	Уо 07.02 Уо 08.02 Зо 07.03 Зо 08.03
Раздел 4. Мир в начале XXI ВЕКА. Глобальные проблемы человечества.		**6**		
Тема 4.1. Глобализация и глобальные вызовы человеческой цивилизации, мировая политика.	**Содержание**	**2**		
	Происхождение глобальных проблем современности. Глобалистика и политическая сфера. Геополитическое положение и национальные интересы России. Россия в новом мире. Россия и НАТО.	**2**	ОК 3 ОК 4	Уо 03.02 Уо 04.01 Зо 03.02 Зо 04.02
Тема 4.2.	**Содержание**	**2**		

Международные отношения в области национальной, региональной и глобальной безопасности. Противодействие международному терроризму и идеологическому экстремизму.	Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Основные виды национальной безопасности. Экологические аспекты национальной, региональной и глобальной безопасности. Военная безопасность и проблемы обороноспособности государств. Деятельность РФ по укреплению мира и созданию устойчивой системы международной безопасности. Международный терроризм как социально-политическое явление. Проблема терроризма в России и основные цели и задачи по предотвращению и искоренению международного терроризма.	**2**	**ОК 1** **ОК 9**	Уо 01.04 Уо 01.05 Уо 01.07 Уо 01.08 Уо 01.09 Уо 09.01 Уо 09.02 Зо 09.01 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 09.05
Тема 15. Российская Федерация – проблемы социально – экономического и культурного развития.	**Содержание**	**2**		
	Россия и СНГ в укреплении безопасности на постсоветском пространстве. Проблемы социально-экономического и культурного развития страны в условиях открытого общества. Многосторонние и двусторонние финансово-экономические связи России. Международные культурные связи России.	**2**		Уо 08.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Зо 08.03 Зо 09.01 Зо 09.05
Промежуточная аттестация		***2***		
Всего:		***48***		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет Социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

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 печатные издания

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

2. Артемов, В.В. История. В 2 ч. Ч.1: учебник: для использования в учебном процессе образовательных организаций среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков – Москва: Академия, 2018 – 397 с. – Профессиональное образование

3.2.2. Основные электронные издания

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

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

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

4. Сафонов, А. А. История (конец XX — начало XXI века) : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 261 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-

534-15461-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/507489.

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

1.2.3. Дополнительные источники

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Приложение 3.2

к ПООП-П по профессии/специальности

19.02. 11Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ. 02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

2022г.

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 СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ПООП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 01.04	методы работы в профессиональной
	Уо 01.05	составлять план действия.	Зо 01.05	структуру плана для решения задач; и смежных сферах
ОК 02	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации;	Зо 02.02	приемы структурирования информации;
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
ОК 03	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план.	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации.
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности.
ОК 07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности.	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.
ОК 09	Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Зо 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

	Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
	Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	Зо 09.04	особенности произношения;
	Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	98
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
лабораторные работы	-
практические занятия	98
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала**	**Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч**	**Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы**	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1 Выбор профессии.		32		
Тема 1.1. Профессии	**Содержание**	12		
	Грамматический материал: словообразовательные суффиксы; разряды существительных; множественное число существительных; притяжательный падеж существительных; слова – связки	12		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	Практическое занятие 1 «Многообразие профессий»	2	ОК 2 ОК 3 ОК 7 ОК 9	Уо 02.04 Уо 02.05 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 03.02 Уо 03.05 Зо 03.02 Зо 03.06 Уо 07.01 Зо 07.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04

				Зо 09.05
	Практическое занятие 2 «Ранняя специализация».	2	ОК 2 ОК 3 ОК 7 ОК 9	Уо 02.04 Уо 02.05 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 03.02 Уо 03.05 Зо 03.02 Зо 03.06 Уо 07.01 Зо 07.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
	Практическое занятие 3 «Выбор карьеры».	2	ОК 2 ОК 3 ОК 7 ОК 9	Уо 02.04 Уо 02.05 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 03.02 Уо 03.05 Зо 03.02 Зо 03.06 Уо 07.01 Зо 07.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01

				Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
	Практическое занятие 4 «Личные качества специалиста»	2	ОК 2 ОК 3 ОК 7 ОК 9	Уо 02.04 Уо 02.05 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 03.02 Уо 03.05 Зо 03.02 Зо 03.06 Уо 07.01 Зо 07.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
	Практическое занятие 5 «Профориентация выпускников школ»	2	ОК 2 ОК 3 ОК 7 ОК 9	Уо 02.04 Уо 02.05 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 03.02 Уо 03.05 Зо 03.02 Зо 03.06 Уо 07.01 Зо 07.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03

				Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
	Практическое занятие 6 «На ярмарке профессий»	2	ОК 2 ОК 3 ОК 7 ОК 9	Уо 02.04 Уо 02.05 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 03.02 Уо 03.05 Зо 03.02 Зо 03.06 Уо 07.01 Зо 07.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
Тема 1.2. Моя будущая профессия, карьера	**Содержание**	10		
	Грамматический материал: Разряды прилагательных. Степени сравнения прилагательных. Сравнительные конструкции с союзами.	10		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
	Практическое занятие 7 «Специальные дисциплины моей будущей профессии».	2	ОК 1 ОК 2 ОК 7 ОК 9	Уо 01.01 Уо 01.04 Уо 01.05 Зо 01.01 Зо 01.04 Зо 01.05

				Уо 02.04 Уо 02.05 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 07.01 Зо 07.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09.04 Зо 09.05
	Практическое занятие 8 «Мой любимый специальный предмет».	2	ОК 1 ОК 2 ОК 7 ОК 9	Уо 01.01 Уо 01.04 Уо 01.05 Зо 01.01 Зо 01.04 Зо 01.05 Уо 02.04 Уо 02.05 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 07.01 Зо 07.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09.04

				Зо 09.05
	Практическое занятие 9 «Кто помог мне сделать выбор будущей профессии…»	2	ОК 1 ОК 2 ОК 7 ОК 9	Уо 01.01 Уо 01.04 Уо 01.05 Зо 01.01 Зо 01.04 Зо 01.05 Уо 02.04 Уо 02.05 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 07.01 Зо 07.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09.04 Зо 09.05
	Практическое занятие 10 «Личные качества технолога».	2	ОК 1 ОК 2 ОК 7 ОК 9	Уо 01.01 Уо 01.04 Уо 01.05 Зо 01.01 Зо 01.04 Зо 01.05 Уо 02.04 Уо 02.05 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 07.01 Зо 07.01 Уо 09.01 Уо 09.02

				Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09.04 Зо 09.05
	Практическое занятие 11 «Что должен знать будущий технолог»	2	ОК 1 ОК 2 ОК 7 ОК 9	Уо 01.01 Уо 01.04 Уо 01.05 Зо 01.01 Зо 01.04 Зо 01.05 Уо 02.04 Уо 02.05 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 07.01 Зо 07.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09.04 Зо 09.05
Тема 1.3. «Моя профессия – «технолог»	**Содержание**	10/6		
	Грамматический материал: Предлоги, разновидности предлогов. Особенности употребления предлогов.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10/6		
	Практическое занятие 12 «Отделение, на котором я обучаюсь»	2	ОК 1 ОК 2 ОК 9	Уо 01.01 Уо 01.04 Уо 01.05

				Зо 01.01 Зо 01.04 Зо 01.05 Уо 02.04 Уо 02.05 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
	Практическое занятие 13 «Наше учебное хозяйство».	2	ОК 1 ОК 2 ОК 9	Уо 01.01 Уо 01.04 Уо 01.05 Зо 01.01 Зо 01.04 Зо 01.05 Уо 02.04 Уо 02.05 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05

	Практическое занятие 14 «Культуры, которые мы выращиваем»	2	ОК 1 ОК 2 ОК 9	Уо 01.01 Уо 01.04 Уо 01.05 Зо 01.01 Зо 01.04 Зо 01.05 Уо 02.04 Уо 02.05 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
	Практическое занятие 15 «Моя первая учебная практика».	2	ОК 1 ОК 2 ОК 9	Уо 01.01 Уо 01.04 Уо 01.05 Зо 01.01 Зо 01.04 Зо 01.05 Уо 02.04 Уо 02.05 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02

				Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
	Практическое занятие 16 «Первые практические навыки»	2	ОК 1 ОК 2 ОК 9	Уо 01.01 Уо 01.04 Уо 01.05 Зо 01.01 Зо 01.04 Зо 01.05 Уо 02.04 Уо 02.05 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
Раздел 2. Мир природы в опасности		34/20		
Тема 2.1 «Мир природы в опасности»	**Содержание**	34/20		
	Грамматический материал: Пассивный залог. Образование вопросительных предложений в пассивном залоге. Модальные глаголы. Эквиваленты модальных глаголов. Инфинитив. Безличные предложения. Сравнительная характеристика групп времен. Количественные числительные. Порядковые числительные.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	34/20		
	Практическое занятие 17 «Что такое экология?»	2	ОК 4 ОК 7 ОК 9	Уо 04.06 Зо 04.01 Уо 07.01 Зо 07.01 Уо 09.01 Уо 09.02

				Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
	Практическое занятие 18 «Растения и животные»	2	ОК 4 ОК 7 ОК 9	Уо 04.06 Зо 04.01 Уо 07.01 Зо 07.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
	Практическое занятие 19 «Наша окружающая среда».	2	ОК 4 ОК 7 ОК 9	Уо 04.06 Зо 04.01 Уо 07.01 Зо 07.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
	Практическое занятие 20 «Охрана природы».	2	ОК 4	Уо 04.06

			ОК 7 ОК 9	Зо 04.01 Уо 07.01 Зо 07.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
	Практическое занятие 21 «Парниковый эффект».	2	ОК 4 ОК 7 ОК 9	Уо 04.06 Зо 04.01 Уо 07.01 Зо 07.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
	Практическое занятие 22 «Глобальное потепление	2	ОК 4 ОК 7 ОК 9	Уо 04.06 Зо 04.01 Уо 07.01 Зо 07.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01

				Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
	Практическое занятие 23 «Кислотные дожди».	2	ОК 4 ОК 7 ОК 9	Уо 04.06 Зо 04.01 Уо 07.01 Зо 07.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
	Практическое занятие 24 «Эта хрупкая планета	2	ОК 4 ОК 7 ОК 9	Уо 04.06 Зо 04.01 Уо 07.01 Зо 07.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
	Практическое занятие 25 «Загрязнение воды».	2	ОК 4 ОК 7 ОК 9	Уо 04.06 Зо 04.01 Уо 07.01 Зо 07.01 Уо 09.01

				Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
	Практическое занятие 26 «Загрязнение атмосферы».	2	ОК 4 ОК 7 ОК 9	Уо 04.06 Зо 04.01 Уо 07.01 Зо 07.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
	Практическое занятие 27 «Многообразие экологических проблем».	2	ОК 4 ОК 7 ОК 9	Уо 04.06 Зо 04.01 Уо 07.01 Зо 07.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05

	Практическое занятие 28 «Земля – наш дом	2	ОК 4 ОК 7 ОК 9	Уо 04.06 Зо 04.01 Уо 07.01 Зо 07.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
	Практическое занятие 29 «Заповедные берега».	2	ОК 4 ОК 7 ОК 9	Уо 04.06 Зо 04.01 Уо 07.01 Зо 07.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
	Практическое занятие 30 «Заповедные берега Приморья».	2	ОК 4 ОК 7 ОК 9	Уо 04.06 Зо 04.01 Уо 07.01 Зо 07.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05

				Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
	Практическое занятие 31 «Экология человека».	2	ОК 4 ОК 7 ОК 9	Уо 04.06 Зо 04.01 Уо 07.01 Зо 07.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
	Практическое занятие 32 «Красная книга растений»	2	ОК 4 ОК 7 ОК 9	Уо 04.06 Зо 04.01 Уо 07.01 Зо 07.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
	Практическое занятие 33 «Исчезнувшие виды растений	2	ОК 4 ОК 7 ОК 9	Уо 04.06 Зо 04.01 Уо 07.01 Зо 07.01

				Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
Раздел 3. **Растениеводство**		14/10		
Тема 3.1 Растениеводство	**Содержание**	14		
	Грамматический материал: Герундий. Условные предложения. Причастие. Придаточные предложения условия.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14/10		
	Практическое занятие 34 «Части растений и их функции»	2	ОК 9	Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
	Практическое занятие 35 «Прорастание семян».	2	ОК 9	Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
	Практическое занятие 36 «Фотосинтез».	2	ОК 9	Уо 09.01 Уо 09.02

				Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
	Практическое занятие 37 «Классификация полевых культур	2	ОК 9	Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
	Практическое занятие 38 «Жизненный цикл растений».	2	ОК 9	Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
	Практическое занятие 39 «Культурная обработка земли».	2	ОК 9	Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04

				Зо 09.05
	Практическое занятие 40 «Потери при уборке зерновых».	2	ОК 9	Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
Раздел 4. Технология переработки продуктов растительного сырья		**18/18**		
Тема 4.1 Здоровое питание	Содержание	18/18		
	Грамматический материал: Модальные слова. Частицы. Союз.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18/18		
	Практическое занятие 41 «Способы приготовления пищи»	2	ОК 9	Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
	Практическое занятие 42 «Вегетарианская кухня».	2	ОК 9	Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
	Практическое занятие 43 «Фруторианство».	2	ОК 9	Уо 09.01 Уо 09.02

				Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
	Практическое занятие 44 «Рецепты приготовления блюд из продуктов растительного происхождения»	2	ОК 9	Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
	Практическое занятие 45 «Этапы приготовления горячих блюд».	2	ОК 9	Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
	Практическое занятие 46 «Продукты питания и способы кулинарной обработки ».	2	ОК 9	Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04

				Зо 09.05
	Практическое занятие 47 «Кухня, производственные помещения, оборудование».	2	ОК 9	Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
	Практическое занятие 48 «Кухонная и столовая посуда».	2	ОК 9	Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
	Практическое занятие 49 «хранение продуктов растительного производства».	2	ОК 9	Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09. 04 Зо 09.05
Всего:		98		

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 п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

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 печатные издания

1. Аитов, В. Ф. Английский язык (а1-в1+) : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — URL : https://urait.ru/bcode/448454

2. 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 : Издательство Юрайт, 2020. — 227 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9261-8. — URL : https://urait.ru/bcode/452909

3. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09890-7. — URL : https://urait.ru/bcode/452245

4. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 2 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09927-0. — URL : https://urait.ru/bcode/452246

5. Пестова, М. С. Английский язык: перевод коммерческой документации (В2) : учебное пособие для вузов / М. С. Пестова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 191 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11543-7. — URL : https://urait.ru/bcode/456168

3.2.2. Основные электронные издания

1. Байдикова, Н. Л. Английский язык для технических направлений (В1–В2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Л. Байдикова, Е. С. Давиденко. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 171 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10078-5. — URL : https://urait.ru/bcode/455909

2. Беляева, Л. А. Интерактивные средства обучения иностранному языку. Интерактивная доска : учебное пособие для вузов / Л. А. Беляева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. —

157 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10853-8. — URL : https://urait.ru/bcode/455903

3. Беляева, Л. А. Интерактивные средства обучения иностранному языку. Интерактивная доска : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. А. Беляева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 157 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11037-1. — URL : https://urait.ru/bcode/456897

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	умеют распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	тест фронтальный опрос
составлять план действия;	составляют план действия;	диктант собеседование
выделять наиболее значимое в перечне информации;	выделяют наиболее значимое в перечне информации;	практическая работа беседа
использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	могут использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	сообщение устный опрос
применять современную научную профессиональную терминологию;	применяют современную научную профессиональную терминологию;	реферат тест
презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;	представляют идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформляют бизнес-план;	творческое задание презентация
организовывать работу коллектива и команды;	организовывать работу коллектива и команды;	диалог ролевая игра
соблюдать нормы экологической безопасности;	соблюдают нормы экологической безопасности;	кейс задача
понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	понимают общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы	диктант
участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	составляют , участвуют и драматизируют диалоги на знакомые общие и профессиональные темы;	индивидуальный опрос диалоги
строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	высказываются простыми предложениями о себе и о своей профессиональной деятельности;	собеседование рассказ
кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	кратко аргументируют и объясняют свои действия	реферат
писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	пишут простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	эссе аннотация
актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	владеют актуальным, профессиональный и социальный контекстом, в котором приходится работать и жить;	пересказ индивидуальный опрос

методы работы в профессиональной и смежных сферах;	используют методы работы в профессиональной и смежных сферах;	самостоятельная работа деловая игра
структуру плана для решения задач;	применяют структуру плана для решения задач;	творческое задание текущий контроль
приемы структурирования информации;	оперируют приемами структурирования информации;	презентация пересказ
порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	знают порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	презентация сообщение
современная научная и профессиональная терминология;	владеют современной научной и профессиональной терминологией;	тест диктант
порядок выстраивания презентации;	умеют выстраивать презентации;	презентация
правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	соблюдают правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	комбинированный опрос собеседование
правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	составляют простые и сложные предложения на профессиональные темы по правилам;	сообщение сочинение
основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	применяют основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	диктант тест
лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	активно используют лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	диктант комбинированный опрос
особенности произношения;	соблюдают особенности произношения;	контрольное чтение пересказ
правила чтения текстов профессиональной направленности.	соблюдают правила чтения текстов профессиональной направленности.	контрольное чтение пересказ

Приложение 3.3

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ. 03 Безопасность жизнедеятельности

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.03 Безопасность жизнедеятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК : ОК 01- 04, ОК 06-ОК 8

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо 01.05	составлять план действия;		
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации;	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации;		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды;	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей специальности;	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
ОК 07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности		Зо 07.02 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;

		осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;		
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения;
			Зо 07.04	принципы бережливого производства;
			Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
	Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	Зо 08.02	основы здорового образа жизни;
	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	68
в т.ч. в форме практической подготовки	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	46
лабораторные работы	-
практические занятия	20
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестациям в форме дифференцированного зачёта	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	***2***	***3***	***4***	
Раздел 1. Обеспечение безопасности жизнедеятельности		**20/4**		
Тема 1.1 Научно-технический прогресс и среда обитания человека	**Содержание**	**2**		
	1.Безопасность жизнедеятельности, как наука о взаимодействии человека с техносферой. Теоретические основы и практические функции безопасности жизнедеятельности. Безопасное ведение производственных процессов при чрезвычайных ситуациях. 2.Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. Основные понятия в области безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Гигиенические нормативы и требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Современное состояние среды обитания.	2	ОК 1 ОК 4 ОК 7	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 07.01 Уо 07.02 Уо 07.03 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03
Тема 1.2	**Содержание**	**8/2**		

Чрезвычайные ситуации мирного времени	1.Общая характеристика чрезвычайных ситуаций. Причины возникновения чрезвычайных ситуаций. Термины и определения основных понятий чрезвычайных ситуаций. Классификация чрезвычайных ситуаций по признакам, масштабу распространения, числу пострадавших и материальному ущербу. Структура и развитие чрезвычайных ситуаций. 2.Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного происхождения. Классификация ЧС природного происхождения. 3.Общая характеристика чрезвычайных ситуаций техногенного происхождения. Классификация техногенных ЧС. 4.Последствия ЧС для человека, производственной и бытовой среды. Защита и жизнеобеспечение населения в условиях чрезвычайной ситуации. 5.Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. Поражающие факторы пожара и взрыва.	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 7	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 02.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.04
	В том числе практических и лабораторных работ	2/2		
	Практическое занятие 1. Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 7	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 02.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.04

Тема 1.3 Организация защиты от оружия массового поражения	**Содержание**	**8/2**		
	1 Чрезвычайные ситуации военно-политического характера. Опасности военного характера: ядерное, химическое, бактериологическое оружие, современные средства поражения. Поражающие факторы ядерного оружия. Классификация ОВ по характеру воздействия на человека. Особенности применения и боевые свойства биологического оружия. 2. Способы защиты в ЧС. Организация защиты и жизнеобеспечения населения в ЧС. Инженерные средства защиты. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Виды защитных сооружений. Правила поведения в защитных сооружениях. 3. Индивидуальные средства защиты. (СИЗ) Средства защиты органов дыхания. Средства защиты кожи. Медицинские средства защиты. 4. Гражданская оборона, ее структура, цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий. Действие производственного персонала и населения при оповещении о чрезвычайных ситуациях. Организация и выполнение эвакуационных мероприятий. Защита населения путём эвакуации. Содержание и организация мероприятий по локализации и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.	6	ОК 1 ОК 4 ОК 6	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 06.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**		
	Практическое занятие 2. Порядок и правила использования средств индивидуальной и коллективной защиты	2	ОК 1 ОК 4 ОК 6	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 06.01
Тема 1.4 Устойчивость функционирования объектов экономики и технических систем	**Содержание**	**2**		
	1. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики. Организация защиты и жизнеобеспечения населения. Факторы, определяющие стабильность функционирования технических систем и бытовых объектов. Профилактические меры по снижению уровня опасных факторов чрезвычайных ситуаций.	2	ОК 1 ОК 7	Уо 01.01 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 07.01 Уо 07.03

	2. Экологическая безопасность. Загрязняющие вещества, применяемые в животноводстве, растениеводстве.			Зо 07.01 Зо 07.05
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		**46/10**		
Тема 2.1. Обеспечение здорового образа жизни	**Содержание**	**12**		
	1.Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества. Психологическая уравновешенность. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Взаимосвязь здоровья и питания. Влияние двигательной активности на здоровье человека. Гигиена и безопасность применения жиров (животные жиры, растительные масла, комбинированный жир).	2	ОК 1 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 8	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 06.01 Зо 06.01 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.04 Зо 07.05 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
	2.Здоровье человека и окружающая среда. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Социально-гигиенический мониторинг. Основные положения концепции государственной политики в области здорового питания, обеспечивающие безопасность пищевых продуктов. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».	2	ОК 1 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 8	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 06.01 Зо 06.01 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01

				Зо 07.02 Зо 07.04 Зо 07.05 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
	3. Факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье. Профилактика злоупотребления психоактивными веществами. Профилактика девиантного поведения.	2	ОК 1 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 8	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 06.01 Зо 06.01 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.04 Зо 07.05 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
	4.Вредные факторы производственной среды и их влияние на здоровье человека. Радиоактивные загрязнения. Профилактика радиационного заражения	2	ОК 1 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 8	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01

				Уо 06.01 Зо 06.01 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.04 Зо 07.05 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
	5. Мероприятия по профилактике загрязнения токсичными элементами сырья и пищевых продуктов. Влияние качества продуктов питания и продовольственного сырья на решение проблемы экологического выживания	2	ОК 1 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 8	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 06.01 Зо 06.01 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.04 Зо 07.05 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		

	Практическое занятие 3. Разработка ситуационных задач и составление алгоритма действий при оказании первой медицинской помощи при травмах на производственном участке.	2	ОК 1 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 8	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 06.01 Зо 06.01 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.04 Зо 07.05 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
Тема 2.2. Оказание первой (доврачебной) медицинской помощи при ликвидации чрезвычайных ситуаций	**Содержание**	**10/2**		
	1.Первичные меры оказания медицинской помощи. Структура и объём первой помощи. Ситуации, при которых человек нуждается в оказании первой медицинской помощи. Последовательность действий при оказании первой помощи пострадавшему. Признаки для определения состояния здоровья пострадавшего.	2	ОК 1 ОК 4 ОК 6 ОК 8	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 06.01 Уо 08.01 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03

	2. Первая (доврачебная) помощь при поражении аварийно- химически опасными веществам.	2	ОК 1 ОК 4 ОК 6 ОК 8	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 06.01 Уо 08.01 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
	3.Первая помощь в условиях применения оружия массового поражения.	2	ОК 1 ОК 4 ОК 6 ОК 8	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 06.01 Уо 08.01 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/2**		
	Практическое занятие 4. Изучение и освоение основных мер оказания первой медицинской помощи при отравлениях СДЯВ	2	ОК 1 ОК 4 ОК 6 ОК 8	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 04.01 Уо 04.02

				Зо 04.01 Зо 06.01 Уо 08.01 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
	Практическое занятие 5. Отработка действий по обеспечению безопасности при эпидемии.	2	ОК 1 ОК 4 ОК 6 ОК 8	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 06.01 Уо 08.01 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
Тема 2.3. Порядок и правила оказания первой медицинской помощи	**Содержание**	**20/6**		
	1. Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи. Профилактика осложнения ран. 2. Первая медицинская помощь при кровотечениях. Кровотечения, их виды. Первая медицинская помощь при кровотечениях. Способы временной остановки кровотечений. Точки пальцевого прижатия артерий. Доврачебная помощь при клинической смерти. 3. Виды пищевых отравлений. Классификация. Отравления ядовитыми растениями, сорными растениями злаковых культур с ядовитыми семенами. Отравления токсичными элементами. Отравление нитратами, пестицидами. Основные причины профилактики пищевых отравлений. 4. Оказание первой медицинской помощи при острой сердечной недостаточности. Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания. 5 Первая помощь при травматическом шоке Оказание первой помощи при переломах. Иммобилизация при травмах.	10	ОК 1 ОК 4 ОК 6 ОК 8	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 06.01 Уо 08.01 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8/6**		

	Практическое занятие 6. Отработка навыков оказания первой медицинской помощи: при кровотечениях.	2	ОК 1 ОК 4 ОК 6 ОК 8	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 06.01 Уо 08.01 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
	Практическое занятие 7. Отработка навыков оказания первой при повреждениях и переломах костей.	2	ОК 1 ОК 4 ОК 6 ОК 8	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 06.01 Уо 08.01 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
	Практическое занятие 8. Оказание первой медицинской помощи при попадании ядов в организм.	2	ОК 1 ОК 4 ОК 6 ОК 8	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01

				Зо 06.01 Уо 08.01 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
	Практическое занятие 9. Решение кейс заданий «Основы медицинских знаний»	2	ОК 1 ОК 4 ОК 6 ОК 8	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 06.01 Уо 08.01 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
Тема 2.4. Оказание первой доврачебной помощи при термических повреждениях	**Содержание**	**4/2**		
	1. Ожоги. Первая (доврачебная) помощь при ожогах, поражении электрическим током. 2. Отморожения и обморожения. Профилактика переохлаждения и обморожений.	2	ОК 1 ОК 4 ОК 6 ОК 8	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 06.01 Уо 08.03 Зо 08.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**		
	Практическое занятие 10. Оказание первой медицинской помощи при поражении электрическим током.	2	ОК 1 ОК 4 ОК 6 ОК 8	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09

				Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 06.01 Уо 08.03 Зо 08.03
Промежуточная аттестация		**2**		
Всего:		**68**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрено следующее специальное помещение:

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания и электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489702

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

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

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

5. Кадыков, В. А. Оказание доврачебной медицинской помощи при неотложных и экстренных состояниях : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Кадыков, Е. М. Мохов, А. М. Морозов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14747-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496416

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

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

3.2.2. Дополнительные источники

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

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

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	*Критерии оценки*	*Методы оценки*
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	-знает актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -знает алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	Проверка знаний в процессе учебных занятий. Тестирование Выполнение практической работы Решение кейс-задания
-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	-понимает номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	Наблюдение за поиском
-содержание актуальной нормативно-правовой документации;	-знает содержание актуальной нормативно-правовой документации;	Проверка знаний в процессе учебных занятий.
-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-понимает психологические особенности личности и коллектива.	Тестирование
-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	-обладает гражданско-патриотической позицией, общечеловеческих ценностей;	Выполнение практической работы
-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; -основные направления изменения климатических условий региона	-знает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -понимает о рациональном использовании ресурсов; -знает факторы, снижающие экологическую безопасность. принципы бережливого производства; выбирает основные направления изменения климатических условий региона	Проверка знаний в процессе учебных занятий. Выполнение практической работы
-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	-понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -ведёт здоровый образ жизни;создаёт условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	Проверка знаний в процессе учебных занятий. Тестирование
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -определять этапы решения задачи; -составлять план действия; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или	-распознаёт задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -определяет этапы решения задачи; -составляет план действия; -оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка результатов решения кейс-задания

с помощью наставника)		
-определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации; -определять необходимые источники информации;	определяет задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; определяет необходимые источники информации;	Оценка результатов решения кейс-задания Решение алгоритма действий
-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	применяет нормативно-правовую документацию в профессиональной деятельности;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ.
-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- организовывает совместную работу работу коллектива и команды; -взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Оценка результатов выполнения практических работ.
описывать значимость своей специальности;	проявляет интерес к своей специальности;	Оценка результатов решения ситуационных задач
-соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; -организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	-соблюдает экологическое законодательство предприятия; -улучшает среду вокруг себя, заботясь о своем здоровье и качестве жизни; -умеет действовать в чрезвычайных ситуациях. -определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; -организовывает профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Оценка результатов выполнения практических работ.
использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Оценка результатов решения ситуационных задач Тестирование

Приложение 3.4
К ПООП – П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.04 Физическая культура

2022г.

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 04Физическая культура

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 08	Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.	Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.
	Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности.	Зо 08.02	основы здорового образа жизни.
	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности.
			Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии (специальности).	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей.
			Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности)
ОК 04	Уо 04.01	организовать работу коллектива и команды.	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности.
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	98
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	94
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	6
Раздел 1. Теоретические основы формирования физической культуры личности		**2**		
Тема 1.1. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни.	**Содержание учебного материала:**	2	ОК 08 ОК 06	Зо 08.01 Зо 08.02 Уо 06.01 Зо 06.01 Зо 06.02
	Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Влияние занятий физическими упражнениями на умственную и физическую работоспособность. Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Основы здорового образа жизни.			
Раздел 2. Легкая атлетика		**36**		
Тема 2.1. Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места	**Содержание**		ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04
	Техника безопасности по легкой атлетике. Техника выполнения специально беговых упражнений. Техника высокого и низкого старта. Стартовый разгон, бег по дистанции. Техника финиширования в беге на короткие дистанции. Техника прыжка в длину с места.			
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**		
	Практическое занятие 1. Техника безопасности на занятиях по лёгкой атлетике. Техника беговых упражнений.	2	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04

	Практическое занятие 2. Совершенствование техники высокого старта, стартового разбега, финиширования. Повторный бег 200м.	2	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04
	Практическое занятие 3. Совершенствование техники низкого старта. Бег100 м.	2	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04
	Практическое занятие 4. Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Контрольный тест 60 м.	2	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04
	Практическое занятие 5. Совершенствование техники бега на дистанции 100 м. Контрольный тест 100 м.	2	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04
	Практическое занятие 6. Совершенствование техники прыжка в длину с места. Контрольный тест.	2	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04
Тема 2.2. Бег на длинные дистанции	**Содержание учебного материала:**			
	Техника бега на длинные дистанции. Техника высокого старта и стартового разгона, бег по дистанции и финиширование на длинные дистанции.			
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**		
	Практическое занятие 7. Совершенствование техники высокого старта, стартового разгона, финиширования. Равномерный бег 2000 м.	2	ОК 8	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04
	Практическое занятие 8. Разучивание комплексов специальных упражнений. Переменный бег 2000 м.	2	ОК 8	Уо 08.01 Уо 08.02

				Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04
	Практическое занятие 9. Техника бега по дистанции 3000 м.	2	ОК 8	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04
	Практическое занятие 10. Совершенствование техники высокого старта, стартовый разгон. Переменный бег 3000 м.	2	ОК 8	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04
	Практическое занятие 11. Техника бега на дистанции 2000м-д, 3000м-ю. Контрольный тест 2000м-д, 3000м-ю.	2	ОК 8	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04
	Практическое занятие 12. Техника бега на дистанции 3000 м, без учета времени.	2	ОК 8	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04
Тема 2.3. Эстафетный бег	**Содержание учебного материала**:			
	Техники эстафетного бега. Стартовый разгон, бег по дистанции, финиширование. Техника передачи эстафетной палочки.			
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 04.01

	Практическое занятие 13. Совершенствование техники низкого старта, стартового разбега, финиширования. Эстафетный бег 4х100 м.	2	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 04.01
	Практическое занятие 14. Совершенствование техники передачи эстафетной палочки. Эстафетный бег 4х400 м.	2	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 04.01
	Практическое занятие 15. Эстафетный бег 4х100 м (зачет). Техника специально-беговых упражнений.	2	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 04.01
Тема 2.4. Бег на средние дистанции	**Содержание**			
	Техника бега на средние дистанции. Техника высокого старта и стартового разгона, бег по дистанции и финиширование на средние дистанции.			
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**		
	Практическое занятие 16. Совершенствование техники высокого старта, стартового разбега, финиширования. Техника бега на дистанциях 400 м., 800м.	2	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04
	Практическое занятие 17. Техника бега на дистанции 800 м. Контрольный тест 400м.	2	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04
	Практическое занятие 18. Техника бега на дистанции 400 м. Контрольный тест 800м.	2	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03

				Зо 08.04
Раздел 3. Баскетбол		**20**		
Тема 3.1 Техника перемещений, стоек. Правила игры	**Содержание**			
	Техника безопасности на уроках баскетбола; техники перемещений и стоек; прием и передача мяча после перемещений в стойке, правила игры.			
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**		
	Практическое занятие 19. Совершенствование техники перемещений и стоек, прием и передача мяча после перемещений в стойке. Правила игры.	2	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 04.01 Уо 04.02
	Практическое занятие 20. Совершенствование техники перемещений и стоек, прием и передача мяча после перемещений в стойке. Правила игры. Учебная игра.	2	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 04.01 Уо 04.02
Тема 3.2 Ведение, прием и передача мяча	**Содержание**			
	ведение мяча с высоким и низким отскоком; со зрительным и без зрительного контроля; обводка соперника с изменением направления; с изменениями скорости; с поворотом и переводом мяча; передачи мяча двумя руками от груди; передача мяча двумя руками сверху; передача мяча двумя руками снизу; передача мяча одной рукой от плеча; передача одной рукой от головы или сверху; передача одной рукой «крюком»; передача одной рукой снизу; передача одной рукой сбоку; скрытая передача мяча за спиной.			
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**		
	Практическое занятие 21. Совершенствование ведения мяча, приемов и передач мяча на месте и в движении, в парах и тройках.	2	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 04.01 Уо 04.02

	Практическое занятие 22. Совершенствование техники передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, передача одной рукой «крюком»; передача одной рукой снизу; передача одной рукой сбоку; скрытая передача мяча за спиной.	2	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 04.01 Уо 04.02
	Практическое занятие 23. Совершенствование техники ведения мяча-два шага, бросок в кольцо	2	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 04.01 Уо 04.02
Тема 3.3 Броски мяча	**Содержание**			
	совершенствование техники штрафных бросков: подготовка к броску; бросок (техника работы рук и ног).			
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**		
	Практическое занятие 24. Совершенствование бросков по кольцу с места и в движении. Техника штрафного броска.	2	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 04.01 Уо 04.02
	Практическое занятие 25. Совершенствование технических приемов игры. Подвижные игры с элементами баскетбола.	2	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 04.01 Уо 04.02
	Практическое занятие 26. Контрольные тесты. (Штрафной бросок, атака кольца на два шага).	2	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03

				Зо 08.04 Уо 04.01 Уо 04.02
Тема 3.4 Простые тактические комбинации	**Содержание учебного материала**: техники овладения мячом и противодействие (выбивание, отбивание, накрывание, перехват, вырывание, взятие отскока; тактики нападения: (индивидуальные действия игрока с мячом и без мяча), групповые (взаимодействие двух и трех игроков), командные действия (позиционное и стремительное нападение).			
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**		
	Практическое занятие 27. Совершенствование техники овладения мячом и противодействие (выбивание, отбивание, накрывание, перехват, вырывание, взятие отскока).	2	ОК 04 ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 04.01 Уо 04.02
	Практическое занятие 28. Совершенствование тактики нападения: (индивидуальные действия игрока с мячом и без мяча), взаимодействие 2 или 3 игроков.	2	ОК 04 ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 04.01 Уо 04.02
Раздел 4. Волейбол		**20**		
Тема 4.1. Стойки, перемещения, прыжки. Правила игры	**Содержание учебного материала:** Техники перемещения и стойки игрока: передвижение, ходьба, прыжки (стойка игрока, работа рук и ног во время перемещений, остановок, основная стойка, перемещение вперед, назад, вправо, влево).			Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 04.01 Уо 04.02
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**		
	Практическое занятие 29. Совершенствование техники перемещений, стоек и прыжков.	2	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03

				Зо 08.04
	Практическое занятие 30. Правила игры. Учебная игра.	2	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04
Тема 4.2 Прием и передачи мяча	**Содержание**			
	Техники приемов мяча снизу и сверху двумя руками, передача мяча сверху на 2 передачу, передача мяча назад за голову.			
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**		
	Практическое занятие 31. Совершенствование техники приема и передачи мяча двумя руками сверху.	2	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04
	Практическое занятие 32. Совершенствование техники приема и передачи мяча двумя руками снизу.	2	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04
Тема 4.3 Подачи мяча	**Содержание учебного материала:**			
	Техника выполнения нижней прямой и боковой подачи мяча (стойка во время подачи, работа рук и ног). Прием мяча после подачи (выход на мяч). Техника выполнения верхней прямой подачи.			
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**		
	Практическое занятие 33. Совершенствования техники нижней прямой и боковой подач мяча.	2	ОК 04 ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 04.01 Уо 04.02
	Практическое занятие 34. Совершенствование техники верхней прямой подачи мяча. Прием мяча после подачи.	2	ОК 04 ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03

				Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 04.01 Уо 04.02
Тема 4.4 Нападающий удар. Блокирование	**Содержание**			
	Нападающий удар. Блокирование мяча: одиночное и групповое. Страховка игрока, выполняющего блокирование мяча.			
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**		
	Практическое занятие 35. Совершенствование техники видов нападающего удара.	2	ОК 04 ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 04.01 Уо 04.02
	Практическое занятие 36. Совершенствование техники видов блокирования	2	ОК 04 ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 04.01 Уо 04.02
Тема 4.5 Тактика нападения и защиты	**Содержание**			
	Тактики игры в защите и нападении (подача в зону, нападающий удар, блокирование игрока с мячом); тактика игры в защите и нападении; правила судейства; выполнять приемы передачи мяча; страховка при блокировании мяча.			
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**		
	Практическое занятие 37. Тактика игры в защите и нападении. Страховка при блокировании мяча	2	ОК 04 ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 04.01 Уо 04.02
	Практическое занятие 38. Совершенствование индивидуальных и групповых тактических действий в защите.	2	ОК 04 ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02

				Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 04.01 Уо 04.02
Раздел 5. Лыжная подготовка		**10**		
5.1 Техника и тактика передвижения на лыжах	**Содержание**			
	Техника безопасности при занятиях на лыжах, первая медицинская помощь. Техника передвижений на лыжах. Виды ходов. Виды подъемов и спусков. Повороты и торможение**.**			
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**		
	Практическое занятие 39. ТБ при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях. Техника передвижений на лыжах.	2	ОК 04 ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 04.01 Уо 04.02
	Практическое занятие 40. Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни.	2	ОК 04 ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 04.01 Уо 04.02
	Практическое занятие 41. Преодоление подъемов и препятствий. Передвижение по пересеченной местности.	2	ОК 04 ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 04.01 Уо 04.02
	Практическое занятие 42. Прохождение дистанции 3 км (девушки), 5 км (юноши).	2	ОК 04 ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03

				Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 04.01 Уо 04.02
	Практическое занятие 43. Прохождение дистанции 3 км (девушки), 5 км (юноши).	2	ОК 04 ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04 Уо 04.01 Уо 04.02
Раздел 6. Гимнастика		**10**		
Тема 6.1. Комплексы вольных общеразвивающих упражнений	**Содержание**			
	Упражнения на перекладине, брусьях; упражнения для мышц спины; комплекс упражнений со скакалками для развития общей выносливости; комплекс упражнений с гимнастическими палками для профилактики нарушения осанки; комплекс упражнений у гимнастической стенки для развития гибкости.			
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**		
	Практическое занятие 44. Совершенствование техники упражнений с собственным весом на перекладине, брусьях.	2	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04
	Практическое занятие 45. Совершенствование техники упражнений: гиперэкстензия, приседания, поднятия на носки, отжимания; упражнения на пресс	2	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04
	Практическое занятие 46. Совершенствование техники упражнений с предметами: обручами, скакалками, гимнастическими палками	2	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04
	Практическое занятие 47. Совершенствование техники упражнений со свободными весами: гирями, гантелями, штангами.	2	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03

				Зо 08.03 Зо 08.04
	Практическое занятие 48. Совершенствование техники упражнений для развития гибкости	2	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.03 Зо 08.04
Всего:		**98**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: спортивный зал со спортивным инвентарем, тренажерный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий спортивным оборудованием.

Игровой зал оснащен оборудованием:

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

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

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 Основные печатные и электронные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/448586

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

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

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Бурухин, С. Ф. Методика обучения физической культуре-гимнастика: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ф. Бурухин. — 3-е изд., испр. и

доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 173 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07538-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452949

2. Германов, Г. Н. Методика обучения предмету «физическая культура». Легкая атлетика: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Н. Германов, В. Г. Никитушкин, Е. Г. Цуканова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 461 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05784-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453962

3. Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. «Физическая культура упражнения и игры с мячами» Методическое пособие – М: Издательство НЦ Энас 2016 г

4. Конеева Е.В «Спортивные игры: правила, тактика, техника» учебное пособие для СПО 2-е изд. Москва: Изд. Юрайт, 2020

5. Официальный сайт Олимпийского комитета России Web:www.olympic.ru

6. Петров В.К «Как стать сильным» - М: «физкультура и спорт» 2018 г

7. Рубанович, В. Б. Основы врачебного контроля при занятиях физической культурой: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Б. Рубанович. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 253 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11150-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456982

8. Сайт Министерства спорта, туризма и молодёжной политики http://sport.minstm.gov.ru

9. Эммерт М.С, О.О Фадина «Общая физическая подготовка в рамках самостоятельных занятий студентов» учебное пособие для ВУЗов 2-е изд. Москва: Изд. Юрайт, 2022

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
знания: - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; - правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности реализации.	-демонстрирует системные знания в области основ здорового образа жизни и роли физической культуры в гармоничном развитии личности человека; -владеет информацией о регулярных физических нагрузках в выбранной специальности и способах профилактики профзаболеваний	- устный опрос - тестирование - результаты выполнения контрольных нормативов - экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью студента в процессе освоения учебной дисциплины
умения: - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности; - выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.	-демонстрирует навыки владения, тактикой в спортивных играх; -владеет техниками выполнения двигательных действий; -выполняет тактико-технические действия в игре; выполняет требуемые элементы; -применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -использует средства профилактики перенапряжения характерными для данной специальности при гидрологических обследованиях водных объектов	- выполнение комплекса упражнений - регулирование физической нагрузки - владение навыками контроля и оценки - подбор средств и методов занятий - результаты тестирования

Приложение 3.5
к ПООП – П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.05 Основы финансовой грамотности

2022г.

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

«Основы финансовой грамотности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины, обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК и ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК-01	Уо01.01	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо01.01	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	У001.02	-анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Зо01.02	- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	Уо 01.03	-определять этапы решения задачи;	Зо01.03	- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо 01.04	- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо01.04	- методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 01.05	- составить план действия;	Зо01.05	-структуру плана для решения задач;
	Уо 01.06	- определить необходимые ресурсы;	Зо 01.06	-порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо01.07	-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;		
	Уо 01.08	- реализовать составленный план;		
	Уо 01.09	- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК-02	Уо02.01	- определять задачи для поиска информации;	Зо02.01	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;

	Уо 02.02	определять необходимые источники информации;	Зо 02.02-	приемы структурирования информации;
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;	Зо 02.03	- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации;	Зо 02.04	- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска;		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение;		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03	Уо 03.01	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо 03.02	- применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования;
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;	Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;	Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов;
	Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации;
	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	Зо 03.07	кредитные банковские продукты
	Уо 03.08	презентовать бизнес-идею;		

	Уо 03.09	определять источники финансирования		
ОК-04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды;	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические работы	15
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	1

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, а.ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формировани ю которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Банковская система РФ		**4/2**		
Тема1. Банковская система России	**Содержание учебного материала**			
	1. Лекция. Банковская система России. Банковские услуги и операции. Текущие счета, банковские карты. Сберегательные вклады, кредита. Виды кредитов.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.02 Зо 01.02 Уо 02.02 Зо 02.03 Уо 02.04 Уо 04.02 Зо 04.02 Уо 03.06 Уо 03.07 Зо 03.07
	2.Практическая работа. Определение доходов по вкладам	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.02 Зо 01.02 Уо 02.02 Зо 02.03 Уо 02.04 Уо 04.02 Зо 04.02 Уо 03.06 Уо 03.07 Зо 03.07
Раздел 2.Фондовый и валютный рынок		**4/2**		
Тема 2. Фондовый и валютный рынок	**Содержание учебного материала**			
	1.Лекция. Фондовый и валютный рынок.	**2**	ОК 01	Уо 01.04

	Фондовый рынок, структура, участники. Риски, доходность. Облигации, акции. Фондовая биржа. Рынок Форекс		ОК 02 ОК 03 ОК 04	Зо 02.03 Уо 03.04 Уо 03.07 Уо 03.09 Зо 03.02 Зо 03.03 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.02
	2.Практическая работа. Определение риска и доходности инвестиционного портфеля	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.04 Зо 02.03 Уо 03.04 Уо 03.07 Уо 03.09 Зо 03.02 Зо 03.03 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.02
Раздел 3 Система страхования в РФ		**4/2**		
Тема 3. Страхование имущества, жизни и здоровья	**Содержание учебного материала**			
	1.Лекция. Страхование имущества, жизни и здоровья. Страхование. Виды страхования, условия, риски	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.04 Уо 01.09 Зо 01.06 Зо 02.03 Уо 02.05 Уо 03.04 Зо 03.04 Уо 04.02 Зо 04.01
	2.Практическая работа. Определение страхового тарифа	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.04 Уо 01.09 Зо 01.06 Зо 02.03 Уо 02.05

				Уо 03.04 Зо 03.04 Уо 04.02 Зо 04.01
Раздел 4. Налоговая система РФ		**4/2**		
Тема 4. Налоги и налогообложение в РФ	**Содержание учебного материала**			
	1.Лекция. Налоги и налогообложение в РФ. Экономическая сущность налогов. Виды, функции, основные элементы налогов. Налоговый Кодекс РФ. Налоговая декларация	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо 02.03 Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 04.01
	2.Практическая работа. Определение величины налоговых отчислений по налогам: на имущество физических лиц, НДФЛ, транспортный налог	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо 02.03 Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 04.01
Раздел 5 Пенсионное обеспечение в РФ		**4/2**		
Тема 5. Пенсионное обеспечение в Ф	**Содержание учебного материала**			
	1.Лекция. Пенсионное обеспечение в РФ Экономическая сущность пенсионного обеспечения. Государственное и негосударственное пенсионное обеспечение. Понятие о пенсионных фондах.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо 02.03 Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 04.01
	2.Практическая работа Определение пенсионных накоплений и выплат по заданным условиям	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо 02.03 Уо 03.01

				Зо 03.01 Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 04.01
Раздел 6 Финансовый механизм работы компаний		**4/2**		
Тема 6. Финансовый механизм работы компании	Содержание учебного материала			
	1. Лекция. Финансовый механизм работы компании. Понятие финансового механизма. Показатели, определяющие финансовое положение и финансовую стабильность компании. Взаимоотношения работодателя и сотрудников. Безработица.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.02 Уо 01.06 Уо 01.09 Зо 01.06 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 03.04 Уо 04.01 Зо 04.02
	2.Практическая работа. Оценка вероятности банкротства компании.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.02 Уо 01.06 Уо 01.09 Зо 01.06 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 03.04 Уо 04.01 Зо 04.02
Раздел 7 Собственный бизнес		**6/2**		
Тема 7. Предпринимательская деятельность: создание собственного бизнеса	Содержание учебного материала			
	1.Лекция. Предпринимательская деятельность: создание собственного бизнеса. Экономическая и правовая сущность предпринимательской деятельности. Характерные черты. Успешный бизнес.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.02 Уо 02.07 Уо 03.04 Зо 02.09 Уо 03.05 Уо 03.07 Уо 03.08 Зо 03.03 Зо 03.04 Уо 04.01

				Зо 04.02
	2.Лекция. Бизнес план и его элементы. Детальная характеристика разделов бизнес-плана	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.02 Уо 02.07 Уо 03.04 Зо 02.09 Уо 03.05 Уо 03.07 Уо 03.08 Зо 03.03 Зо 03.04 Уо 04.01 Зо 04.02
	3.Практическая работа. Разработка бизнес-плана.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.02 Уо 02.07 Уо 03.04 Зо 02.09 Уо 03.05 Уо 03.07 Уо 03.08 Зо 03.03 Зо 03.04 Уо 04.01 Зо 04.02
Раздел 8 Риски в мире денег		**5/1**		
Тема 8. Риски в современном мире	Содержание учебного материала			
	2.Лекция. Предпринимательский риск. Понятие предпринимательского риска и его сущности. Виды и классификация рисков. Основные методы оценки и уменьшения предпринимательских рисков.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01 Уо 02.07 Уо 03.04 Зо 03.04 Уо 04.02 Зо 04.02
	2.Практическая работа. Оценка предпринимательских рисков	**1**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01 Уо 02.07

				Уо 03.04 Зо 03.04 Уо 04.02 Зо 04.02
Промежуточная аттестация		**1**		
Всего		**36**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

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

Технические средства обучения:

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные электронные издания:

1. Жданова, А.О., Зятьков, М.А. Финансовая грамотность: учебная программа. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 32 с.

2. Купцова, Е. В. Бизнес-планирование: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ Е. В. Купцова, А. А. Степанов. — Москва: Издательство Юрайт, 2021.— 435 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11053-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/476085

3. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 154 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13794-1. — URL : https://urait.ru/bcode/466897

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Банковские услуги и отношения людей с банками: курс лекций [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://fmc.hse.ru/ bezdudnivideo

2. Баринов, В. А. Бизнес-планирование : учебное пособие / В.А. Баринов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 272 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091- 082-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1052230

3. Всё о будущей пенсии для учёбы и жизни [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.pfrf.ru/files/id/press_center/pr/ uchebnik/SchoolBook__2018_1.pdf

4. Гвозденко А.А. Страхование: учебник. М.: Велби; Проспект, 2006. 464 с.

5. Яковлев, Г. А. Организация предпринимательской деятельности : учебное пособие / Г.А. Яковлев. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 313 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015386-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1093094

6. Сервис для проверки предприятий и работы с экономической статистикой: https://fira.ru

7. НПФ «Сбербанк»: https://npfsberbanka.ru
8. Финансовый портал (данные по финансовым рынкам России): http://ru.investing.com
9. Торгово-промышленная палата Российской Федерации: http://tpprf.ru/ru
10. Финансовый портал «РБК Quote».: https://quote.rbc.ru
11. Агентство по страхованию вкладов: www.asv.org.ru
12. Финансовый информационный портал: www.banki.ru
13. Центральный банк Российской Федерации: www.cbr.ru
14. Федеральный фонд ОМС: www.ffoms.ru
15. Федеральный методический центр по финансовой грамотности системы общего и среднего профессионального образования: www.fmc.hse.ru
16. Федерация независимых профсоюзов России: www.fnpr.ru
17. Федеральная служба государственной статистики: www.gks.ru
18. Сайт компании «ИнстаФорекс» – услуги на рынке Forex: www.instaforex.com/ru
19. Федеральная налоговая служба (ФНС России): www.nalog.ru/rn77
20. Журнал «Налоговая политика и практика»: www.nalogkodeks.ru
21. Сайт «Всё о страховании»: www.o-strahovanie.ru
22. Пенсионный фонд Российской Федерации: www.pfrf.r
23. Информационное агентство «РосБизнесКонсалтинг»: www.rbc.ru
24. Российское агентство поддержки малого и среднего бизнеса: www.siora.ru
25. НПФ «ВТБ Пенсионный фонд»: www.vtbnpf.ru
26. Проект Минфина России «Дружи с финансами»: Вашифинансы.рф.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать: - экономические явления и процессы общественной жизни; - структуру семейного бюджета и экономику семьи; - депозит, кредит; - накопление, инфляция; - расчетно-кассовые операции; - пенсионное обеспечение; -виды ценных бумаг; -сферы применения различных форм денег; - основные элементы банковской системы; - виды платежных средств; -содержание бизнес-плана; - налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация); -правовые нормы защиты прав потребителей финансовых услуг	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	Текущий контроль: -выполнение самостоятельной работы; – работа с тестовым материалом; – выполнение кейс-заданий; – решение разноуровневых задач и заданий; – выполнение практической работы; - написание эссе. **Промежуточная аттестация:** дифференцированный зачет - экспертная оценка письменных ответов (выполнение тестовых заданий)
Уметь: - анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; - применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; -сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план; - грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; - анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица,график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.); - оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов; - использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения заданий. Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы, учебных исследований, проектов; **Промежуточная аттестация:** дифференцированный зачет -экспертная оценка выполнения заданий

покупкой и продажей валюты; -определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс; -применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения; - применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; - использовать банковские карты, электронные деньги; -применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности; - применять знания о депозите, управления рисками при депозите, о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита; - разработать бизнес-план; -определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты		

Приложение 3.6

К ПООП – П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПд 2 Психология общения

Дополнительный профессиональный блок

АО «ПримАгро»

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПд 02 Психология общения

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПд 2 «Психология общения» относится к дополнительному профессиональному блоку ПООП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК: ОК 03, ОК 04, ОК 06.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Код умения	Умения	Код знания	Знания
ОК 1	Уо 01.01	Распознать задачу и/или проблему в профессиональном и \или социальном контексте	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
ОК 03	Уо 03.03	Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		
ОК 05	Уо 05.01	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	Особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Уо 06.01	Описывать значимость своей профессии (специальности)	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности);
ОК 08	Уо 08.03	Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии (специальности)	Зо 08.03	Средства профилактики перенапряжения
ПК 4.3	У.4.3.02	Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	З.4.3.01	Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в т.ч. в форме практической подготовки	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
лабораторные работы	-
практические занятия	10
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация: другие формы контроля	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код У/З
1	2	3		6
Раздел 1. Общение как основа человеческого бытия.		**2\2**		
Тема 1. Общение как социально – психологический феномен.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Понятие об общении: определение, функции, структура, виды. Роль общения в жизни и профессиональной деятельности человека. Особенности делового общения.	**2**	ОК 01 ОК 04	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	Практическое занятие 1. Средства общения. Невербальные средства общения и их роль в профессиональной деятельности.	**2**	ОК 01 ОК 04	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01

Раздел 2. Характеристика структурных элементов общения.		**8\4**		
Тема 1. Межличностная коммуникация в процессе общения. Культура делового общения.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Понятие о коммуникации в процессе общения. Культура речи в деловом общении. Публичные выступления. Слушание; технологии слушания и обратной связи в говорении.	**2**	**ОК 1** **ОК 4**	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	Практическое занятие 2. Коммуникативные барьеры и их преодоление.	**2**	**ОК 1** **ОК 4**	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01
Тема 2. Взаимодействие в процессе коммуникации	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Связь коммуникации и взаимодействия в процессе общения. Межличностное общение как способ организации совместной деятельности в профессиональном коллективе. Понятие о совместимости и срабатываемости: уровни и критерии совместимости. Технологии повышения совместимости и срабатываемости.	**2**	**ОК 1** **ОК 4**	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01
Тема 3. Межличностная перцепция в	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Понятие о межличностной перцепции. Задачи перцептивной стороны общения. Механизмы	**2**	ОК 4	Уо 04.01 Уо 04.02

процессе общения.	взаимопонимания в общении. Социальные стереотипы. Виды социальных стереотипов. Стереотипы и ошибки восприятия. Идентификация, эмпатия, рефлексия. Понятие об «аттракции» и ее влияние на развитие процесса общения. Факторы, влияющие на возникновение и развитие «аттракции». Каузальная атрибуция.			Зо 04.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	Практическое занятие 3. Имидж и самопрезентация.	**2**	ОК 4	Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01
Тема 4. Репрезентативная система человека и ее роль в создании образа партнера по общению.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Понятие о ведущей системе восприятия человека. Уровни коммуникации в зависимости от ведущего способа восприятия: визуальный, аудиальный, кинестетический, дегитальный.	**2**	**ОК 3** **ОК 4**	Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 03.03 Зо 03.03
Раздел 3. Социальные роли в общении и профессиональной деятельности.		**2\2**		
Тема 1. Социальные роли и ролевые ожидания в общении и профессиональной деятельности.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Роли и социальный статус. Виды социальных ролей. Ролевые ожидания в общении. Ролевые конфликты. Виды ролевых конфликтов. Социальные роли в деловом общении.	**2**	**ОК 1** **ОК 4**	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01
	В том числе практических и лабораторных	**2**		

	занятий			
	Практическое занятие 4. Социальные позиции в треугольнике С. Карпмана.	**2**	**ОК 1** **ОК 4**	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01
Раздел 4. Психология конфликтных отношений.		**62**		
Тема 1 . Психология конфликта. Конфликты в деловом общении.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Определение и психологическая сущность понятия «конфликт». Причины конфликтов в общении. Виды конфликтов	**2**	**ОК 1** **ОК 4**	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	Практическое занятие 5. Стратегии реагирования в конфликте по К. Томасу.	**2**	**ОК 1** **ОК 4**	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01
Тема 2. Эмоции в конфликте.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Конфликт в деловом общении. Эмоциональное реагирование в конфликте. Основы эмоциональной саморегуляции.	**2**	**ОК 1** **ОК 4**	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02

				Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01
Тема 3. Основы транзактного анализа в конфликте.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Понятие об Эго – состояниях личности: Родитель, Взрослый, Ребенок. Транзакция в межличностном взаимодействии. Конфликт с позиции транзактного анализа.	**2**	**ОК 1** **ОК 4**	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01
Раздел 5. Личность в общении.		**4**		
Тема 1. Личностные особенности в процессе коммуникации.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Коммуникативные качества личности и их роль в общении. Роль темперамента и характера в общении.	**2**	**ОК 1** **ОК 3**	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 03.03 Зо 03.03
Тема 2. Мотивация поведения человека.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Понятие о потребностях и мотивах человека. Классификация потребностей человека. Понятие о мотивах и мотивации поведения. Роль мотивации в общении и профессиональной деятельности человека.	**2**	ОК 4 ПК 4.3	Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 У 4.3.02 З 4.3.01
Всего		**32**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение:

Кабинет «Гуманитарных и социально – экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с требованиями образовательной программы по 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

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 печатные и электронные издания

1. Леонов, Н. И. Психология общения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Леонов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 193 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10454-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/455694

2. Коноваленко, М. Ю. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 476 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11060-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. https://urait.ru/book/psihologiya-obscheniya-450979

3. Немов, Р. С. Общая психология в 3 т. Том III в 2 кн. Книга 1. Теории личности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Р. С. Немов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10271-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456499

4. Немов, Р. С. Общая психология в 3 т. Том III в 2 кн. Книга 2. Свойства личности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Р. С. Немов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 395 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10273-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456500

5. Нуркова, В. В. Общая психология: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Нуркова, Н. Б. Березанская. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 524 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06919-8. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/455567

6. Психология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. С. Обухов [и др.]; под общей редакцией А. С. Обухова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 404 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01461-7. — Текс: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452231

7. Столяренко Л. Д. Психология общения: учебник/ Л. Д. Столяренко, С. И. Самыгин. – Изд. 2 – е. – Ростов н/Дону: Феникс, 2020. – 317. (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978 – 5 – 222 – 29449 – 8. – Текс: непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Ефимова, Е. С. Основы общей психологии: учебник/ Н. С. Ефимова. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2015 – 288 с.: ил. – (Профессиональное образование). – ISBN 978 – 5 – 8199 – 0301 – 8.

2. Зарецкая, И.И. Основы этики и психологии делового общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Зарецкая. – М.: Оникс, 2016. – ISBN 978 – 5- 488 – 02599 -8.

3. Конева, Е. В. Психология общения [Текст]: учебное пособие / Е. В. Конева, Е. В. Драпак; М-во образования и науки Российской Федерации, Ярославский гос. ун-т им. П. Г. Демидова. - Ярославль :ЯрГУ, 2016. - 202 с. – ISBN 978 – 5 8397 – 1081 – 8.

4. Корягина, М.А., Антонова Н.В., Овсянникова С. В. Психология общения/ М. А. Корягина, Н. В. Антонова. - М.: Изд. Юрайт, 2019.- 440 с. – ISBN 978 – 5 – 534 – 03322 – 9.

5. Корягина, М.А., Антонова Н.В. Социальная психология\ М. А. Корягина, Н. В. Антонова. М.: Изд. Юрайт, 2019. – 316 с. – ISBN 978 – 5 – 534 – 01491 – 4.

6. Кузнецов, И.Н. Деловое общение/ И. Н. Кузнецова. - Ростов н/Д: Феникс, 2014. – 335 с. (Высшее образование). – ISBN 978 – 5 222 – 22496 – 0.

7. Маклаков, А. Г. Общая психология: учебник/ А. Г. Маклаков. – СПб. Питер, 2016. – 583 с. – ISBN 978 – 5 – 496 – 00314 – 8.

8. Майерс, Д. Социальная психология / Д. Майерс ; пер. с англ. З. Замчук. - СПб. [и др.] : Питер, 2019. - 800 с.(Мастера психологии). – ISBN 978 -5 – 4237 – 0138 – 3.

9. Панфилова, А.П. Психология общения/ А. П. Панфилова. - М.: ОИЦ «Академия», 2019. – 368 с. – ISBN 978 – 5 – 4468 – 8098 – 0.

10. Пряжников, Н.С. Профессиональное самоопределение. Теория и практика: учеб. Пособие. М.: Академия, 2015. - 320 с. – ISBN 978 – 5 – 7695 – 5359 – 2. – ISBN 978 – 5 – 7695 – 5359 – 2.

11. Столяренко, Л.Д. Психология личности: учебное пособие / Л.Д. Столяренко. - Рн/Д: Феникс, 2016. - 575 с. – ISBN 978 – 5 – 222 – 26992 – 3.

3.2.3 Перечень информационных интернет - ресурсов:

1. Вопросы психологии http://www.voppsy.ru
2. Научно-популярный психологический портал http://psychojournal.ru/
3. Образовательный видеопортал http://univertv.ru/video/psihologiya/?page=7
4. Психологический словарь http://psi.webzone.ru
5. Психологические тесты онлайн https://testometrika.com
6. Психологическая библиотеке Киевского Фонда содействия развитию психической культуры http://www.psylib.ukrweb.net
7. Студопедия https://studopedia.ru/17_3938_Httppsiwebzonerusthtm.html#
8. ТЕСТотека http://testoteka.narod.ru
9. Файловый архив студентов https://studfile.net/preview/6064835/page:11/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины • Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить • Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте • Возможные траектории профессионального развития и самообразования • Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; • Особенности социального и культурного контекста • Значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); • Средства профилактики перенапряжения • Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование	• Дает характеристику основным функциям, видам и типам общения. • Определяет средства общения и их специфику • Обосновывает важность коммуникации в процессе общения. • Знает классификацию вербальных и невербальных средств общения • Знает правила слушание и получения обратной связи в общении, технологии активного слушания, правила ведения деловой беседы, приемы убеждения партнера по общению • Определяет тип коммуникативного барьера, находит вариант его преодоления на основе его характеристики • Дает характеристику основных механизмов восприятия в процессе общения. • Знает механизмы искажения восприятия в процессе общения. • Знает отличительные психологические характеристики делового общения и его специфику • Применяет нормы и правила профессионального поведения и этикета в моделируемой ситуации • Различает понятия группа, команда, коллектив. • Знает особенности коммуникации в профессиональном коллективе • Знает структурные компоненты и этапы протекания конфликта. • Перечисляет и анализирует конструктивные и деструктивные функции конфликтов. • Знает стратегии поведения в конфликтных	• Устный и письменный опрос • Тест • Домашнее задание • Выполнение практической работы • Заполнение сравнительной таблицы • Участие в тренинге коммуникативных навыков • Составление интеллект – карты • Тест • Анализ обучающего, художественного фильма • Написание эссе • Домашнее задание

	ситуациях и специфику их применения в различных конфликтных ситуациях взаимодействия • Разводит понятия индивид, личность, индивидуальность, темперамент и характер, Я-концепция; дает их характеристику. • Характеризует типы темперамента и особенности их проявления в общении и профессиональной деятельности. • Перечисляет коммуникативные качества и способности человека; знает их влиянии на эффективность общения в профессиональной деятельности. • Знает основные механизмы психической регуляции поведения и деятельности человека. Виды, формы и методы мотивации. • Знает последовательность этапов профессионального становления личности и особенности профессионального самосознания.	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины • Распознать задачу и/или проблему в профессиональном и \или социальном контексте • Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) • Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования • Организовывать работу коллектива и команды • Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности • Грамотно излагать свои мысли	• Использует знания о структуре общения и коммуникативного акта для анализа конкретной коммуникативной ситуации, в том числе в деловом общении • Демонстрирует готовность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания на основе сотрудничества • Стремиться осознавать собственное эмоциональное состояние в ситуации общения и его влияние на итог коммуникации. • Демонстрирует навыки саморегуляции состояния и поведения. • Применяет навыки саморегуляции в конфликтном взаимодействии. • Распознает	• Результаты выполнения практической работы • Наблюдение за выполнением тренинговых упражнений • Наблюдение за ходом выполнения и анализа результата психодиагностических методик • Результаты участи в групповых беседах и дискуссиях

и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе • Описывать значимость своей *профессии (специальности)* • Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной *профессии (специальности)* • Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	конфликтогены в речи. • Применяет приемы амортизации конфликтных ситуаций. • Выбирает правильную стратегию поведения в конфликтной ситуации. • Анализирует собственную позицию и позицию партнера по конфликтному общению с учетом социальных ролей. • Проявляет готовность определять/распознавать черты собственного темперамента и характера, а также черты темперамента и характера партнера по коммуникации. • Проявляет критичность к осознанию уровня развития собственных коммуникативных способностей. • Применяет навыки рефлексии в учебной деятельности. • Стремиться к самосовершенствованию коммуникативных навыков • Осознает необходимость непрерывного образования как условия успешной профессиональной и общественной деятельности • Планирует и прогнозирует путь профессионального становления с учетом социального контекста и личностных потребностей	

Приложение 3.7

к ПООП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 Процессы и аппараты»

МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЙ МОДУЛЬ

Обязательный профессиональный блок

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 01 Процессы и аппараты

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Процессы и аппараты» является обязательной частью обязательного профессионального блока в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01, ОК03, ОК04, ОК07, ОК08,

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умения	Умения	Код знания	Знания
ОК01		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
ОК03		применять современную научную профессиональную терминологию;		современная научная и профессиональная терминология;
ОК04		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
ОК07		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;		принципы бережливого производства;
ОК08		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии (специальности)		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности);
ПК 1.2		анализировать процесс, определять его оптимальные параметры, разрабатывать и рассчитывать аппаратуру для его реализации		основные процессы пищевых производств; аппаратурное оформление процессов пищевых производств
ПК 2.2		проводить анализ и оценку технико-экономических характеристик аппаратов		устройство аппаратов, принцип работы и правила эксплуатации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	102
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	60
лабораторные работы	-
практические занятия	24
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч**	**Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы**	Код Н/У/З
1	***2***	***3***	***4***	
Раздел 1. Основные положения и научные основы дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств».		***4***		
Тема 1.1 Классификация процессов пищевой технологии	**Содержание учебного материала**	*2*		
	Закон сохранения массы и закон сохранения энергии в системе. Закон равновесия системы. Закон переноса массы и энергии и закон движущей силы. Принцип оптимизации проведения процесса. Непрерывность процесса. Направленность обменивающихся потоков. Обновление поверхности контакта фаз. Принцип масштабного перехода и моделирования. Теория подобия. Классификация основных процессов пищевой технологии.		ПК 1.2 ПК 2.2 ОК01 ОК03 ОК04 ОК07 ОК08	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02 Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
Тема 1.2. Свойство сырья, продуктов и полуфабрикатов. Основы рационального построения аппаратов.	**Содержание учебного материала**	***2***		
	Структурно-механические свойства материалов: плотность, удельный вес, вязкость. Теплофизические свойства материалов. Физико-химические свойства материалов. Требования, предъявляемые к аппаратам. Эргонометрические требования. Требования технике безопасности и пожарной безопасности. Требования промышленной санитарии. Требования, предъявляемые к материалам, идущим на изготовление аппаратов.		ПК 1.2 ПК 2.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03

Раздел 2 Механические процессы.		***14***		
Тема 2.1. Измельчение.	**Содержание учебного материала**	***6***		
	Основные понятия. Теоретические основы измельчения. Теория измельчения. Теория Риттингера. Теория В.Л. Кирпичева. Измельчающие аппараты: вальцовая дробилка, молотковая дробилка, резательные машины, центробежная резательная машина, терочные машины, шаровая мельница.		ПК 1.2 ПК 2.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	***4\4***		
	Практическое занятие№1 Изучить аппараты для измельчения	***2***	ПК 1.2 ПК 2.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
	Практическое занятие№2 Изучить центробежные резательные машины	***2***	ПК 1.2 ПК 2.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
Тема 2.2	**Содержание учебного материала**	***2***		

Сортирование	Цели сортирования. Механическое сортирование. Ситовой анализ. Аппараты для сортирования: плоские грохоты, качающийся грохот (трясун), вибрационный грохот, барабанный грохот, бурат, триеры. Виды сортирования: пневматическое сортирование, гидравлическое сортирование, магнитная сепарация,магнитная сепарация, магнитный сепаратор с постоянным магнитом, электромагнитный сепаратор.		ПК 1.2 ПК 2.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
Тема 2.3 Обработка материалов давлением.	**Содержание учебного материала**	***6***		
	Основные понятия. Отжатие жидкости из твердого тела. Элементы теории процесса отжатия жидкости из твердого материала давлением. Шнековый пресс. Вальцовый пресс. Пневматический пресс. Винтовой корзиночный пресс. Формование пластического материала. Формовочные прессы: нагнетающие формовочные прессы, шнековый пресс для изготовления макарон, штампующие прессы, прокатывающие машины. Уплотнение сыпучего материала: брикетирование, карусельный пресс с возвратно-поступательным движением пуансона. Гранулирование: прессовое гранулирование, гранулирование окатываем, дражировочный гранулятор. Гранулирование пылеобразных веществ, растворов и суспензий в дисперсных потоках.		ПК 1.2 ПК 2.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
Раздел 3 Гидромеханические процессы.		***18***		
Тема 3.1 Перемещение жидкости и газов.	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Насосы: основные параметры насосов; классификация насосов, объемные насосы; поршневые насосы; плунжерные насосы; производительность насосов; потребляемая мощность; роторные насосы; шестеренные насосы; винтовые насосы; центробежные насосы;		ПК 1.2 ПК 2.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
Тема 3.2	**Содержание учебного материала**	**10**		

Разделение жидких и газовых неоднородный систем.	Классификация неоднородных систем и методов их разделения. Классификация процессов разделения неоднородных систем. Осаждение. Пути интенсификации отстаивания. Устройство отстойников. Осаждение под действием центробежной силы. Гидроциклоны. Центрифуга непрерывного действия отстойная горизонтальная шнековая (НОГШ). Сепараторы. Тарельчатый сепаратор. Фильтрование. Типы фильтрования. Виды фильтрующих перегородок. Характеристика осадков. Фильтрование под действием перепада давления. Фильтры периодического действия. Фильтры непрерывного действия. Основы расчета фильтров. Фильтрование под действием центробежной силы. Центрифуга с ножевым съемом осадка. Подвесная саморазгружающаяся центрифуга. Мембранные процессы. Теоретические основы ультрафильтрования и обратного осмоса. Характеристика мембран. Мембранные аппараты. Флотация. Очистка воздуха и промышленных газов. Осаждение пыли под действием силы тяжести. Осаждение пылегазовых неоднородных систем под действием центробежной силы. Циклоны. Батарейные циклоны. Фильтрование газов. Фильтры с мягкими пористыми перегородками. Мокрая очистка газов. Скруббер Вентури. Пенный пылеуловитель. Очистка воздуха и газов в поле действия электрических сил. Трубчатый электрофильтр.	**10**	ПК 1.2 ПК 2.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4\4**		
	Практическое занятие№3 Изучить центрифугу с пульсирующим поршнем.	**2**	ПК 1.2 ПК 2.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
	Практическое занятие№4 Изучить фильтры с полужесткими и жесткими фильтрующими перегородками.	**2**	ПК 1.2 ПК 2.2	Уо 01.01 Зо 01.01

			ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
Тема 3.3 Перемешивание и смешивание. Псевдоожижение.	**Содержание учебного материала**	**6**		
	Основные понятия. Перемешивание в жидкой среде. Механическое перемешивание: лопастные мешалки, пропеллерная мешалка, турбинная мешалка. Влияние дополнительных устройств на форму поток жидкости в аппаратах с разными мешалками. Расход мощности при механическом перемешивании. Циркуляционное перемешивание. Поточное перемешивание. Пневматическое перемешивание. Пневматическое перемешивающее устройство с барботером. Пневматическое перемешивающее устройство с эрлифтом. Пневматическое устройство с воздухораспределителем. Смешивание сыпучих материалов. Смесители с вращающейся камерой. Смесители с неподвижной камерой. Псевдоожижение. Основные показатели псевдоожиженного слоя.		ПК 1.2 ПК 2.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2\2**		
	Практическое занятие№5 Изучить перемешивание пластических материалов.		ПК 1.2 ПК 2.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
Раздел 4. Тепловые процессы и аппараты.		**18**		

Тема 4.1 Основы теплопередачи. Нагревание и охлаждение.	**Содержание учебного материала**	**10**		
	Основы теплопередачи. Теплопроводность. Закон Фурьер. Теплопередача при естественной конвекции (при изменении агрегатного состояния). Тепловое излучение. Основное уравнение теплопередачи. Нагревание и охлаждение. Виды теплоносителей: водяной пар, горячая вода. Высокотемпературные органические теплоносители(ВОТ). Нагревание водяным паром. Охлаждение. Пастеризация и стерилизация. Теплообменные аппараты. Рекуперативные (поверхностные) теплообменники. Кожухотрубные теплообменники. Теплообменники типа «труба в трубе». Погружные змеевиковые теплообменники. Спиральные теплообменники. Регенеративные теплообменники. Смесительные теплообменники.		ПК 1.2 ПК 2.1 ПК2.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4\4**		
	Практическое занятие№ 6 Изучить пластинчатые теплообменники.	**2**	ПК 1.2 ПК 2.1 ПК2.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
	Практическое занятие№7 Изучить конденсатоотводчики.	**2**	ПК 1.2 ПК 2.1 ПК2.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
Тема 4.2 Выпаривание.	**Содержание учебного материала**	**6**		

	Основные понятия. Способы выпаривания. Выпарные аппараты: выпарной аппарат с паровым обогревом, выпарной аппарат со свободной циркуляцией, выпарной аппарат с естественной циркуляцией, выпарной аппарат с центральной циркуляционной трубкой, выпарной аппарат с вынесенной греющий камерой, выпарной аппарат с принудительной циркуляцией, пленочный выпарной аппарат, выпарной аппарат со свободно падающей пленкой. Выпарные установки. Однокорпусная выпарная установка. Материальный баланс. Тепловой баланс. Определение поверхности теплообмена. Многокорпусная выпарная установка с прямоточным питанием. Многокорпусная выпарная установка с противоточным питанием. Выпарная установка с параллельным питанием. Выбор числа корпусов. Выпарная установка с тепловым насосом. Выпарной аппарат с пароструйным инжектором.		ПК 1.2 ПК 2.1 ПК2.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2\2**		
	Практическое занятие№ 8 Изучить многокорпусные выпарные установки.		ПК 1.2 ПК 2.1 ПК2.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
Раздел 5 Массообменные процессы и аппараты.		*34*		
Тема 5.1 Теоретические основы процесса массопередачи. Абсорбция	**Содержание учебного материала**	*6*		
	Массопередача. Кинетика массопередачи. Материальный баланс массообменных процессов. Движущая сила массообмена. Основное уравнение массопередачи. Механизм процесса массопередачи. Физические основы процесса абсорбции. Равновесие между фазами. Закон генри. Выбор абсорбента. Материальный баланс абсорбции. Кинетика процесса абсорбции. Принципиальные схемы абсорбции. Насадочные абсорберы. Колонна с ситчатыми тарелками.		ПК 1.2 ПК 2.2 ПК2.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03

				Зо08.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	*2\2*		
	Практическое занятие№ 9 Изучить барботажные абсорбенты.	*2*	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК2.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
Тема 5.2 Адсорбция. Перегонка и ректификация.	**Содержание учебного материала**	*10*		
	Основные понятия. Характеристика некоторых наиболее широко распространенных адсорбентов. Свойства адсорбентов. Активность адсорбентов. Десорбция. Материальный баланс адсорбции. Движущиеся сила адсорбции. Массопередача при адсорбции. Теоретические основы процесса перегонки. Идеальные смеси. Реальные смеси (растворы). Температурная диаграмма. Простая перегонка. Сложная перегонка (ректификация). Процесс ректификации. Тепловой баланс. Процессы, протекающие на тарелках в ректификационной колонне. Ректификационные колонны. Колонна истощения. Минимум флегмы. Ректификационные аппараты. Тарельчатые аппараты, колпачковые аппараты, провальный решетчатый аппарат. Определение основных конструктивных размеров ректификационных колонн.. Пути интенсификации перегонки и ректификации.		ПК 1.2 ПК 2.2 ПК2.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	*2\2*		
	Практическое занятие№ 10 Составить схемы ректификационных аппаратов	*2*	ПК 1.2 ПК 2.2 ПК2.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02.

			ОК08 ОК09	Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
	Самостоятельная работа обучающихся Составить схему «Классификация адсорберов»	*2*		
Тема 5.3 Экстракция. Сушка.	**Содержание учебного материала**	*10*		
	Экстрагирование в системе «твердое тело - жидкость». Скорость процесса экстракции. Экстракция в системе «жидкость-жидкость». Перколятор (диффузор). Ленточный экстрактор. Колонный экстрактор. Материальный баланс экстрактора. Тепловой баланс экстрактора. Жидкие экстракторы: колонные жидкостные экстракторы, распылительный экстрактор, насадочный экстрактор, полочный экстрактор, тарельчатый экстрактор, экстракторы с перемешивающими устройствами, центробежный экстрактор. Сушка. Статика сушки. Виды связи влаги с материалом. Свойства влажного воздуха. Изображение основных процессов изменения состояния воздуха на I – x диаграмме влажного воздуха. Кинетика сушки. Свойство сушки. Материальный баланс сушилок. Тепловой баланс сушилок. Вариант сушки с промежуточным подогревом воздуха. Сушилки. Конвективные сушилки.		ПК 1.2 ПК 2.1 ПК2.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	*4\4*		
	Практическое занятие№11 Изучить контактные сушилки. Специальные способы сушки.	*2*	ПК 1.2 ПК 2.1 ПК2.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
	Практическое занятие№12 Изучить наклонный шнековый экстрактор.	*2*	ПК 1.2 ПК 2.1 ПК2.2 ОК01	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02

			ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
Тема 5.4 Кристаллизация	**Содержание учебного материала**	*4*		
	Основные понятия. Статика кристаллизации. Кинетика кристаллизации. Материальный баланс кристаллизации. Тепловой баланс кристаллизации. Способы кристаллизации. Кристаллизаторы: вакуум-аппарат с подвесной греющей камерой, кристаллизатор с искусственным охлаждением, кристаллизатор с псевдоожиженным слоем.		ПК 1.2 ПК 2.2 ОК01 ОК03 ОК4 ОК07 ОК08 ОК09	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо03.02 Зо03.02 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02. Зо07.04 Уо08.03 Зо08.03
Промежуточная аттестация		***12***		
Всего:		***90***		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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 печатные издания

1. Абрамов, О.В. Процессы и аппараты пищевых производств: Учебник для вузов / А.Н. Остриков, О.В. Абрамов, А.В. Логинов . - СПб.: ГИОРД, 2012. - 616 с.

2. Айнштейн, В.Г. Процессы и аппараты химической технологии. Общий курс. В двух книгах. Книга 1: Учебник / В.Г. Айнштейн, М.К. Захаров и др. - СПб.: Лань, 2019. - 916 с.

3. Бородулин, Д.М. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии: Учебное пособие / Д.М. Бородулин, М.Т. Шулбаева и др. - СПб.: Лань, 2019. - 292 с.

4. Вобликова, Т.В. Процессы и аппараты пищевых производств: Учебное пособие / Т.В. Вобликова, С.Н. Шлыков и др. - СПб.: Лань, 2016. - 204 с.

5. Касаткин, А.Г. Основные процессы и аппараты химической технологии: Учебник для вузов / А.Г. Касаткин. - М.: Альянс, 2014. - 752 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины	Характеристики демонстрируемых знаний, которые могут проверены	Дидактические карточки, тестирование, самостоятельные работы
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины	Характеристика демонстрируемых умений	Оценка результатов выполнения практической работы

Приложение 3.7
к ПООП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»

Обязательный профессиональный блок

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

8. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **3**

9. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **5**

10. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **10**

11. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **11**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.03 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ПООП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умения	Умения	Код знаня	Знания
ПК 1.1	У 1.1.06	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	З 1.2.28	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, используемые при хранении и переработке зерна и семян
	У 1.1.08	Документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде		
ПК 1.2	У 1.2.17	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		

	У 1.2.18	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями		
ПК 2.2	У 2.2.08	Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	З 2.2.08	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
	У 2.2.09	Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания из зерна и семян, в том числе в электронном виде		
ПК 4.5	У 4.5.01	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	З 4.5.01	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;

	Уо 01.05	составлять план действия;	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы;		Зо 01.06 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;		
	Уо 01.08	реализовывать составленный план;		
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации;	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации;	Зо 02.02	приемы структурирования информации;
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации;	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска;		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение;		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
	Уо 03.08	презентовать бизнес-идею;	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации;

ОК 04	Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	56
в т.ч. в форме практической подготовки	24
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
лабораторные работы	-
практические занятия	40
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад.ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	***2***	***3***	***4***	***6***
Раздел 1. Прикладное программное обеспечение		**42/20**		
Тема 1.1. Программное обеспечение профессиональной деятельности.	Содержание учебного материала	2		
	1. Базовое и прикладное программное обеспечение: назначение, общая характеристика, виды. 2. Условия распространения и использования программного обеспечения. 3. Выбор программного обеспечения для конкретного вида профессиональной деятельности.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 2.2	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.03 Зо 02.04 З 2.2.08
Тема 1.2. Текстовые процессоры	Содержание учебного материала	8/4		
	Назначение и возможности текстового процессора Word. Создание, сохранение и печать текстовых документов. Форматирование символов и абзацев. Вставка в документ таблиц, рисунков и диаграмм. Стили текста, оформление оглавления. Применение текстового редактора Word для решения профессиональных задач.			
	В том числе практических занятий	8/4		
	Практическое занятие 1. Создание и форматирование текстового документа.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1 ПК 2.2	Уо 01.02 Зо.01.02 Уо 01.07 Зо 01.04 Уо 02.03

				Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.03 Зо 02.04 У 1.1.08 У 2.2.09
	Практическое занятие 2. Создание и редактирование таблиц в документе.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1 ПК 2.2	Уо 01.02 Зо.01.02 Уо 01.07 Зо 01.04 Уо 02.03 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.03 Зо 02.04 У 1.1.08 У 2.2.09
	Практическое занятие 3. Вставка и оформление изображений в текстовом документе. Создание формул в документе.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1 ПК 2.2	Уо 01.02 Зо.01.02 Уо 01.07 Зо 01.04 Уо 02.03 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.03 Зо 02.04 У 1.1.08 У 2.2.09
	Практическое занятие 4. Создание оглавления в документе. Вставка ссылок и колонтитулов.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1 ПК 2.2	Уо 01.02 Зо.01.02 Уо 01.07 Зо 01.04 Уо 02.03 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.03 Зо 02.04

				У 1.1.08 У 2.2.09
Тема 1.3. Электронные таблицы	Содержание учебного материала	8/4		
	1. Табличный процессор Excel: назначение, использование в профессиональной деятельности, интерфейс программы. 2. Объекты и типы данных электронной таблицы, правила записи и использования формул и функций. 3. Диаграмма, ее элементы. Построение и форматирование диаграмм.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1 ПК 1.2	Уо 01.03 Уо 01.07 Уо 01.09 Зо 01.03 Зо 01.06 Уо 02.03 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.02 Зо 02.04 У 1.1.06 У 1.2.17
	В том числе практических занятий	6/4		
	Практическое занятие № 5. Создание электронной таблицы, выполнение расчетов.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1 ПК 1.2	Уо 01.03 Уо 01.07 Уо 01.09 Зо 01.03 Зо 01.06 Уо 02.03 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.02 Зо 02.04 У 1.1.06 У 1.2.17
	Практическое занятие № 6. Построение и форматирование диаграмм в электронной таблице.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1 ПК 1.2	Уо 01.03 Уо 01.07 Уо 01.09 Зо 01.03 Зо 01.06 Уо 02.03

				Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.02 Зо 02.04 У 1.1.06 У 1.2.17
	Практическое занятие № 7. Вычисления в электронных таблицах профессиональной направленности.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1 ПК 1.2	Уо 01.03 Уо 01.07 Уо 01.09 Зо 01.03 Зо 01.06 Уо 02.03 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.02 Зо 02.04 У 1.1.06 У 1.2.17
Тема 1.4. Графические редакторы.	Содержание учебного материала	5/2		
	1. Векторная и растровая графика: отличительные особенности. 2. Назначение и возможности графических редакторов. 3. Форматы графических файлов.	1	ОК 01 ОК 02	Уо 01.06 Зо 01.03 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.03
	В том числе практических занятий	4/2		
	Практическое занятие № 8. Создание и редактирование растровых изображений.	2	ОК 01 ОК 02	Уо 01.06 Зо 01.03 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.03
	Практическое занятие № 9. Создание и редактирование векторных изображений	2	ОК 01 ОК 02	Уо 01.06 Зо 01.03 Уо 02.07

				Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.03
Тема 1.5. Компьютерные презентации	Содержание учебного материала	5		
	1. Назначение и возможности программы PowerPoint. 2. Правила оформления презентаций.	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Уо 01.05 Уо 01.06 Уо 01.08 Зо 01.02 Зо 01.05 Уо 02.02 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 03.08 Зо 03.06
	В том числе практических занятий	4		
	Практическое занятие № 10. Создание и оформление презентации.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Уо 01.05 Уо 01.06 Уо 01.08 Зо 01.02 Зо 01.05 Уо 02.02 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 03.08 Зо 03.06
	Практическое занятие № 11. Настройка и демонстрация презентации.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Уо 01.05 Уо 01.06 Уо 01.08 Зо 01.02 Зо 01.05 Уо 02.02 Уо 02.07 Уо 02.08

				Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 03.08 Зо 03.06
Тема 1.6. Системы управления базами данных.	Содержание учебного материала	6/4		
	1. Базы данных: основные понятия, назначение. 2. Типы баз данных. 3. Системы управления базами данных. 4. Основные объекты базы данных Access: таблицы, запросы, формы, отчеты.	2	ОК 01 ОК 02	Уо 01.03 Уо 01.09 Зо 01.03 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.03 Зо 02.04
	В том числе практических занятий	4/4		
	Практическое занятие № 12. Создание базы данных.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Уо 01.05 Уо 01.06 Уо 01.08 Зо 01.02 Зо 01.05 Уо 02.02 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 03.08 Зо 03.06
	Практическое занятие № 13. Обработка базы данных: создание запросов и отчетов	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Уо 01.05 Уо 01.06 Уо 01.08 Зо 01.02 Зо 01.05 Уо 02.02 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.02 Зо 02.04 Уо 03.08 Зо 03.06

Тема 1.7. Справочные правовые системы.	Содержание учебного материала	3/2		
	1. Справочные правовые системы.	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Уо 01.04 Уо 01.09 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.03 Зо 02.04 Уо 03.01 Зо 03.01
	В том числе практических занятий	2/2		
	Практическое занятие № 14. Работа с правовой информацией в СПС «Консультант Плюс».	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Уо 01.04 Уо 01.09 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.03 Зо 02.04 Уо 03.01 Зо 03.01
Тема 1.8. Профессионально-ориентированное программное обеспечение.	Содержание учебного материала	5/4		
	1. Профессиональные автоматизированные системы. 2. Назначение и возможности профессиональных автоматизированных систем по ведению учетно-отчетной документации при производстве продуктов питания животного происхождения.	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 4.5	Уо 01.04 Уо 01.09 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.04 Уо 03.02 Зо 03.02 У 1.2.18 У 2.2.08 У 4.5.01

	В том числе практических занятий	4/4		
	Практическое занятие № 15. Работа с профессиональной автоматизированной системой.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 4.5	Уо 01.04 Уо 01.09 Зо 01.02 Зо 01.04 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.04 Уо 03.02 Зо 03.02 У 1.2.18 У 2.2.08 У 4.5.01
Раздел 2. Электронные коммуникации и информационная безопасность		**12/4**		
Тема 2.1. Электронные коммуникации.	Содержание учебного материала	8/4		
	1. Основные понятия и термины Интернета. 2. Коммуникативное взаимодействие в Интернете. 3. Сервисы Интернета. 4. Организация поиска в Интернете. 5. Облачные сервисы.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 2.2	Уо 01.04 Уо 01.06 Зо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.03 Зо 02.04 Уо 03.02 Зо 03.02 Уо 04.02 Зо 04.02 З 2.2.08
	В том числе практических занятий	6/4		
	Практическое занятие № 16. Передача сообщений электронной почты.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 2.2	Уо 01.04 Уо 01.06 Зо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.04

				Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.03 Зо 02.04 Уо 03.02 Зо 03.02 Уо 04.02 Зо 04.02 З 2.2.08
	Практическое занятие № 17. Поиск профессиональной-значимой информации в Интернете.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 2.2	Уо 01.04 Уо 01.06 Зо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.03 Зо 02.04 Уо 03.02 Зо 03.02 Уо 04.02 Зо 04.02 З 2.2.08
	Практическое занятие № 18. Онлайн-сервисы в профессиональной деятельности.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 2.2	Уо 01.04 Уо 01.06 Зо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.03

				Зо 02.04 Уо 03.02 Зо 03.02 Уо 04.02 Зо 04.02 З 2.2.08
Тема 2.2. Основы информационной безопасности.	Содержание учебного материала	4		
	1. Информационная безопасность. 2. Угрозы безопасности информации. 3. Методы и средства защиты информации. 4. Компьютерные вирусы и антивирусная защита.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 4.5	Уо 01.01 Уо 01.04 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.03 Зо 02.04 Уо 03.02 Зо 03.02 З 4.5.01
	В том числе практических занятий	2		
	Практическое занятие № 19. Организация защиты информации на ПК.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 4.5	Уо 01.01 Уо 01.04 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.03 Зо 02.04 Уо 03.02 Зо 03.02 З 4.5.01
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**		
Всего:		**56**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Информационные технологии в профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

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 печатные и электронные издания

1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03051-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489603

3.2.2. Дополнительные источники

1. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00973-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490839

2. Справочная правовая система «Консультант-плюс» — URL: http://www.consultant.ru

3. Справочная система «Гарант» — URL: http://www.garant.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - порядок выстраивания презентации; - основы проектной деятельности; - специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, используемые при хранении и переработке зерна и семян; - 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; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	Полнота продемонстрированных знаний и умение применять их при решении практических задач.	Проверка знаний в процессе учебных занятий. Тестирование Кейс-задания
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы;	Применение средств информационных технологий для решения профессиональных задач. Осуществление поиска информации в сети "Интернет" для решения	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ. Оценка результатов выполнения практических

- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - презентовать бизнес-идею; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья; - документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде; - 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; - использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями; - использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях; - ооформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания из зерна и семян, в том числе в электронном виде; - использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных	профессиональных задач. Использование современного программного обеспечения в профессиональной деятельности. Использование различных цифровых средств для решения профессиональных задач	работ.

системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях.		

Приложение 3.8

к ПООП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОПд.05 Электротехника и электронная техника»

МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЙ МОДУЛЬ

Дополнительный профессиональный блок

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП 03 Электротехника и электронная техника»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «**ОПд 05 Электротехника и электронная техника**» является обязательной частью общепрофессионального цикла ПООП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1, ОК 2.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умения	Умения	Код знания	Знания
ОК 1,	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 01.05	составлять план действия;	Зо 01.05	структуру плана для решения задач;
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы;	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо 01.08	реализовывать составленный план;		
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 2	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации;	Зо 02.02	приемы структурирования информации;
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации;	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием

				цифровых средств физические основы явлений в электрических цепях, законы электротехники, методы анализа электрических и магнитных цепей, принципы работы основных электрических машин, их рабочие и пусковые характеристики, элементную базу современных электронных устройств (полупроводниковых диодов, транзисторов и микросхем), параметры современных электронных устройств (усилите-лей, вторичных источников питания и микропроцессорных комплексов) и принципы действия универсальных базисных логических элементов
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации;		
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска;		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение;		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач понимать сущность процессов в электрических цепях постоянного и синусоидального токов; применять законы электрических цепей для их анализа; определять режимы электрических и электронных цепей и электромагнитных устройств, а также магнитных цепей постоянного тока		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	80
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	48
практические занятия	20
Самостоятельная работа	–
Промежуточная аттестация (экзамен)	**12**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	*2*	*3*	*4*	*6*
Раздел 1. Электрические и магнитные цепи		**30/10**		
Тема 1. Предмет и задачи электротехники и электронной техники	Содержание учебного материала	2		
	1. Введение. **2.** Общие сведения о содержании данной учебной дисциплины, ее целях, задачах и связях с другими дисциплинами профессиональной образовательной программы по осваиваемой специальности. **3.** Электротехника и электронная техника как наука. **4.** Место электротехники в системе современного научного знания, их роль в развитии науки, техники, в производстве и управлении. **5.** Значение изучения электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности	2	ОК 1 ОК 2	Уо 01.05 Уо 01.06 Уо 01.07 Уо 01.08 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.04
Тема 2. Электрические цепи постоянного тока	Содержание учебного материала	8		
	1. Основные электрические величины. **2.** Электрическая энергия и электрическая цепь. **3.** Законы электротехники. **4.** Приемы и источники электрической энергии. **5.** Расчет простой электрической цепи.	2	ОК 1 ОК 2 ПК 1.1	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.09

				Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.06 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.04 У 1.1.01
	6. Общие сведения об электроизмерительных приборах. **7.** Режимы работы электрических цепей. **8.** Расчет проводов. **9.** Разветвленная электрическая цепь. **10.** Нелинейные электрические цепи.	2	ОК 1 ОК 2 ПК 1.1	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.06 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.04 У 1.1.01
	В том числе практических занятий	4		
	Практическое занятие 1. Исследование электрической цепи постоянного тока с одним источником электрической энергии.	2	ОК 1 ОК 2 ПК 1.1	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.06

				Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.04 У 1.1.01
	Практическое занятие 2. Проверка закона Ома при последовательном соединении приемников.	2	ОК 1 ОК 2 ПК 1.1	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.06 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.04 У 1.1.01
Тема 3. Магнитные цепи	Содержание учебного материала	4		
	1. Магнитные цепи на постоянном токе. **2.** Электромагнитные устройства. **3.** Аналогия магнитных и электрических цепей.	2	ОК 1 ОК 2 ПК 1.1 ПК 2.2	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.05 Уо 01.06 Уо 01.07 Уо 01.08 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Уо 02.01 У 1.1.03

				У 2.2.04 З 1.1.07
	4. Расчет магнитных цепей постоянного тока. **5.** Магнитные цепи переменного тока.	2	ОК 1 ОК 2 ПК 1.1 ПК 2.2	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.05 Уо 01.06 Уо 01.07 Уо 01.08 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Уо 02.01 У 1.1.03 У 2.2.04 З 1.1.07
Тема 4. Электрические цепи переменного тока	Содержание учебного материала	16		
	1. Понятие электрических цепей переменного тока. **2.** Векторные диаграммы. **3.** Понятие емкостного и индуктивного сопротивлений.	2	ОК 2 ПК 1.1	Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.04 У 1.1.01 У 1.1.03
	4. Электрические цепи переменного тока с активным сопротивлением, индуктивностью и емкостью.	2	ОК 2 ПК 1.1	Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07

				Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.04 У 1.1.01 У 1.1.03
	5. Электрическая цепь переменного тока с последовательным включением конденсатора и катушки индуктивности. **6.** Резонанс напряжений.	2	ОК 2 ПК 1.1	Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.04 У 1.1.01 У 1.1.03
	7. Электрическая цепь переменного тока с параллельным включением конденсатора и катушки индуктивности. **8.** Резонанс токов.	2	ОК 2 ПК 1.1	Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.04 У 1.1.01 У 1.1.03
	9. Получение трехфазного напряжения. **10.** Способы соединения фаз источника. **11.** Схемы включения трехфазной нагрузки	2	ОК 2 ПК 1.1	Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05

				Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.04 У 1.1.01 У 1.1.03
	12. Расчет трехфазной электрической цепи. **13.** Мощность цепи и методы ее измерения.	2	ОК 2 ПК 1.1	Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.04 У 1.1.01 У 1.1.03
	В том числе практических занятий	6		
	Практическое занятие 3. Исследование цепи переменного тока при последовательном соединении активного, индуктивного и емкостного сопротивлений и наблюдение резонанса напряжений.	2	ОК 2 ПК 1.1	Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.04 У 1.1.01 У 1.1.03
	Практическое занятие 4. Исследование трехфазной цепи при соединении нагрузки в	2	ОК 2	Уо 02.02

	звезду.		ПК 1.1	Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.04 У 1.1.01 У 1.1.03
	Практическое занятие 5. Исследование трехфазной цепи при соединении нагрузки в треугольник.	2	ОК 2 ПК 1.1	Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.04 У 1.1.01 У 1.1.03
Раздел 2. Электротехнические устройства		**32/10**		
Тема 1. Электроизмерительные приборы и электрические измерения	Содержание учебного материала	6		
	1. Конструктивные элементы электромеханических измерительных приборов. **2.** Конструктивные схемы и принцип действия электроизмерительных приборов магнитоэлектрической и электромагнитной системы.	2	ОК 1 ПК 1.1	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.05 Уо 01.06 Уо 01.07 Уо 01.08 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05

				Зо 01.06 У 1.1.01 У 1.1.03 З 1.1.07
	3. Конструктивные схемы и принцип действия электроизмерительных приборов электродинамической и индукционной систем. **4.** Самопишущие и регистрирующие приборы. **5.** Измерение индуктивности и емкости. **6.** Измерение неэлектрических величин электрическими методами	2	ОК 1 ПК 1.1	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.05 Уо 01.06 Уо 01.07 Уо 01.08 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 У 1.1.01 У 1.1.03 З 1.1.07
	В том числе практических занятий	2		
	Практическое занятие 6. Измерение сопротивления методом вольтметра и амперметра.	2	ОК 1 ПК 1.1	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.05 Уо 01.06 Уо 01.07 Уо 01.08 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 У 1.1.01 У 1.1.03 З 1.1.07
Тема 2. Трансформаторы	Содержание учебного материала	6		
	1. Назначение и конструкция трансформатора. **2.** Основные соотношения в однофазном трансформаторе. **3.** Потери и КПД трансформатора.	2	ОК 2 ПК 1.1	Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04

				Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.04 У 1.1.01 У 1.1.03
	4. Внешняя характеристика трансформатора. **5.** Трехфазные трансформаторы, трансформаторы специального назначения.	2	ОК 2 ПК 1.1	Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.04 У 1.1.01 У 1.1.03
	В том числе практических занятий	2		
	Практическое занятие 7. Исследование конструкции однофазного трансформатора.	2	ОК 2 ПК 1.1	Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.04 У 1.1.01 У 1.1.03

Тема 3. Электрические машины	Содержание учебного материала	8		
	1. Общие сведения об асинхронных машинах. **2.** Характеристики асинхронного двигателя. **3.** Пуск и регулирование частоты вращения асинхронного двигателя. **4.** Однофазные и универсальные асинхронные двигатели.	2	ОК 2 ПК 1.1 ПК 2.2	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.04 У 1.1.01 У 1.1.03 У 2.2.04 З 1.1.07
	5. Общие сведения о синхронной машинах. **6.** Особенности работы синхронной машины в режиме двигателя.	2	ОК 2 ПК 1.1 ПК 2.2	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.04 У 1.1.01 У 1.1.03 У 2.2.04 З 1.1.07
	7. Общие сведения о машинах постоянного тока. **8.** Генератор постоянного тока.	2	ОК 2 ПК 1.1 ПК 2.2	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04

				Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.04 У 1.1.01 У 1.1.03 У 2.2.04 З 1.1.07
	В том числе практических занятий	2		
	Практическое занятие 8. Исследование конструкции машин постоянного тока.	2	ОК 2 ПК 1.1 ПК 2.2	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.04 У 1.1.01 У 1.1.03 У 2.2.04 З 1.1.07
Тема 4. Электронные приборы	Содержание учебного материала	6		
	1. Электронные измерительные приборы. **2.** Измерение индуктивности и емкости. **3.** Измерение неэлектрических величин электрическими методами. **4.** Однопереходные и многопереходные полупроводниковые приборы	2	ОК 1 ПК 2.2	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.05 Уо 01.06 Уо 01.07

				Уо 01.08 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 У 2.2.04
	5. Выпрямительные устройства. **6.** Однофазные выпрямители. **7.** Трехфазные выпрямители. **8.** Сглаживающие фильтры. **9.** Инверторы	2	ОК 1 ПК 2.2	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.05 Уо 01.06 Уо 01.07 Уо 01.08 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 У 2.2.04
	В том числе практических занятий	2		
	Практическое занятие 9. Расчет выпрямителей.	2	ОК 1 ПК 2.2	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.05 Уо 01.06 Уо 01.07 Уо 01.08 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02

				Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 У 2.2.04
Тема 5. Электронные устройства	Содержание учебного материала	6		
	1. Назначение и классификация электрических аппаратов. **2.** Основные элементы и особенности их работы: электрические контакты. **3.** Коммутирующие аппараты распределительных устройств и передающих линий: разъединитель, выключатели высокого напряжения, предохранители	2	ОК 1 ПК 1.1 ПК 2.2	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.05 Уо 01.06 Уо 01.07 Уо 01.08 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 У 1.1.01 У 1.1.03 У 2.2.04
	4. Аппараты управления режимом работы различных электротехнических устройств: аппараты ручного управления, контакторы, автоматы, пускатели. **5.** Устройства защиты. **6.** Реле. **7.** Условные обозначения на электрических схемах	2	ОК 1 ПК 1.1 ПК 2.2	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.05 Уо 01.06 Уо 01.07 Уо 01.08 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04

				Зо 01.05 Зо 01.06 У 1.1.01 У 1.1.03 У 2.2.04
	В том числе практических занятий	2		
	Практическое занятие 10. Снятие вольтамперных характеристик полупроводниковых диодов и стабилитронов	2	ОК 1 ПК 1.1 ПК 2.2	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.05 Уо 01.06 Уо 01.07 Уо 01.08 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 У 1.1.01 У 1.1.03 У 2.2.04
Раздел 3. Производство, распределение и потребление электрической энергии		**6**		
Тема 1. Электрические станции, сети и электроснабжение	Содержание учебного материала	4		
	1. Электроэнергетические системы. **2.** Электрические станции: типы станций, доля выработки на них электроэнергии, структурные электрические схемы станций	2	ОК 2 ПК 1.1	Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03

				Зо 02.04 З 1.1.07 З 1.1.08
	3. Электрические сети, распределение электрической энергии. **4.** Электроснабжение предприятий и населенных пунктов. **5.** Подстанции и распределительные устройства	2	ОК 2 ПК 1.1	Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.04 З 1.1.07 З 1.1.08
Тема 2. Потребление и использование электрической энергии	Содержание учебного материала	2		
	1. Установки электронагрева, индукционного нагрева.	2	ОК 2 ПК 1.1	Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.04 З 1.1.07 З 1.1.08
Промежуточная аттестация (экзамен)		**12**		
Всего:		**80**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Электротехника и электроника», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Лаборатория «Электротехника и электроника», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной специальности 35.02.16 Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования.

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 печатные издания

1. Немцов М.В. Электротехника и электроника: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / М.В. Немцов, М.Л. Немцова — 5-е издание, испр. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 480 с. ISBN 978-5-0054-0317-9

3.2.2. Основные электронные издания

1. Данилов, И. А. Электротехника в 2 ч. Часть 1: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. А. Данилов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 426 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09567-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494446

2. Данилов, И. А. Электротехника в 2 ч. Часть 2: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. А. Данилов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 251 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09565-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494447

3. Кузовкин, В. А. Электротехника и электроника: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Кузовкин, В. В. Филатов. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 431 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07727-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490149

3.2.3. Дополнительные источники

1. Шишмарёв, В. Ю. Технические измерения и приборы: учебник для среднего профессионального образования / В. Ю. Шишмарёв. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 377 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11997-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495488

2. Рюмин, В. В. Занимательная электротехника / В. В. Рюмин. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 122 с. — (Открытая наука). — ISBN 978-5-534-09431-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494868

3. Потапов, Л. А. Теоретические основы электротехники. Сборник задач: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. А. Потапов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 245 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09581-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494921

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Знания:		
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 Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян	Полнота продемонстрированных знаний и умение применять их при выполнении практических работ	Устный опрос, тестирование, контрольная работа,
Умения:		
Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией 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 Определять технологическую эффективность работы оборудования для хранения и переработки зерна и семян	Выполнение практических работ в соответствии с заданием	Оценка результатов выполнения практических работ.

Приложение 3.9

к ПООП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОПд.06 Аспирация и пневмотранспорт»

МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЙ МОДУЛЬ

Дополнительный профессиональный блок

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПд 06 Аспирация и пневмотранспорт

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Аспирация и пневмотранспорт» является обязательной частью обязательного профессионального блока 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 01,02,04,07

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умения	Умения	Код знания	Знания
ОК 01		составлять план действия;		структуру плана для решения задач;
ОК 02		оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;
ОК 04		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
ОК 07		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;		пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства;
ПК1.2		Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации,		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 Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян

		контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией		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, семян, крупяной и комбикормовой продукции
ПК 1.2		Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании Эксплуатировать оборудование для производства бестарного отпуска готовой продукции переработки зерна и семян Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для хранения и переработки зерна и семян 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 Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции 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 Устанавливать режимы измельчения, дозирования и смешивания готовой продукции на основе данных		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 Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян 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, семян, крупяной и комбикормовой продукции Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян

		лабораторного анализа, показаний контрольно-измерительных приборов и органолептически для производства комбикормовой продукции		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	26
лабораторные работы	*
практические занятия	6
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч**	**Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы**	Код Н/У/З
1	***2***	***3***	***4***	
Раздел 1. Аспирация		***14***		
Тема 1.1 Общие понятия о вентиляции	**Содержание учебного материала**	*2*		
	Воздухообмен в помещениях. Виды вентиляции. Классификация и схемы промышленных аспирационных установок, условное изображение их элементов.		ПК1.1 ПК1.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Уо01.05 Зо01.05 Уо02.06 Зо02.06 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02 Зо07.02
Тема 1.2 Основные параметры воздуха	**Содержание учебного материала**	2		
	Состав атмосферного воздуха. Основные параметры воздуха производственных помещений. Понятие о стандартных условиях состояния воздуха. Требования к воздуху рабочей зоны производственных помещений (в соответствии с ГОСТ 12.1.005-76 ССВТ и санитарными нормами СН-245-710), определяющие нормальные и безопасные условия труда.		ПК1.1 ПК1.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Уо01.05 Зо01.05 Уо02.06 Зо02.06 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02 Зо07.02
Тема 1.3 Оборудование	**Содержание учебного материала**	6		

аспирационных установок.	Аспирационное укрытие. Отсасывающие патрубки. Воздухопроводы. Определение потерь давления в воздухопроводе при проектировании и расчете аспирационных сетей. Пылеуловители. Способы очистки воздуха аспирационных сетей от пыли. Классификация пылеуловителей. Алгоритм подбора циклонов и определение их сопротивления при проектировании и расчете аспирационных сетей. Устройство и типы матерчатых рукавных фильтров ФВ и Г4-1ВФМ. Алгоритм подбора фильтров к аспирационной сети. Вентиляторы. Назначение и классификация воздуходувных машин. Типы вентиляторов: центробежные и осевые. Законы пропорциональности в работе вентиляторов. Характеристики вентиляторов: индивидуальные (личные) и обезличенные. Выработка алгоритма действий для подбора вентиляторов по индивидуальным (личным) характеристикам.		ПК1.1 ПК1.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Уо01.05 Зо01.05 Уо02.06 Зо02.06 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02 Зо07.02
	В том числе практических занятий	2\2		
	Практическое занятия№1 Подбор пылеотделителей.		ПК1.1 ПК1.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Уо01.05 Зо01.05 Уо02.06 Зо02.06 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02 Зо07.02
Тема 1.4 Проектирование и расчет аспирационных установок.	**Содержание учебного материала**	2		
	Этапы проектирования аспирационных установок. Общие принципы компоновки оборудования в аспирационной сети. Требования к проектированию трасс воздухопроводов. Составление плоскостных схем (плоскостных разверток) аспирационных сетей. Цель, задачи и исходные данные для расчета аспирационной сети. Формы таблицы для оформления расчетов. Расчет местной аспирационной сети по алгоритму методом потерь давления на единицу длины воздухопровода.		ПК1.1 ПК1.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Уо01.05 Зо01.05 Уо02.06 Зо02.06 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02 Зо07.02
Тема 1.5 Особенности	**Содержание учебного материала**	2		

обеспыливания оборудования зерноперерабатывающих предприятий.	Понятие о герметизирующем кожухе. Баланс воздуха в герметизирующем кожухе. Мероприятия по снижению расходов воздуха, эжактируемого в машину по самотечным трубам, поступающего через неплотности и вытесняемого продуктом. Применение приспособлений, способствующих уменьшению расхода воздуха на аспирацию машин.		ПК1.1 ПК1.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Уо01.05 Зо01.05 Уо02.06 Зо02.06 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02 Зо07.02
Раздел 2 Пневматический транспорт		*18*		
Тема 2.1 Общие понятия о пневматическом транспорте.	**Содержание учебного материала**	*4*		
	Пневматический транспорт, его достоинства и недостатки, особенности. Классификация пневмоустановок. Схема нагнетающих, всасывающих и смешанных пневмоустановок. Их достоинства и недостатки, особенности применения.		ПК1.1 ПК1.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Уо01.05 Зо01.05 Уо02.06 Зо02.06 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02 Зо07.02
Тема 2.2 Оборудование пневмотранспортных установок.	**Содержание учебного материала**	*6*		
	Элементы пневмотранспортной установки. Загрузочные устройства. Материалопроводы. Разгрузочные устройства (отделители). Их назначение, конструкция и типы. Типы пылеотделителей, особенности и их конструкции, и обслуживания в системах пневмотранспорта. Устройства для измерения и регулирования скорости воздушного потока в системе пневмотранспорта. Типы применяемых воздуходувных машин.		ПК1.1 ПК1.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Уо01.05 Зо01.05 Уо02.06 Зо02.06 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02 Зо07.02
	В том числе практических занятий	*2\2*		
	Практическое занятия№2 Изучить особенности высокопроизводительного оборудования пневмоустановок.		ПК1.1 ПК1.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Уо01.05 Зо01.05 Уо02.06 Зо02.06 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02 Зо07.02

Тема 2.3 Пневматический транспорт высоких концентраций и аэрожелоба.	**Содержание учебного материала**	*2*		
	Понятие о пневматическом транспорте высоких концентраций, его назначения, достоинства. Принцип действия и конструктивные особенности шлюзовых, шнековых и камерных питателей. Типы воздуходувных машин (компрессоров). Схема подготовки сжатого воздуха. Особенности расчета установок пневматического транспорта высоких концентраций. Назначение, схема действия и виды аэрожелобов. Их достоинства и недостатки. Расчет аэрогравитационного транспорта.		ПК1.1 ПК1.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Уо01.05 Зо01.05 Уо02.06 Зо02.06 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02 Зо07.02
Тема 2.4 Обслуживание аспирационных и пневмотранспортных установок.	**Содержание учебного материала**	*6*		
	Назначение, виды и организация испытаний аспирационных и пневмотранспортных установок. Документация на аспирационные и пневмотранспортные установки. Регулирование работы аспирационных установок. Особенности регулирования пневмотранспортных установок. Измерительные приборы и аппаратура для испытаний. Методика испытаний в соответствие с ГОСТ 12.3.018.79. «Системы вентиляционные. Методы аэродинамических испытаний». Обработка результатов аэродинамических измерений. Методика и оборудование для определения запыленности воздуха. Обслуживание аспирационных и пневмотранспортных установок. Обслуживание аспирируемых машин, воздухопроводов, материалопроводов, пылеуловителей, воздуходувных машин. Техническая документация на аспирационные и пневмотранспортные установки. Правила охраны труда и противопожарной безопасности при испытании, регулировании и обслуживании аспирационных и пневмотранспортных установок.		ПК1.1 ПК1.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Уо01.05 Зо01.05 Уо02.06 Зо02.06 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02 Зо07.02
	В том числе практических занятий	*2\2*		
	Практическое занятие №3 Изучение контрольно-измерительных приборов и аэрозольтранспорта бестарных складов.		ПК1.1 ПК1.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Уо01.05 Зо01.05 Уо02.06 Зо02.06 Уо04.02 Зо04.02 Уо07.02 Зо07.02
Всего:		*32*		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Аспирация и пневмотранспорт»,

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 печатные издания

1. Вайсман М.Р, Грубиян Я.И. «Вентиляционные пневмотранспортные установки» М. «Колос» 2015 г.
2. Веселов С.А. «Проектирование вентиляционных установок предприятий по хранению и переработке зерна» М. «Колос» 2016 г.
3. Володин Н.П. «Справочник по аспирационным и пневмотранспортным установкам» М. «Колос» 2013 г.

3.2.2 Дополнительные источники

С.А Веселов «Практикум по вентиляционным установкам»

В.В.Алешковская и др. «Системы пневмотранспорта и аспирации мукомольных заводов» М. «Колос» 1992 г.

Ю.Д. Шегида «Сборник справочных материалов по дисциплине «Аспирация и пневмотранспорт» Бутурлиновка 2003 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины	Характеристики демонстрируемых знаний, которые могут проверены	Дидактические карточки, тестирование, самостоятельные работы
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины	Характеристика демонстрируемых умений	Оценка результатов выполнения практической работы

Приложение 3.10

к ПООП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОПд. 07 Правовые основы профессиональной деятельности и охрана труда»

МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЙ МОДУЛЬ

Дополнительный профессиональный блок

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Правовые основы профессиональной деятельности и охрана труда

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина Правовые основы профессиональной деятельности и охрана труда является обязательной частью Обязательного профессионального блока ПООП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умения	Умения	Код знания	Знания
ОК 1	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01	Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 01.05	составлять план действия;	Зо 01.05	структуру плана для решения задач;
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы;	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;		
	Уо 01.08	реализовывать составленный план;		
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 2	Уо 02.01	Умения: определять задачи для поиска информации;	Зо 02.01	Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации;	Зо 02.02	приемы структурирования информации;

	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации;	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска;		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение;		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 3	Уо 03.01	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01	Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
	о 03.03	Уопределять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования;
ОК 4	Уо 04.01	Умения: организовывать работу коллектива и команды;	Зо 04.01	Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		
ОК 5	Уо 05.01	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 6		Уо 06.01 Умения: описывать значимость своей		
ОК 7	Уо 07.01	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.01	Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности осуществлять работу с соблюдением принципов	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;

		бережливого производства;		
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения;
			Зо 07.04	принципы бережливого производства;
			Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 9	Уо 09.01	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Зо 09.01	Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
	Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	Зо 09.04	особенности произношения;
	Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности.
ПК 1.1.	Н 1.1.01	Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	З 1.1.32	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
	Н 1.1.02	Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки		

	Н 1.1.05	Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией		
	Н 1.1.06	Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде		
	У 1.1.01	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		
	У 1.1.04	Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией		
	У 1.1.05	Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья		
	У 1.1.09	Оказывать первую помощь		

		пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья		
ПК 1.2.				З 1.2.30 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 2.1.	Н 2.1.01	Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	З 2.1.06	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
			З 2.2.11	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 4.3.	У 4.3.01	Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
ПК 4.4.	Н 4.4.01	Организация работ по устранению		

		неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	38
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
лабораторные работы	-
практические занятия	16
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч**	**Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы**	Код Н/У/З
1	***2***	**3**	***4***	***6***
Раздел 1. Негативные факторы способы защиты		22 / 8		
Тема 1.1 Идентификация и воздействие на человека негативных факторов про-изводственной среды	Содержание учебного материала			
	1 Безопасность труда. Негативные факторы. Аксиома потенциальной опасности. Понятие травмы, несчастного случая, профессионального заболевания. Основные задачи охраны труда 2 Негативные факторы производственной среды: механические, физические, химические и комплексного характера. Вредные вещества, их воздействие и нормирование, сочетанное воздействие вредных факторов	**2** **2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1 ПК2.2 ПК 4.4	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.05 Уо 01.06 Уо 01.07 Уо 01.08 Уо 01.09 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Уо 05.01 Зо 01.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	Практическое занятие № 1 Выявление опасных и вредных производственных факторов и соответствующих им рисков			
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Составление алгоритма проведения: Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки	**2**		
Тема 1.2. Защита человека от вредных и опасных производственных	Содержание учебного материала			
	1 Опасные и вредные факторы на предприятиях агропромышленного комплекса. Методы и средства защиты. Экобиозащитная техника. Электробезопасность. Производственная вентиляция.	**2**		

факторов	Системы вентиляции. 2 Безопасность труда на транспортных и погрузочно-разгрузочных работах	**2**		Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.04 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Зо 04.01 Зо 05.02 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03 Зо 07.04 Зо 07.05
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	Практическое занятие № 2 Изучение устройства, выбор и расчет потребности в средствах индивидуальной защиты. Составление классификации безопасных приемов при выполнении погрузочно-разгрузочных работ **Практическое занятие № 3** Технические способы защиты от поражения электрическим током. Оказание первой помощи пострадавшим при поражении электротоком.	**4**		
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Составление алгоритма действий: Оказания первой помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья	**2**		
Тема 1.3. Обеспечение комфортных условий для трудовой деятельности.	Содержание учебного материала			Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Уо 06.01 Уо 07.01 Уо 07.02 Уо 07.03 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.04 Зо 09.05 Н1.1.01 Н1.1.02 Н1.1.05 Н1.1.06 У1.1.01 У1.1.04 У1.1.05 У1.1.09
	1 Микроклимат производственных помещений и на рабочих местах. Отопление. Производственное освещение. Виды освещения и его нормирование.	**2**		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	Практическое занятие № 4 Контроль освещения помещений и рабочих мест			

				Н 4.4.01 З1.1.32 З 2.211
Раздел 2. Система управления охраной труда		14 / 8		
Тема 2.1 Психофизические и эргономические основы безопасности труда	Содержание учебного материала			Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.05 Уо 01.06 Уо 01.07 Уо 01.08 Уо 01.09 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01 Уо 07.01
	1 Виды и условия трудовой деятельности. Классификация условий труда. Основные психологические причины травматизма. Эргономические основы безопасности труда. Организация рабочего места с точки зрения эргономических требований.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 4.3	
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Санитарная и пожарная безопасность 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**		
Тема 1.5. Управление без-опасностью труда	Содержание учебного материала			
	1 Государственный надзор и контроль за выполнением законов, норм и правил. Система управления охраной труда на предприятии	**2**		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**		

	Практическое занятие № 5 Составление правил техники безопасности **Практическое занятие № 6** Аттестация и сертификация рабочих мест **Практическое занятие № 7** Инструктаж, профессиональная подготовка и обучение персонала правилам безопасности **Практическое занятие № 8** Классификация, расследование и учет несчастных случаев			Уо 07.02 Уо 07.03 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Н1.1.01 Н1.1.02 Н1.1.05 Н1.1.06 У1.1.01 У1.1.04 У1.1.05 У1.1.09 Н2.1.01 У 4.3.01 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.04 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Зо 04.01 Зо 05.02 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03 Зо 07.04 Зо 07.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09.04

				Зо 09.05 З 2.1.06 З 2.1.11
Промежуточная аттестация		**2**		
Всего:		**38**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности- *19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья*

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплекты индивидуальных средств защиты;
- контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности;
- огнетушители углекислотные (учебные);
- медицинская аптечка с техническими средствами обучения:

Средства обучения:

– мультимедийный проектор;
– ноутбук;
– экран.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3. 3.2.1. Печатные издания

1. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 404 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00376-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].
2. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].

3.2.2 Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : https://urait.ru/bcode/451139
2. Карнаух, Н. Н. Охрана труда https://urait.ru/bcode/450689
3. Федеральный портал проектов нормативных правовых актов https://regulation.gov.ru/#
4. Федеральная служба по труду и занятости https://rostrud.gov.ru/
5. Министерство труда и социальной защиты РФ https://mintrud.gov.ru/
6. Онлайн Инспекция.рф https://онлайнинспекция.рф/
7. Сообщество экспертов по охране труда https://lpsf.ru/
8. Охрана труда: просто и понятно https://e.otruda.ru/
9. Блог «Юнитал-М» https://www.unitalm.ru/blog/

3.2.3 Дополнительные источники

1. Конституция Российской Федерации
2. Гражданский кодекс Российской Федерации.

3. Трудовой кодекс Российской федерации
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях
5. 5. Уголовный кодекс Российской Федерации
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
7. 8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно- эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)
14. ГОСТ Р 12.1.019-2009 Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с

2.Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2011.– 160с.

3 Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.–320с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
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	Знает и дает пояснения к нормативно правовым актам в проф. Деятельности в области охраны т	Проверка знаний в процессе учебных занятий. Тестирование Выполнение практической работы Решение ситуационных задач
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья	Обладает навыками	Проверка знаний в процессе учебных занятий. Тестирование Выполнение самостоятельной работы Решение ситуационных задач
Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	перечисляет порядок проведения инструктажа с пояснением особенностей	Проверка знаний в процессе учебных занятий. Тестирование Выполнение самостоятельной работы Решение ситуационных задач
Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	анализирует перечисляет порядок применения средств индивидуальной защиты порядка действия	Проверка знаний в процессе учебных занятий. Решение ситуационных задач
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	Анализирует указывает на возможные неисправности	Проверка знаний в процессе учебных занятий. Решение ситуационных задач

Приложение 4

к ПООП специальности
19.02.11 Технология продукции питания
из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

19.02.11 Технология продукции питания из растительного сырья

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ 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. ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Примерная рабочая программа воспитания специальности 19.02.11 Технология продукции питания из растительного сырья
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативно-правовых документов: – Конституция Российской Федерации; – Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; – Федеральный закон «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ; – Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304); – 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; – Стратегия национальной безопасности Российской Федерации, утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021г. № 400; – Закон Приморского края от 13.08.2013 «243-КГ «Об образовании в Приморском крае»; – Закон Приморского края от 05.11.2020г «911-КЗ «Об экологическом образовании, просвещении и воспитании экологической культуры в Приморском крае»; – Государственная программа Приморского края «Патриотическое воспитание граждан, реализация государственной национальной политики и развитие институтов гражданского общества на территории Приморского края» на 2020-2027 годы, утверждена постановлением Администрации Приморского края от 30.08.2019 N 564-па; – Государственная программа Приморского края «Безопасный край» на 2020-2027 годы, Утверждена постановлением Администрации Приморского края от 25.12.2019 N 904-па; – Приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 г № 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности/профессии 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»; – Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Рос-

	сийской Федерации от 2810.2019 г. № 694н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01.06..2020 г., регистрационный № 58531) – Устав краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Уссурийский агропромышленный колледж», утвержден распоряжением департамента земельных и имущественных отношений Приморского края от 27.12.2013г. № 633-ри
Цель программы	Создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств специальности, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).
Сроки реализации программы	2 года 10 месяцев.
Исполнители программы	Директор, заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, сотрудники учебной части, заведующие отделением, педагог-психолог, социальные педагоги, члены Студенческого совета, представители родительского комитета, представители АО «ПримАгро»

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

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».

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 личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	**ЛР 8**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	**ЛР 12**

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам 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 Приморского края, освоению историко-культурного наследия региона	**ЛР 18**
Развитие опыта деятельности, воспитание созидательной любви к своему населенному пункту, к истории Приморского края, интереса к современной жизни не только крупных городов, но и малонаселенных территориий и проектированию его будущего	**ЛР 19**
Конструктивное отношение к созданию семьи и ответственному родительству на основе национальных семейных традиций в Прморском 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 Приморском крае	**ЛР 21**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные обязанности, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	**ЛР 22**
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**

Соотношение перечня профессиональных модулей, учебных дисциплин и планируемых личностных результатов 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
ПМд.05 Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	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.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации должна быть представлена на сайте организации www.agrteh.ru

РАЗДЕЛ 4. ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
(19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии)
по образовательной программе среднего профессионального образования
по специальности 19.02.11 Технология продукции питания из растительного сырья
на 2022-2023 учебный год

Уссурийск, 2022

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;

движения «Ворлдскиллс Россия»;

движения «Абилимпикс»;

субъектов Российской Федерации (в соответствии с утвержденным региональным планом значимых мероприятий), в том числе «День города» и др.

а также **отраслевые профессионально значимые события и праздники:** «День работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности», «День работника пищевой промышленности».

Дата	**Содержание и формы деятельности** Содержание - общая характеристика с учетом примерной программы. Формы: например, учебная экскурсия (виртуальная экскурсия), дискуссия, проектная сессия, учебная практика, производственная практика, урок-концерт; деловая игра; семинар, студенческая конференция и т.д.	**Участники** (курс, группа, члены кружка, секции, проектная команда и т.п.)	**Место проведения**	**Ответственные**	**Коды ЛР**	**Наименование модуля**
СЕНТЯБРЬ						

1	День знаний[1]- торжественная линейка, знакомство с колледжем, аудиториями, лабораториями	группа		Заместитель директора по ВР классные руководители заведующий отделением	ЛР 3, 13, 14	«Ключевые дела колледжа» «Классное руководство»
2	День окончания Второй мировой войны – информационный вестник	группа	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР Классные руководители	ЛР 1, 2, 5	«Учебное занятие» «Студенческое самоуправление»
3	День солидарности в борьбе с терроризмом – студенческая акция ВКонтакте	группа	Социальные сети	Заместитель директора по ВР Классные руководители Студсовет	ЛР 3, 7, 8	«Учебное занятие» «Студенческое самоуправление»
8	«Час о России» (урок патриотизма) - 10 сентября - 150 лет со дня рождения Владимира Клавдиевича Арсеньева (1872-1930), русского исследователя Дальнего Востока, писателя, географа.	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
12	День города – праздничное шествие, участие в концерте	Группа, участники танцевального ансамбля	Центральная площадь	Заместитель директора по ВР Руководитель молодежного центра	ЛР 1-5	«Ключевые дела колледжа» «Внеучебная деятельность»
12-19	Выборы студенческого актива групп, общежитий, колледжа – собрания в	группа	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР Классные руководители	ЛР 2 22-24	«Студенческое самоуправление»

[1] *В примерном календарном плане указаны государственные праздники Российской Федерации. В него также должны быть включены ключевые даты, которые значимы на уровне субъекта Российской Федерации, а также для отраслей, под нужды которых осуществляется подготовка кадров в образовательной организации.*

	группах, общежитиях			Воспитатели общежитий		
13	День оздоровительного бега и ходьбы – спортивно-массовое мероприятие	группа	Городской стадион	Руководитель физического воспитания	ЛР 9	«Здоровое поколение»
15	«Час о России» (урок патриотизма) - 12 сентября День памяти святого благоверного князя Александра Невского.	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
17	Экологический флешмоб, посвященный Всемирному Дню чистоты – экологическая акция	Волонтерский отряд «Искра добра»	Объекты для уборки, определенные администрацией УГО	Заместитель директора по ВР, Командир волонтерского отряда	ЛР 2, 10, 16	«Студенческое самоуправление» «Волонтерство»
22	«Час о России» (урок патриотизма) - 21 сентября День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год).	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1, 2, 5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
27	Всемирный день туризма – «Осенний день здоровья и туризма» - спортивно-массовое мероприятие колледжа	группа	Городской парк «Зеленый остров»	Руководитель физического воспитания, Классные руководители	ЛР 9, 23	«Здоровое поколение» «Ключевые дела колледжа»
29	Введение в специальность	группа	Учебные аудитории	Заместитель директора по учебно-производственной ра-	ЛР 14 15,21	«Профессиональный выбор» «Классное руковод-

				боте Заместитель директора по учебно-методической работе Классные руководители		ство»
…..	«Кросс Нации» - городское спортивно-массовое мероприятие	группа	Спортивные объекты УГО	Руководитель физического воспитания, преподаватели физвоспитания	ЛР 9, 23	«Внеучебная деятельность»
ОКТЯБРЬ						
4-15	Спартакиада «Первокурсник-2022» - спортивные состязания	группа	Спортивные залы «УАПК»	Руководитель физического воспитания, преподаватели физвоспитания	ЛР 9, 23	«Здоровое поколение»
5	День Учителя – праздничные мероприятия (выпуск стенгазет, видеопоздравления, концертные номера)	группа	Молодежный центр, учебные корпуса	Заместитель директора по ВР Студсовет	ЛР 4, 5, 24, 25	«Ключевые дела колледжа»
6	«Час о России» (урок патриотизма) - 6 октября Всемирный день охраны мест обитаний – «Заповедники Приморского края»;	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5, 10	«Учебное занятие» «Классное руководство»
7-14	«Золотая осень» - творческий многожанровый конкурс	группа	Учебный корпус № 1 и № 2	Заведующие отделениями, Классные руководители,	ЛР 11, 17, 23, 25	«Внеучебная деятельность»

				Студсовет и старостат		
10	«День работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности» – информационный вестник	группа	Учебные аудитории	Заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 4, 21, 26	«Профессиональный выбор» «Учебное занятие»
13	«Час о России» (урок патриотизма)- тема на выбор - «По уголкам родной страны: Русь мастеровая» - 2022 год нематериального наследия России; - «Кулинарные традиции России: блюда из растительного сырья»	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1, 4, 5, 7	«Учебное занятие» «Классное руководство»
17	«День работника пищевой промышленности» – информационный вестник	группа	Учебные аудитории	Заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 4, 21, 26	«Профессиональный выбор» «Учебное занятие»
20	«Час о России» (урок патриотизма) - 22 октября – Праздник белых журавлей. Праздник поэзии и памяти павших на полях сражений во всех войнах. Появился по инициативе поэта Расула Гамзатова	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
20	Посвящение в студенты	группа	Молодежный центр	Заместитель директора по ВР, Студсовет ,	ЛР 2, 7, 11, 23, 24, 25	«Ключевые дела» «Профессиональный

				Классные руководители		выбор» «Студенческое самоуправление»
21	Заочный конкурс студенческих видеороликов и презентаций «Край туманов с запахом тайги …»	курс	Находкинский государственный гуманитарно-политехнический колледж	Преподаватели	ЛР 5,19,24,25	«Внеучебная деятельность»
21-31	Акция «Чистота вокруг нас» - экологический субботник по уборке прилегающих территорий	группа	Территория колледжа	Классные руководители	ЛР 10, 16, 23	«Ключевые дела» «Классное руководство»
25-29	«ГТО – путь к успеху» - Первенство колледжа среди студентов – спортивные состязания	группа	Спортивные залы «УАПК»	Руководитель физического воспитания, преподаватели физвоспитания	ЛР 9, 23	«Здоровое поколение»
27	«Час о России» (урок патриотизма) - 30 октября День памяти жертв политических репрессий - лекторий	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1, 5, 7	«Учебное занятие» «Классное руководство»
28	Краевой заочный конкурс презентаций и исследовательских работ по истории Приморского края «Люблю тебя, мой край родной!»	группа	Черниговский сельскохозяйственный колледж	Преподаватели	ЛР 14	«Учебное занятие»
НОЯБРЬ						
1-15	Первенство колледжа по волейболу – соревнования	группа	Спортивные залы	Преподаватели физвос-	ЛР 9, 23	«Внеучебная деятельность»

	команд		«УАПК»	питания		
3	«Час о России» (урок патриотизма) «Сила России - в единстве народа!» - видеоэкскурс, посвященный Дню народного единства (4 ноября)	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
9	Конкурс плакатов «Мы – ПРОТИВ!», приуроченный к Международному дню против фашизма, расизма и антисемитизма	группа	Выставка в учебных корпусах	Студсовет	ЛР 7, 8, 25	«Внеучебная деятельность»
10	«Час о России» (урок патриотизма)- тема на выбор - 7 ноября - День проведения военного парада на Красной площади в городе Москве в ознаменование 24-й годовщины Великой Октябрьской социалистической революции (1941 год). - 6 ноября - 65 лет со дня зажжения Вечного огня (1957).	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1, 5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
11	Участие в городской военно-патриотической игре «Патриот»	группа	Воинская часть	Руководитель физического воспитания	ЛР 1, 2,9,23,24	«Внеучебная деятельность»

14-18	Предметная филологическая неделя – конкурсы, викторины	группа	Учебные аудитории	Председатель ЦК преподаватели	ЛР 5,11,25	«Учебное занятие»
14-18	Всероссийский экологический диктант	группа	Учебные аудитории	Преподаватели	ЛР 10,16	«Учебное занятие»
15	Открытый конкурс ораторского мастерства «Дар слова»	группа	Молодежный центр	Заместитель директора по ВР Преподаватели русского языка и литературы	ЛР 1,5,25	«Внеучебная деятельность»
17	День отказа от курения – - Медиачас «Погасите сигарету» - Шок-урок «Табачный туман обмана» (на выбор)	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 3,9,	«Ключевые дела колледжа» «Профилактика социально негативных явлений»
17	Челендж в соцсетях #КуритьНеМодно	группа	Социальная сеть ВКонтакте	Студсовет Волонтерский отряд	ЛР 3,9,	«Ключевые дела колледжа» «Профилактика социально негативных явлений»
24	«Час о России» (урок патриотизма) - Природное и культурное наследие России – объекты всемирного наследия ЮНЕСКО	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
27	День матери – праздничное мероприятие	группа	Молодежный центр	Руководитель молодежного центра Студсовет	ЛР 1, 5, 6, 12, 20, 24	«Ключевые дела колледжа»

				Волонтеры		
	Участие во ВФСК ГТО (по плану городских спортивных мероприятий)	группа	Спортивный комплекс «Локомотив»	Руководитель физического воспитания, преподаватели физвоспитания	ЛР 9, 23	«Внеучебная деятельность»
	Краевая заочная олимпиада по информатике для обучающихся 1 курса СПО	группа	Лесозаводский индустриальный колледж	Преподаватели	ЛР 14	«Учебное занятие»
	Участие в краевых соревнованиях среди студентов ПОУ Приморского края ПО ОГФСО «Юность России» (по плану краевых спортивных мероприятий)	Участники спортивных секций	Спортивные объекты УГО	Руководитель физического воспитания, преподаватели физвоспитания	ЛР 9, 23	«Внеучебная деятельность»
ДЕКАБРЬ						
	Участие в Спартакиаде среди студентов учреждений профессионального образования и учащихся УСВУ УГО (согласно календарному плану города).	Участники спортивных секций колледжа	Спортивные объекты УГО	Руководитель физического воспитания, преподаватели физвоспитания	ЛР 9, 23	«Внеучебная деятельность»
1	«Всемирный день борьбы со СПИДом»: - конкурс буклетов; - встреча с представителями медицинских учреждений	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 3,7, 9	«Здоровое поколение» «Профилактика социально негативных явлений»

3	День неизвестного солдата – информационный вестник	группа	Учебные аудитории	заместитель директора по ВР	ЛР 1, 5	«Учебное занятие»
7-8	Зимнее троеборье – спортивные состязания	группа	Спортивные залы УАПК	Руководитель физвоспитания Преподаватели физвоспитания	ЛР 9, 23	«Внеучебная деятельность»
8	«Час о России» (урок патриотизма) - 9 декабря День героев Отечества - беседа, презентация	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1,5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
9	Заочная олимпиада по дисциплине «Физика»	группа	Дальневосточный судостроительный колледж	Преподаватели	ЛР 14	«Учебное занятие»
12	День Конституции Российской Федерации – информационный вестник	группа	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР Классные руководители	ЛР 1, 5	«Учебное занятие»
15	«Час о России» (урок патриотизма) - Традиции русского народа – виртуальная экскурсия	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
22	«Час о России» (урок патриотизма)	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1, 4	«Учебное занятие» «Классное руководство»
23	111-я годовщина со дня рождения колледжа - конкурсы, викторины, по-	группа	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР Классные руководители	ЛР 5, 24	«Ключевые дела колледжа»

	каз видеороликов					
	Краевая заочная межпредметная онлайн-олимпиада по предметам общеобразовательного цикла	группа	Чугуевскай колледж сельского хозяйства и сервиса	Преподаватели	ЛР 14	«Учебное занятие»
	Краевая онлайн-олимпиада по истории «Цивилизации Древнего мира»	группа	Чугуевскай колледж сельского хозяйства и сервиса	Преподаватели	ЛР 14	«Учебное занятие»
ЯНВАРЬ						
19	«Час о России» (урок патриотизма) - Традиции русских православных праздников	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
23	День ручного письма (День почерка) – конкурс на самый аккуратный почерк	группа	Учебные аудитории	Преподаватели	ЛР 11	«Учебное занятие»
23.01-23.02	Месячник военно-патриотического воспитания: уроки патриотизма, уроки мужества, праздничные мероприятия ко Дню защитника Отечества	группа	Учебные аудитории, читальный зал, молодежный центр	Заместитель директора по ВР Классные руководители	ЛР 1, 5,6,7, 24,25	«Ключевые дела колледжа»
25	«Татьянин день» (праздник студентов) – День самоуправления - деловая игра	группа	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР Классные руководители Студсовет	ЛР 1,2,5,23,24,25	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»

25	Краевой заочный конкурс мультимедийных презентаций «Заповедники Приморского края» (ко Дню заповедников и национальных парков России)	группа	Региональный технический колледж	Преподаватели	ЛР 1,10	«Внеучебная деятельность»
26	«Час о России» (урок патриотизма) - 27 января День снятия блокады Ленинграда - видеолекторий	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
	Участие в Спартакиаде среди студентов учреждений профессионального образования и учащихся УСВУ УГО (согласно календарному плану).	1 курсы	Спортивные объекты УГО	Руководитель физического воспитания, преподаватели физвоспитания	ЛР 9, 23	«Внеучебная деятельность»
ФЕВРАЛЬ						
1	1 этап военно-спортивной игры «Щит» - лыжная эстафета	Участники спортивных секций	База ДОЛ «Надежда»	Руководитель физического воспитания	ЛР 1, 2,9,23,24	«Внеучебная деятельность»
2	«Час о России» (урок патриотизма) - День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1,5	«Учебное занятие» «Классное руководство»

3	Акция, посвященная всемирному Дню борьбы с ненормативной лексикой – соцопрос и раздача памяток	волонтеры	Учебные корпуса	Заместитель директора по ВР Студсовет Волонтерский отряд	ЛР 5,11,17	«Студенческое самоуправление» «Волонтерство»
9	«Час о России» (урок патриотизма) - «Да здравствует российская наука!» (8 февраля День русской науки) -	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1,5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
9	Краевой блиц-турнир «Эрудит» по учебным дисциплинам гуманитарного цикла	группа	Промышленно-технологический колледж (г. Дальнереченск)	Преподаватели	ЛР 14	«Учебное занятие»
10	Краевая заочная конференция «Эколого-метеорологические проблемы планеты Земля»	Представители групп		Преподаватели	ЛР 10, 16, 23	«Учебное занятие»
14-18	«Неделя здоровья и спорта» - спортивные игры, состязания	группа	Спортивные залы УАПК	Руководитель физического воспитания, преподаватели физвоспитания	ЛР 9, 23	«Внеучебная деятельность»
16	«Час о России» (урок патриотизма) - Урок мужества, посвященный дню памяти воинов-интернационалистов (15 февраля)	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
20	Проводы Зимы, Маслени-	Инициативная	Учебные корпуса -	Заместитель директора	ЛР 1,5,8,11,25	«Внеучебная дея-

	ца - народные традиции: - масленичные забавы; - викторина «Знаешь ли ты традиции на масленицу?»	группа молодежного центра	фойе	по ВР Студсовет		тельность»
21	Международный день родного языка – открытый урок	группа	Учебные аудитории	Преподаватели	ЛР 5,11,17	«Учебное занятие»
22	«Защитники земли русской» - выставка стенгазет, посвященных Дню защитников Отечества (23 февраля)	группа	Главный учебный корпус	Классные руководители	ЛР 1,5	«Классное руководство»
27	Первенство УГО по плаванию – городские соревнования	Участники спортклуба	Городской бассейн «Чайка»	Преподаватели физвоспитания	ЛР 9, 23	«Внеучебная деятельность»
	Участие в лыжном выезде «Лыжня Здоровья» - катание на лыжах (по плану спортивных мероприятий УГО)	группа	База ДОЛ «Надежда»	Руководитель физического воспитания, преподаватели физвоспитания	ЛР 9, 23	«Внеучебная деятельность»
МАРТ						
1-5	Первенство колледжа по настольному теннису среди студентов - соревнования	Участники спортивной секции	Спортивные залы «УАПК»	Преподаватели физвоспитания	ЛР 9, 23	«Внеучебная деятельность»
2	**«**Час о России**»** (урок патриотизма) - Всемирный день дикой природы. Заповедные	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5, 10	«Учебное занятие» «Классное руководство»

	уголки России - видеоэкскурсия					
6	Спортивный конкурс «А ну-ка, девушки!»	группа	Спортивный зал «УАПК»	Руководитель физического воспитания Руководитель молодежного центра	ЛР 9, 23	«Внеучебная деятельность»
7	Мероприятия, посвященные Международному женскому дню 8 Марта – выпуск праздничных стенгазет, видеопоздравления, концертные номера	группа	Учебные корпуса, молодежный центр, общежития	Заместитель директора по ВР Классные руководители Воспитатели общежитий	ЛР 5,7,12,20	«Ключевые дела колледжа»
9	«Час о России» (урок патриотизма) - «Знаменитые женщины России» - беседа-презентация	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
16	«Час о России» (урок патриотизма) - видеолекторий - «Знаменитые реки России» (14.03 Международный день рек)	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
17-18	Участие в командном первенстве УГО по настольному теннису среди учреждений СПО - соревнования	Секция по настольному теннису	Спортивные объекты УГО	Руководитель физвоспитания	ЛР 9, 23	«Внеучебная деятельность»
18	День воссоединения Крыма с Россией – ин-	группа	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР	ЛР 1,5	«Учебное занятие» «Классное руковод-

	формационный вестник			Классные руководители		ство»
21	«Поэзия – чудесная страна…» (ко Всемирному дню поэзии) – литературная гостиная	курс	Читальный зал	Преподаватели	ЛР 11	«Учебное занятие»
23	«Час о России» (урок патриотизма) - «Многообразие русских народных промыслов» - лекция-презентация	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
30	«Час о России» (урок патриотизма) - «Удивительное Приморье» - видеоэкскурсия по Приморскому краю	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5, 10	«Учебное занятие» «Классное руководство»
31	2 этап военно-спортивной игры «Щит» - спортивное ориентирование	Участники спортивного клуба	Городской парк «Зеленый остров»	Руководитель физвоспитания, преподаватели физвоспитания	ЛР 1, 2,9,23,24	«Внеучебная деятельность»
	Участие в ежегодном городском конкурсе «Студенческая весна» (по плану мероприятий УГО)	Танцевальный коллектив, вокальная студия	Молодежный центр «Горизонт»	Заместитель директора по ВР Руководитель молодежного центра	ЛР 11,23,24,25	«Внеучебная деятельность»
АПРЕЛЬ						
1	Участие в лично-командном первенстве УГО по дартсу среди учреждений СПО - соревнования	Участники спортивного клуба	Спортивные объекты УГО	Заведующий физическим воспитанием	ЛР 9, 23	«Внеучебная деятельность»
6	Встреча с представителя-	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 13,14,15	«Профессиональный

	ми работодателей					выбор» «Классное руководство»
7	Комплексная олимпиада по общеобразовательным дисциплинам (русский язык, английский язык, обществознание, история, математика, физика, биология, химия, география)	группа	Находкинский государственный гуманитарно-политехнический колледж	Старший методист Преподаватели	ЛР 23,24	«Учебное занятие»
8	Участие в первенстве УГО по жиму лежа среди учреждений СПОт - соревнования	Участники спортивного клуба	Спортивные объекты УГО	Заведующий физическим воспитанием	ЛР 9, 23	«Внеучебная деятельность»
3-9	Первенство колледжа по мини-футболу «Кожаный мяч» с участием филиалов	Секции по мини-футболу	Спортивные залы «УАПК»	Преподаватели физвоспитания	ЛР 9, 23	«Внеучебная деятельность»
10-14	Акция «Зеленая весна» - экологический субботник по уборке территории колледжа	курсы	Территория колледжа	Заместитель директора по АХР Классные руководители	ЛР 10, 16, 23	«Ключевые дела» «Классное руководство»
11	3 этап военно-спортивной игры «Щит» - «История российской армии»	Участники спортивного клуба	Дом офицеров Российской армии	Преподаватели	ЛР 1, 2,9,23,24	«Внеучебная деятельность»
13	«Час о России» (урок патриотизма) - «История Российской космонавтики»	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
14-28	Акция «Сделаем мир кра-	волонтеры	Территория колледжа	Заместитель директора	ЛР 10, 16, 23	«Ключевые дела»

	сивее» (посадка цветов на газонах)			по ВР, Студсовет		«Классное руководство»
15	Краевой конкурс презентаций «Герои Великой Победы»	группа	Автомобильно-технический колледж	Заместитель директора по ВР Классные руководители	ЛР 1,5,8,11,17,24,25	«Внеучебная деятельность»
17-28	VII Открытый патриотический конкурс «Мы – правнуки Победы»	курсы	Молодежный центр, читальный зал	Заместитель директор по воспитательной работе Классные руководители	ЛР 1,5,8,11,17,24,25	«Ключевые дела колледжа»
20	«Час о России» (урок патриотизма) - 19 апреля День принятия Крыма, Тамани и Кубани в состав Российской империи (240 лет)	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
18-22	Участие в первенстве УГО по мини-футболу среди учреждений СПО - соревнования	Секции по мини-футболу	Спортивные объекты УГО	Заведующий физическим воспитанием	ЛР 9, 23	«Внеучебная деятельность»
24-26	Участие в краевых соревнованиях по настольному теннису, по шахматам	Участники спортивных секций	Спортивные объекты	Заведующий физическим воспитанием	ЛР 9, 23	«Внеучебная деятельность»
24-27	Участие в Вахте Памяти – несение почетного караула у импровизированной Стены Памяти	группа	Главный учебный корпус	Заместитель директор по воспитательной работе Классные руководители	ЛР 1, 5,	«Ключевые дела колледжа» «Классное руководство»
27	«Час о России» (урок патриотизма) -	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1,5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
МАЙ						

1	Праздник весны и труда – участие в праздничном шествии	курсы	Центральная площадь города	Заместитель директора по УМР, ВР, заведующие отделений, классные руководители	ЛР 1,2,4,5	«Ключевые дела колледжа»
4	«Час о России» (урок патриотизма) -	1 курсы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1,5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
5	Краевой заочный научно-практический конкурс эссе и презентаций студентов «Война. Победа. Память»	группа	Владивостокский судостроительный колледж	Заместитель директора по ВР, классные руководители	ЛР 1,5,8,11,17,24,25	«Внеучебная деятельность»
9	День Победы – участие в праздничных городских мероприятиях	Танцевальный коллектив	Праздничные площадки УГО	Руководитель молодежного центра	ЛР 1,5,	«Ключевые дела колледжа»
11	«Час о России» (урок патриотизма) - 320 лет со дня основания Санкт- Петербурга (1703) – видеоэкскурсия по городу;	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1,5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
18	«Час о России» (урок патриотизма) - Международный день музеев: музеи Приморского края	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
24	День славянской письменности и культуры - информационный вестник	группа	Учебные аудитории	Преподаватели, волонтеры	ЛР 5,11,17	«Учебное занятие»

25	**«**Час о России**»** (урок патриотизма) - 26 мая День российского предпринимательства	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1, 4, 25	«Учебное занятие» «Классное руководство»
31	Всемирный день без табака - информационный вестник	волонтеры	Учебные корпуса	Студсовет Волонтеры	ЛР 3,9,	«Ключевые дела колледжа» «Профилактика социально негативных явлений»
			ИЮНЬ			
1	**«**Час о России**»** (урок патриотизма) - День защиты детей: история праздника	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
5	День эколога – конкурс экологической фотографии	курсы	Учебные корпуса	Заместитель директора по воспитательной работе студсовет	ЛР 10, 16	«Внеучебная деятельность»
6	Пушкинский день России – день русского языка – занимательная викторина по русскому языку	курсы	Учебные корпуса	Заместитель директора по воспитательной работе студсовет	ЛР 5, 17	«Учебное занятие»
8	**«**Час о России**»** (урок патриотизма) - «К сокровищам русского языка» - лингвистическая игра	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 5, 17	«Учебное занятие» «Классное руководство»
12	День России – проведение флешмобов, челенджей, конкурсов, акций	курсы	Учебные корпуса	Заместитель директора по воспитательной работе	ЛР 1, 2, 5, 8, 25	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое са-

				Студсовет Классные руководители		моуправление» «Классное руководство»
15	«Час о России» (урок патриотизма) - 16 июня 60 лет со дня первого полёта женщины в космос (1963)	группа	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1,2, 5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
20	Экскурсия на производство	группа	ООО «Русагро»	Заместитель директора по УМР, по учебно-практической работе	ЛР 13,14,15	«Профессиональный выбор»
22	«Час о России» (урок патриотизма) - День памяти и скорби	группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1, 5	«Учебное занятие» «Классное руководство»
27	День молодежи – участие в праздничном мероприятии	курсы	Центральная площадь	Заместитель директора по воспитательной работе	ЛР 2	«Студенческое самоуправление»

Приложение 5

к ПООП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ГИА

по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ГИА**

2. **СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**

3. **ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

4. **ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)**

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ГИА

1.1. Особенности образовательной программы

Примерные оценочные средства разработаны для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

В рамках профессии/специальности СПО предусмотрено освоение квалификации: техник-технолог.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, перечисленных в таблице 1. Рекомендуется последовательное освоение видов деятельности.

Таблица 1 - Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	**Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД**
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД 01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПМ 01. Ведение технологического процесса по хранению и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
ВД 02 Контроль процесса развития растений в течение вегетации	ПМ 02. Организационно - технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
ВД 03 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
ВД 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения
В соответствии с иными требованиями	
ВД 05 Выполнение работ по рабочей профессии 17282 «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»	ПМ. 05 Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

1.2. Применяемые материалы

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы, демонстрируемые при проведении ГИА представлены в таблице 2 Для проведения демонстрационного экзамена применяется комплект оценочной документации «КОД № _____»

Таблица 2 - Перечень проверяемых требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

ФГОС XX.XX.XX *Наименование профессии / специальности (записать код и наименование и убрать лишнее).* 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
Для базового и профильного уровня		
ВД 19.02.11 – 01	**Вид деятельности 1** Организация работы растениеводческих бригад в соответствии с технологическими картами возделывания сельскохозяйственных культур	
	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 19.02.11 – 02	**Вид деятельности 2** Контроль процесса развития растений в течение вегетации	
	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
	Вид деятельности 3 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
ВД 19.02.11	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.
	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

ФГОС ХХ.ХХ.ХХ *Наименование профессии / специальности (записать код и наименование и убрать лишнее).* Перечень проверяемых требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы		
Трудовая деятельность (основной вид деятельности)	**Код проверяемого требования**	**Наименование проверяемого требования к результатам**
		результаты работы трудового коллектива.
	ПК 4.5	Вести учетно-отчетную документацию
Для профильного уровня		
ВД 19.02.11 –05	**Вид деятельности в соответствии с профессиональным стандартом (профстандарт/ЕТКС)** Выполнение работ по рабочей профессии 17282 «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»	
	ПК 5.1	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства
ВД ХХ.ХХ.ХХ – 04[1]	**Вид деятельности, установленный работодателем** *(записать наименование)*	
	ПК Р4.1	*Требование работодателя 1*
	ПК Р4.2	*Требование работодателя 2*
	…	…
	ПК Р4.k	*Требование работодателя k*
ВД ХХ.ХХ.ХХ – 05[2]	**Вид деятельности в соответствии с иными требованиями** *(записать наименование)*	
	ПК И5.1	*Требование 1*
	ПК И5.2	*Требование 2*
	…	…
	ПК И5.i	*Требование i*
ВД ХХ.ХХ.ХХ – 06[3]	**Вид деятельности в соответствии с ТБ** *(записать наименование)*	
	ПК ТБ6.1	*Требование ОТ и ТБ 1*
	ПК ТБ6.2	*Требование ОТ и ТБ 2*
	….	…
	ПК ТБ6.j	*Требование ОТ и ТБ j*

[1] вносится работодателем в рамках вариативной части при наличии;
[2] вносится в соответствии с иными требованиями (отраслевые, международные стандарты и т.п.) в рамках вариативной части при наличии;
[3] вносится в соответствии с требованиями ОТ и ТБ в рамках вариативной части при наличии.

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Структура задания для процедуры ГИА

Для выпускников, осваивающих ППКРС государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена, а осваивающих ППССЗ – в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). ГИА в форме государственного экзамена и (или) защиты дипломного проекта (работы) проводится:

для выпускников, осваивающих образовательные программы в области искусств, медицинского образования и фармацевтического образования, в области подготовки кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечения законности и правопорядка в области подготовки членов экипажей морских судов и судов внутреннего водного транспорта, специалистов авиационного персонала гражданской авиации, членов экипажей судов в соответствии с международными требованиями, а также в области подготовки работников железнодорожного транспорта, непосредственно связанных с движением поездов и маневровой работой, если иное не установлено соответствующим федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО);

для выпускников, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования в специальных учебно-воспитательных учреждениях закрытого типа и учреждениях, исполняющих наказание в виде лишения свободы.

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

Задание демонстрационного экзамена – комплексная практическая задача, моделирующая профессиональную деятельность и выполняемая в реальном времени

Задания, выносимые на демонстрационный экзамен, разрабатываются на основе требований к квалификации выпускников, устанавливаемых Федеральными государственными образовательными стандартами с учетом требований работодателя, профессиональных объединений (при наличии), требований профессиональных стандартов, положений Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Комплект оценочной документации (КОД) – задание демонстрационного экзамена и комплекс требований к выполнению заданий демонстрационного экзамена, включающий минимальные требования к оборудованию и оснащению центров проведения демонстрационного экзамена, к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий демонстрационного экзамена.

Базовый уровень демонстрационного экзамена – проводится с использованием комплекта оценочной документации, содержащего варианты заданий и критерии оценивания, разработанные и утвержденные образовательной организацией (или федеральным оператором) по профессии/специальности среднего профессионального образования или по отдельным видам деятельности с учетом требований ФГОС к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.

Профильный уровень демонстрационного экзамена – проводится с использованием комплекта оценочной документации, содержащего варианты заданий и критерии оценивания, разработанные федеральным оператором по профессии/специальности среднего профессионального образования, или по отдельным видам деятельности с учетом требований ФГОС и может учитывать требования предприятий, профессиональных, отраслевых и международных стандартов и иные требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Порядок проведения процедуры ГИА

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (далее соответственно - Порядок, ГИА) устанавливает правила организации и проведения организациями, осуществляющими образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования (далее - образовательные организации), 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.

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

Общие и дополнительные требования, обеспечиваемые при проведении ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов приводятся в комплекте оценочных средств с учетом особенностей разработанного задания и используемых средств.

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), оказывающего необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (при необходимости).

Длительность проведения государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе по специальности 19.02.11 Технология продуктов пропитания 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.

3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

3.1. Структура и содержание типового задания

3.1.1. Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени. Задание состоит из практического блока и теоретического блока.

Примерное практическое задание по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья включает:

1 Лист задания.

2 Лист оценивания операций.

3 Необходимые приложения.

В подготовительный день в личном кабинете цифровой платформы Главный эксперт получает вариант задания и схему оценки для проведения демонстрационного экзамена в конкретной экзаменационной группе. В день экзамена Главный эксперт выдает экзаменационные задания каждому участнику в бумажном виде, исходные данные, лист оценивания (если приемлемо), дополнительные инструкции к ним (при наличии).

3.1.2. Условия выполнения практического задания:

Демонстрационный экзамен организуется и проводится по нормативной документации, размещенной в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» на сайте федерального оператора.

Задание практического блока включает в себя следующие разделы:

1 Технологическая карта\лист задания.

2 Лист оценивания операций.

3 Необходимые приложения.

Практический блок демонстрационного экзамена

Экзаменуемые в ходе демонстрационного экзамена должны подтвердить наличие практических навыков и умений, указанных в КОД. Примерная технологической карты\листа задания приведена в таблице 3.

- состав возможных выполняемых работ:

- Обработка поверхности зерна (в машине для мокрого шелушения и в моечной машине; интенсивным методом обработки поверхности зерна; в обоечных и щеточных машинах).
- Крупяное производство (переработка: гречихи в крупу, риса в крупу, овса в крупу, ячменя в крупу, пшеницы в крупу, гороха в крупу, кукурузы в крупу).
- Оценка Физико-химических свойств зерна и компонентов комбикормов.
- Определение биохимических свойств зерна, муки, крупы и комбикормов.
- Определение содержания клейковины в зерне, определение качества клейковины.
- Формирование помольной смеси зерна (порядок размещения зерна в элеваторе; расчет состава помольной партии; организация смешивание зерна в подготовительном отделении).

– исходные данные в текстовом и/или графическом виде.

Таблица 3 - Технологическая карта\лист задания

Организация-заказчик	Тип выполняемых работ					
	Работа 1		Работа 2		Работа j[4]	
	описание[5]	проверяемые требования[6]	описание	проверяемые требования	описание	проверяемые требования
наименование город ИНН	Обработка поверхности зерна (в машине для мокрого шелушения и в моечной машине; интенсивным методом обработки поверхности зерна; в обоечных и щеточных машинах). Крупяное производство (переработка: гречихи в крупу, риса в крупу, овса в крупу, ячменя в крупу, пшеницы в крупу, гороха в крупу, кукурузы в крупу).	Оценивать соответствие подготовки рабочего места к проведению исследования. Оценивать качество обработки зерна. Оценивать качество выполнения производства круп.	Оценка Физико-химических свойств зерна и компонентов комбикормов. Определение биохимических свойств зерна, муки, крупы и комбикормов. Определение содержания клейковины в зерне, определение качества клейковины.	Оценивать соответствие подготовки рабочего места к проведению исследования. Оценивать качество выполнения биохимических свойств зерна, муки, крупы и комбикормов. Оценивать выполнение определения качества клейковины в зерне.	Формирование помольной смеси зерна (порядок размещения зерна в элеваторе; расчет состава помольной партии; организация смешивание зерна в подготовительном отделении).	Оценивать соответствие подготовки рабочего места. Оценивать качество выполнения формирования помольной смеси зерна.
Используемые материалы (при наличии)	Характеристика материалов (указать нормативную документацию)		Исходные данные/режимы/условия производства/ изготовления/ оказания услуг		Программное обеспечение / Оборудование /Инструмент / оснастка	
Заполнить при наличии или поставить	ГОСТ 28001-88 Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма. ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые.		Щуп мешочный Весы электронные Совочек для зерна лабораторный Шпатель зерновой		Жерновая мельница для измельчения зерна (для измельчения различного зерна);	

[4] Количество граф при необходимости можно добавлять или сокращать
[5] Описать задание студенту для выполнения
[6] Записать те требования, которые проверяются в рамках данной работы (задания)

прочерк		Метрическая пурка ПХ-2М литровая Разделочная доска Копулировочный прививочный нож Камень толчильный Калькулятор Весы лабораторные Ступка и пестик Колба плоскодонная Иономер лабораторный в комплекте с электродами pHметр портативный лабораторный стаканчик 100 мл Влагомер	Вальцовый станок А1–БЗН (для измельчения зерна и промежуточных продуктов размола); Камнеотборник (для отделения твердых минеральных примесей от зерна); Просеивающая машина (для контрольного просеивания муки с целью выделения из нее случайно попавших грубых и посторонних примесей); Машина мокрого шелушения зерна (для мокрого шелушения зерна пшеницы и ржи при подготовке его к помолу); Моечная машина

Теоретический блок демонстрационного экзамена

Теоретический блок – это этап демонстрационного экзамена, позволяющий проверить профессиональную подготовку в соответствии с требованиями к результатам освоения образовательной программы.

В рамках теоретического блока результаты освоения проверяются в следующих формах:

1. Для обучающихся по ППКРС - в форме письменного или компьютерного тестирования.
2. Для обучающихся по ППССЗ – в устной форме путем презентации выполненного задания.

Допускается теоретический блок демонстрационного экзамена для обучающихся по ППССЗ проводить в форме защиты дипломного проекта (работы).

Тестирование

Тестирование может проводиться в форме письменного или компьютерного тестирования.

Используемый при тестировании контрольно-измерительный материал включает в себя инструкцию по выполнению, комплекс тестовых заданий, методику обработки результатов.

Непосредственно перед выполнением теста экспертом государственной экзаменационной комиссии проводится инструктаж, в ходе которого сообщается время, отводимое на выполнение теста, а также объясняется:

- как правильно заполнить реквизиты бланка ответов (при письменном тестировании) или запустить приложение (при компьютерном тестировании);
- как правильно оформить выполнение каждого типа задания (вписать слова, заполняя специально оставленные пробелы; обвести в кружок номер правильного ответа; проставить цифры, указывая правильную последовательность; соединить линиями соответствующие утверждения и т.д.); при компьютерном тестировании также разъясняется процедура выполнения.

В каждом варианте теста должны присутствовать определенные типы вопросов (таблица 4).

Таблица 4 – Типы вопросов для формирования теста

№ п/п	Вид вопроса	Оценка за 1 вопрос в баллах	Кол-во вопросов в тесте	Суммарное кол-во баллов
1	2	3	4	5
1	Множественный выбор	5	10	50
2	Установить соответствие	10	2	20
3	Определить последовательность	10	1	10
4	Задания открытого типа	10	2	20
ИТОГО			15	100

В таблице 5 приведен пример тестового задания.

Привести примерный перечень возможных вопросов, используемых в тесте, сохранив количество вопросов по типам.

Таблица 5 – Пример тестового задания

№ п/п	Тип вопроса	Формулировка вопроса	Максимальное кол-во баллов
1	2	3	4
1	Множественный выбор		
2	Множественный выбор		
3	Множественный выбор		
4	Множественный выбор		
5	Множественный выбор		
6	Множественный выбор		
7	Множественный выбор		
8	Множественный выбор		
9	Множественный выбор		
10	Множественный выбор		
11	Установить соответствие		
12	Установить соответствие		
13	Определить последовательность		
14	Задания открытого типа		
15	Задания открытого типа		
ВСЕГО			100

Представление выполненного задания[7]

Презентация выполненного задания проводится в устной форме, с обязательным представлением результатов практического блока или его короткой демонстрационной версии (презентации).

В своём выступлении экзаменуемый должен кратко представить выполненную работу, объяснить цели и задачи как работы в целом, так и отдельных операций, а также степень выполнения этапов работы.

На защиту экзаменуемому отводится не более 15 минут.

При выставлении оценки могут учитываться такие критерии (*записать или дополнить перечень критериев)*:

1. Качество устного доклада экзаменуемого.
2. Степень свободного владения материалом.
3. Глубина и точность ответов на вопросы.

3.1.2. Условия выполнения практического задания:

Для проведения демонстрационного экзамена базового уровня могут приглашаться представители организации-работодателя.

Для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня обязательно приглашаются представители организации-работодателя.

Демонстрационный экзамен по ППКРС проводится в течение *одного*[8] дня, продолжительностью не более 8 ак. часов. На первом этапе проводится тестирование, на втором этапе практический блок. Примерное расписание приведено в таблице 5.

[7] Блок заполняется только для ППКРС

[8] Количество дней может быть увеличено, если это обусловлено особенностями технологического процесса, предусмотренного заданием

Таблица 6 - Примерное расписание демонстрационного экзамена по ППКРС

День	Мероприятие	Продолжительность (в ак.ч.)	Место проведения
1	Теоретический блок (тестирование)	1	
2	Практический блок	7	

Демонстрационный экзамен по ППССЗ проводится в течение *двух*[4] дней, продолжительностью не более 8 ак. часов. В первый день выполняются задания практического блока, во второй день – презентация выполненного задания. Примерное расписание приведено в таблице 6.

Таблица 7 - Примерное расписание демонстрационного экзамена по ППССЗ

День	Мероприятие	Продолжительность (в ак.ч.)	Место проведения[5]
в	Практический блок	8	
2	Теоретический блок (представление выполненного задания)	8	

3.2. Порядок перевода баллов в систему оценивания

Рекомендуемые основания для разработки методики перевода баллов в систему оценивания: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» приведены на основе рекомендованной методики перевода результатов участников демонстрационного экзамена.

Максимальное количество баллов, которые возможно получить за выполнение практического задания демонстрационного экзамена при выполнении различных операций, принимается за 100 баллов. Максимальное количество баллов, которые возможно получить за выполнение заданий теоретического блока демонстрационного экзамена при выполнении различных операций, также принимается за 100 баллов.

С учетом применения весовых коэффициентов максимальное количество баллов за оба блока также составит 100 баллов.

При разработке системы перевода баллов в оценку необходимо учитывать сложность разработанных заданий.

Рекомендуемая шкала перевода баллов в оценку приведена в таблице 7.

Таблица 8 - Рекомендуемая шкала перевода баллов в оценку

Оценка ГИА	"2"	"3"	"4"	"5"
Итоговая оценка выполнения заданий демонстрационного экзамена, ИП	0,00 - 19,99	20,00- 39,99	40,00 - 69,99	70,00 - 100,00

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)

Программа организации проведения защиты ВКР как часть программы ГИА должна включать:

1.1. Общие положения *(включают описание порядка подготовки и защиты дипломного проекта, основные требования к организации процедур);*

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Дипломный проект (работа) выпускников, осваивающих образовательные программы в области искусств, может предполагать различные виды подготовки (в том числе исполнение сольной программы, исполнение концертной программы с участием в сольных и ансамблевых/ансамблевых и хоровых номерах, дирижирование и работа с хором в соответствии с требованиями, установленными ФГОС СПО).

1.2. Примерная тематика дипломных проектов по специальности;

1.3. Структура и содержание выпускной квалификационной работы;

1.4. Порядок оценки результатов дипломного проекта.

1.5. Порядок оценки защиты дипломного проекта/дипломной работы.

Приложение 2

Технологическая карта для сведения массы сырья

Технологическая карта

ФИО участника _____

Дата _____, № рабочего места _____

Отбор проб _____ _____ Оценка Физико-химических свойств зерна и компонентов комбикормов	Параметры	Подпись эксперта
Определение клейковины в зерне и продуктах растительного производства		
Определение биохимических свойств зерна		
Определение качество помола зерна		
Определение качества работы мукомольного производства		
Заполнение документов на посевные качества семян: _____ _____ Подпись участника _____		
Анализ	Значение	Единица измерения

Итого:		

Эксперты: _____ / _____

_____ / _____

_____ / _____

Подпись участника: _____ / _____