



Министерство образования и науки Тамбовской области
Тамбовское областное государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение «Аграрно-промышленный колледж»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих/
подготовки специалистов среднего звена

Профессия
35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства
код и наименование в соответствии с ФГОС

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника
Мастер сельскохозяйственного производства
(указываются в соответствии с перечнем профессий/специальностей СПО)

Одобрено на заседании
педагогического совета:

протокол № _____

Утверждено Приказом ТОГАПОУ
«Аграрно –
Промышленный колледж»

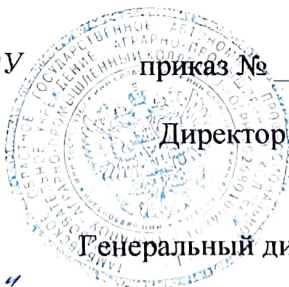
приказ № _____

Директор/ _____ / А.А.Злобин

Согласовано
с предприятием-работодателем
ЗАО «Инжавинская Нива»

Генеральный директор/ _____

2026 год



Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» по профессии среднего профессионального образования (далее – ОПОП-П) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 мая 2022 г. № 355 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства».

ОПОП-П разработана с учетом кластерно-отраслевого подхода, предусматривающего механизмы трансформации до основной профессиональной образовательной программы, с учетом запросов конкретных работодателей.

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП-П содержит обязательную часть образовательной программы для работодателя и предполагает вариативность для сетевой формы реализации образовательной программы.

Организации-разработчики:

Тамбовское областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Аграрно-промышленный колледж» (ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»)

Закрытое акционерное общество «Инжавинская Нива»

Содержание

Раздел 1. Общие положения	3
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы	4
1.3. Перечень сокращений	5
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	7
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	8
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	8
3.2. Профессиональные стандарты	8
3.3. Осваиваемые виды деятельности	9
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	10
4.1. Общие компетенции	10
4.2. Профессиональные компетенции	13
4.3. Матрица компетенций выпускника	26
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	34
5.1. Учебный план	34
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	34
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	38
5.4. Календарный учебный график	39
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	41
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	41
5.7. Практическая подготовка	41
5.8. Государственная итоговая аттестация	42
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	42
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	42
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	43
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	43
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	44
Перечень приложений к ОПОП-П:	
Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 3. Материально-техническое оснащение	
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации	
Приложение 5. Рабочая программа воспитания	
Приложение 6. Рабочие программы общеобразовательных дисциплин	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации 24 мая 2022 г. № 355 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

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

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства (Приказ Министерство просвещения Российской Федерации от 24 мая 2022 г. № 355 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства»);

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

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

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

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

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением

исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

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

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

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 4 июня 2014 года N 362н «Об утверждении профессионального стандарта "Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства"»;

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»);

Устав ТОГБПОУ «Аграрно-промышленный колледж»;

Локальные нормативные акты ТОГБПОУ «Аграрно-промышленный колледж» содержащие нормы, регулирующие образовательные отношения, в пределах своей компетенции в соответствии с законодательством Российской Федерации по основным вопросам организации и осуществления образовательной деятельности, в том числе регламентирующие правила приема обучающихся, режим занятий обучающихся, формы, периодичность и порядок текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, порядок и основания перевода, отчисления и восстановления обучающихся, порядок оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между образовательной организацией и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся.

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;
 ДЭ – демонстрационный экзамен;
 КОД- комплект оценочной документации;
 МДК – междисциплинарный курс;
 ОК – общие компетенции;
 ОП – общепрофессиональный цикл;
 ООД – общеобразовательные дисциплины;
 ОТФ – обобщенная трудовая функция;
 СГ – социально-гуманитарный цикл;
 ПА – промежуточная аттестация;
 ПК – профессиональные компетенции;
 ПМ – профессиональный модуль;
 ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;
 ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;
 П – профессиональный цикл;
 ПП- производственная практика;
 ПС – профессиональный стандарт;
 ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Сельское хозяйство	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 4 июня 2014 г. № 362н «Об утверждении профессионального стандарта «Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства»	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Медицинская справка для получения профессии 19205 Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России от 24.05.2022 № 355«Об утверждении ФГОС СПО по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства»	
Квалификация (-и) выпускника	Мастер сельскохозяйственного производства	
в т.ч. дополнительные квалификации	19205 Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства	
Направленности (при наличии)	Мастер по механизированным сельскохозяйственным работам	
Нормативный срок реализации на базе ООО	1 год 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	2952 часа	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	1 год 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	2952 часа	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	2482	1048
общеобразовательные дисциплины	1476	284
социально-гуманитарный цикл	204	88
общепрофессиональный цикл	224	98
профессиональный цикл	578	578
в т.ч. практика:	468	468
- учебная	- 180	- 180
- производственная	- 280	- 280
Вариативная часть образовательной программы	434	334
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	306	212
<i>ПМ.02 Выполнение работ по профессии 19205 «Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства»</i>	170	112
<i>ПМ.03ц Выполнение работ машинно-тракторного агрегата с применением технологии точного земледелия</i>	136	100
ГИА в форме демонстрационного экзамена	36	

Всего	2952	1382
-------	------	------

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

13 Сельское хозяйство

3.2. Профессиональные стандарты¹

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	13.006 Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 4 июня 2014 года N 362н «Об утверждении профессионального стандарта "Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства";	А - Выполнение механизированных работ в сельскохозяйственном производстве с поддержанием технического состояния средств механизации	А/01.3 Выполнение основной обработки почв с заданными агротехническими требованиями А/02.3 Внесение удобрений с заданными агротехническими требованиями А/03.3 Выполнение предпосевной подготовки почвы с заданными агротехническими требованиями А/04.3 Посев и посадка сельскохозяйственных культур с заданными агротехническими требованиями А/05.3 Выполнение механизированных работ по уходу за сельскохозяйственными культурами А/06.3 Выполнение уборочных работ с заданными агротехническими требованиями А/07.3 Погрузочно-разгрузочные, транспортные и стационарные работы на тракторах А/08.3 Выполнение мелиоративных работ А/09.3 Выполнение механизированных работ по разгрузке и раздаче кормов животным А/10.3 Выполнение механизированных работ по уборке навоза и отходов животноводства А/11.3 Техническое обслуживание при использовании и при хранении трактора, комбайна и сельскохозяйственной машины

¹ При отсутствии профессионального стандарта заполняется таблица с перечнем квалификационных справочников (ЕТКС, ЕКС, ЕКСД и др.).

				А/12.3 Заправка тракторов и самоходных сельскохозяйственных машин горюче-смазочными материалами
--	--	--	--	---

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование направленности- Мастер по механизированным
сельскохозяйственным работам

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Выполнение механизированных работ в сельскохозяйственном производстве с поддержанием технического состояния средств механизации	ПМ.01 Выполнение механизированных работ в сельскохозяйственном производстве с поддержанием технического состояния средств механизации
<i>Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих</i>	
Выполнение работ по профессии 19205 «Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства»	ПМ.02 Выполнение работ по профессии 19205 «Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства»
Выполнение работ машинно-тракторного агрегата с применением технологии точного земледелия	ПМ.03 Выполнение работ машинно-тракторного агрегата с применением технологии точного земледелия

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03		Умения:

	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	психологические особенности личности
		Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на	правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
		Умения:
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
	осознанное поведение на	демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей профессии

	основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
ОК 09		средства профилактики перенапряжения
		Умения:

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

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Выполнение механизированных работ в сельскохозяйственном производстве с поддержанием технического состояния средств механизации	ПК 1.1. Выполнять основную обработку и предпосевную подготовку почвы с заданными агротехническими требованиями	Навыки:
		комплектования агрегатов для выполнения подготовки и обработки почвы с заданными агротехническими требованиями;
		подготовки и обработки почвы с соблюдением агротехнических требований;
		текущего контроля качества основной и предпосевной обработки почвы
		Умения:
		настраивать и регулировать агрегаты для выполнения основной обработки и предпосевной подготовки почвы;
		устранять простейшие неисправности в процессе работы машинно-тракторных агрегатов;
		выбирать скоростной режим, различные виды движения машинно-тракторных агрегатов с учетом допустимых по агротехническим требованиям в зависимости от конфигурации поля и состава агрегата
		Знания:
		основы технологии механизированных работ в растениеводстве;
		технологии, приемы основной и предпосевной обработки почвы с учетом агротехнических требований;
		принцип действия, устройство, техническая и технологическая регулировка сельскохозяйственных машин для выполнения подготовки и обработки почвы;
		контроль и оценка качества основной и предпосевной подготовки почвы

	ПК 1.2 Вносить удобрения с заданными агротехническими требованиями	правила и нормы охраны труда
		Навыки:
		внесения удобрений с соблюдением агротехнических требований
		Умения:
		настраивать и регулировать агрегат для внесения удобрений на заданный режим работы с учетом агротехнических требований;
		устранять простейшие неисправности в процессе работы машинно-тракторных агрегатов
		Знания:
		виды минеральных и органических удобрений;
		технологические схемы, агротехнические требования на внесение минеральных и органических удобрений;
		принцип действия, устройство, техническая и технологическая регулировка машин для внесения минеральных и органических удобрений;
		контроль и оценка качества внесения удобрений;
	ПК 1.3. Выполнять механизированные работы по посеву, посадке и уходу за сельскохозяйственными культурами	правила и нормы охраны труда
		Навыки:
		выполнения механизированных работ по посеву, посадке и уходу за сельскохозяйственными культурами;
		текущего контроля качества посева, посадки, ухода за сельскохозяйственными культурами
		Умения:
		настраивать и регулировать машинно-тракторный агрегаты по посеву, посадке и уходу за сельскохозяйственными культурами;
		устранять простейшие неисправности в процессе работы машинно-тракторных агрегатов;
		пользоваться надлежащими средствами защиты
		Знания:
		агротехнические требования, технологии, способы ухода за посевами и посадками сельскохозяйственных культур, в т.ч. с использованием оборудования для точного земледелия;
		принцип действия, устройство, техническая и технологическая регулировка сельскохозяйственных машин для выполнения посева и посадки сельскохозяйственных культур;
		контроль и оценка качества выполняемых механизированных работ по посеву, посадке и уходу за сельскохозяйственными культурами;
	ПК 1.4 Выполнять уборочные работы с заданными агротехническими требованиями	правила и нормы охраны труда
		Навыки:
		комплектования машинно-тракторного агрегата для проведения уборочных работ;
		проведения уборочных работ с соблюдением требований и правил агротехники;

		текущего контроля качества уборочных работ
		Умения:
		настраивать и регулировать машинно-тракторный агрегат для проведения уборочных работ;
		устранять простейшие неисправности в процессе работы машинно-тракторных агрегатов
		Знания:
		агротехнические требования к уборке сельскохозяйственных культур
		принцип действия, устройство, техническая и технологическая регулировка, правила комплектования машин для проведения уборочных работ;
		технологии и организация работ по уборке зерновых и зернобобовых культур, масличных культур, овощных культур, сахарной свеклы, кормовых культур в соответствии с требованиями агротехники и интенсивных технологий производства
	ПК 1.5 Выполнять погрузочно-разгрузочные, транспортные и стационарные работы на тракторах	Навыки:
		выполнение погрузочно-разгрузочных, транспортных и стационарных работ на тракторах, в т.ч. с использованием рабочего и вспомогательного оборудования трактора
		Умения:
		размещать и закреплять на тракторных прицепах перевозимый груз;
		выполнять транспортные и стационарные работы на тракторах;
		получать, оформлять и сдавать транспортную документацию
		Знания:
		классификация сельскохозяйственных грузов;
	ПК 1.6 Выполнять мелиоративные работы	правила эксплуатации, погрузки, укладки, строповки грузов на тракторных прицепах и их разгрузки;
		правила дорожного движения и перевозки грузов;
		правила охраны труда при проведении погрузочно-разгрузочных работ и транспортировке грузов
		Навыки:
		выполнения мелиоративных работ;
		текущего контроля качества мелиоративных работ
		Умения:
		комплектовать машинно-тракторный агрегат для корчевания пней, удаления кустарников и уборки камней, для устройства и содержания каналов, для планировки поверхности поля;
		настраивать и регулировать машинно-тракторный агрегат для устройства и содержания каналов, для корчевания пней, удаления кустарников и уборки камней, для планировки поверхности поля
		Знания:

		принцип действия, устройство, техническая и технологическая регулировка машин для корчевания пней, уборки камней и удаления кустарников, устройства и содержания каналов, для планировки поверхности поля;
		технология выполнения культур технических работ, работ по устройству и содержанию каналов, планировочных работ в соответствии с требованиями агротехники
	ПК 1.7 Выполнять механизированные работы по разгрузке и раздаче кормов животным, уборке навоза и отходов животноводства	Навыки:
		выполнения механизированных работ по разгрузке и раздаче кормов, уборке навоза в животноводческих помещениях и на выгульных площадках
		Умения:
		комплектовать машинно-тракторные агрегаты для разгрузки и раздачи кормов, для уборки навоза и отходов животноводства;
		настраивать и регулировать машинно-тракторный агрегат для разгрузки и раздачи кормов, для уборки навоза и отходов животноводства;
		устранять простейшие неисправности в процессе работы машинно-тракторных агрегатов;
		пользоваться надлежащими средствами защиты
		Знания:
		принцип действия, устройство, техническая и технологическая регулировка машин для разгрузки и раздачи кормов;
		технология выполнения работ по разгрузке и раздаче кормов в животноводческих помещениях и на выгульных площадках;
		правила и нормы охраны труда
	ПК 1.8 Выполнять техническое обслуживание при использовании и при хранении тракторов, комбайнов, сельскохозяйственных машин и оборудования, заправлять тракторы и самоходных сельскохозяйственных машины горюче-смазочными материалами	Навыки:
		выполнения всех видов периодического технического обслуживания трактора, комбайна, сельскохозяйственной машины и оборудования;
		получения горюче-смазочных материалов и выполнения заправки тракторов и самоходных сельскохозяйственных машин
		Умения:
		выполнять работы по подготовке, установке на хранение и снятию с хранения трактора, комбайна, сельскохозяйственной машины и оборудования, в соответствии с требованиями нормативно-технической документации;
		заправлять транспортные средства горюче-смазочными материалами и специальными жидкостями с соблюдением экологических требований и требований безопасности;
		заполнять документацию по выдаче нефтепродуктов
		Знания:
		порядок подготовки, перечень операций всех видов периодического технического обслуживания трактора, комбайна, сельскохозяйственной машины и оборудования;
		виды, способы, порядок подготовки техники к хранению и снятия с хранения;
		требования к топливно-смазочным материалам и специальным жидкостям, технические средства для их транспортирования, приема, хранения, выдачи;

Выполнение работ по профессии 19205 «Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства»	ПК 2.1. Выполнять основную обработку и предпосевную подготовку почвы с заданными агротехническими требованиями	свойства, правила хранения и использования горюче-смазочных материалов и технических жидкостей;
		правила и нормы охраны труда
		Навыки:
		Комплектования пахотного агрегата. Комплектования агрегата для выполнения лущения и дискования. Комплектования агрегата для выполнения безотвальной обработки почвы. Вспашки с соблюдением агротехнических требований. Лущения и дискования почвы с соблюдением агротехнических требований. Безотвальной обработки почвы с соблюдением агротехнических требований. Подготовки поля к вспашке. Текущего контроля качества основной обработки почвы.
		Умения:
	ПК 2.2. Вносить удобрения с заданными агротехническими требованиями.	Настраивать и регулировать плуг на заданный режим работы. Настраивать и регулировать лущильник на заданный режим работы. Настраивать и регулировать плоскорез на заданный режим работы. Выбирать скоростной режим машинно-тракторного агрегата исходя из лучшей загрузки двигателя с учетом допустимых по агротехническим требованиям скоростей движения. Выбирать различные виды движения машинно-тракторных агрегатов в зависимости от конфигурации поля и состава агрегата. Устранять простейшие неисправности в процессе работы машинно-тракторных агрегатов.
		Знания:
		Основы технологии механизированных работ в растениеводстве. Типы машинно-тракторных агрегатов и условия их применения. Виды и способы движения машинно-тракторных агрегатов. Приемы основной и предпосевной обработки почвы. Агротехнические требования к вспашке, лущению, дискованию и безотвальной обработке почвы. Принцип действия, устройство, техническая и технологическая регулировка сельскохозяйственных машин для выполнения вспашки, лущения, дискования и безотвальной обработки почвы. Правила комплектования машинно-тракторных агрегатов для выполнения вспашки, лущения, дискования и безотвальной обработки почвы. Организация разметочных работ и разбивка поля на загоны. Контроль и оценка качества основной обработки почвы. Правила и нормы охраны труда.
		Навыки:
		Комплектования агрегата для внесения удобрений. Внесения удобрений с соблюдением агротехнических требований.

		Текущего контроля качества внесения удобрений.
		Умения:
		Настраивать и регулировать агрегат для внесения удобрений на заданный режим работы. Выбирать скоростной режим машинно-тракторного агрегата исходя из лучшей загрузки двигателя с учетом допустимых по агротехническим требованиям скоростей движения. Устранять простейшие неисправности в процессе работы машинно-тракторных агрегатов.
		Знания:
		Виды минеральных и органических удобрений. Технологические схемы внесения удобрений. Агротехнические требования на внесение минеральных и органических удобрений. Принцип действия, устройство, техническая и технологическая регулировка машин для внесения минеральных удобрений. Принцип действия, устройство, техническая и технологическая регулировка машин для внесения органических удобрений. Технология внесения минеральных удобрений. Правила комплектования машинно-тракторных агрегатов для внесения удобрений. Контроль и оценка качества внесения удобрений. Правила и нормы охраны труда.
	ПК 2.3 Выполнять механизированные работы по посеву, посадке и уходу за сельскохозяйственными культурами.	Навыки:
		Комплектования агрегата для выполнения предпосевной подготовки почвы. Сплошной культивации почвы с соблюдением агротехнических требований. Боронования почвы с соблюдением агротехнических требований. Выравнивания почвы с соблюдением агротехнических требований. Прикатывания почвы с соблюдением агротехнических требований. Текущего контроля качества предпосевной подготовки почвы.
		Умения:
		Настраивать и регулировать агрегаты для выполнения культивации, боронования, прикатывания и выравнивания почвы на заданный режим работы. Настраивать и регулировать комбинированный агрегат для выполнения предпосевной подготовки почвы на заданный режим работы. Выбирать способ движения машинно-тракторного агрегата для предпосевной подготовки почвы с учетом конфигурации поля и состава агрегата. Выбирать скоростной режим машинно-тракторного агрегата исходя из лучшей загрузки двигателя с учетом допустимых по агротехническим требованиям скоростей движения. Устранять простейшие неисправности в процессе работы машинно-тракторных агрегатов.
		Знания:
		Агротехнические требования к предпосевной подготовке почвы.

		Принцип действия, устройство, техническая и технологическая регулировка сельскохозяйственных машин для выполнения предпосевной подготовки почвы. Технологию выполнения работ по предпосевной подготовке почвы в соответствии с агротехническими требованиями и интенсивные технологии производства. Правила комплектования машинно-тракторных агрегатов для выполнения культивации, боронования, прикатывания, выравнивания и комбинированных агрегатов. Контроль и оценка качества предпосевной подготовки почвы. Правила и нормы охраны труда.
	ПК 2.4. Сеять и высаживать сельскохозяйственные культуры с заданными агротехническими требованиями	Навыки: Комплектования агрегатов для посева и посадки сельскохозяйственных культур. Посева зерновых, зернобобовых культур и трав с соблюдением агротехнических требований. Посева пропашных культур с соблюдением агротехнических требований. Посева и посадки овощных культур с соблюдением агротехнических требований. Высадки рассады с соблюдением агротехнических требований. Текущего контроля качества посева и посадки сельскохозяйственных культур. Умения: Настраивать и регулировать машинно-тракторный агрегат для посева зерновых, зернобобовых культур и трав на заданный режим работы. Настраивать и регулировать машинно-тракторный агрегат для посева пропашных культур на заданный режим работы. Настраивать и регулировать машинно-тракторный агрегат для посева и посадки овощных культур на заданный режим работы. Настраивать и регулировать рассадопосадочный агрегат на заданный режим работы. Выбирать скоростной режим машинно-тракторного агрегата исходя из лучшей загрузки двигателя с учетом допустимых по агротехническим требованиям скоростей движения. Устранять простейшие неисправности в процессе работы машинно-тракторных агрегатов.
	ПК 2.5 Выполнять механизированные работы по посеву, посадке и уходу за сельскохозяйственными культурами.	Знания: Агротехнические требования к посеву и посадке сельскохозяйственных культур. Технологию посева зерновых, зернобобовых культур и трав. Технологию посева пропашных культур. Технологию посева овощных культур. Технологию посадки рассады. Принцип действия, устройство, техническая и технологическая регулировка сельскохозяйственных машин для выполнения посева и посадки сельскохозяйственных культур. Принцип действия, устройство, техническая и технологическая регулировки рассадопосадочных машин. Правила комплектования машинно-тракторных агрегатов для выполнения посева и посадки сельскохозяйственных культур.

		Технологии посева с использованием оборудования для точного земледелия. Контроль и оценка качества посева и посадки сельскохозяйственных культур. Правила и нормы охраны труда.
		Навыки:
		Комплектования машинно-тракторного агрегата для опрыскивания посева. Комплектования машинно-тракторного агрегата для междурядной обработки. Междурядной обработки пропашных культур с соблюдением агротехнических требований. Опрыскивания посева с соблюдением агротехнических требований. Текущего контроля качества работ по уходу за сельскохозяйственными культурами.
		Умения:
		Настраивать и регулировать машинно-тракторный агрегат для опрыскивания посева на заданный режим работы. Настраивать и регулировать машинно-тракторный агрегат для междурядной обработки почвы на заданный режим работы. Выбирать скоростной режим машинно-тракторного агрегата исходя из лучшей загрузки двигателя с учетом допустимых по агротехническим требованиям скоростей движения. Устранять простейшие неисправности в процессе работы машинно-тракторных агрегатов. Пользоваться надлежащими средствами защиты.
		Знания:
		Способы ухода за посевами и посадками сельскохозяйственных культур. Агротехнические требования к междурядной обработке почвы. Принцип действия, устройство, техническая и технологическая регулировка сельскохозяйственных машин для выполнения междурядной обработки почвы. Технологию выполнения междурядной обработки почвы в соответствии с требованиями агротехники и интенсивных технологий производства. Правила комплектования машинно-тракторных агрегатов для выполнения междурядной обработки почвы. Методы и способы защиты растений. Агротехнические требования на опрыскивание сельскохозяйственных культур. Технологию выполнения опрыскивания в соответствии с требованиями агротехники. Принцип действия, устройство, техническая и технологическая регулировка машин для защиты растений. Правила комплектования машинно-тракторных агрегатов для выполнения опрыскивания. Систему параллельного вождения и автопилотирования. Контроль и оценка качества. Правила и нормы охраны труда при опрыскивании сельскохозяйственных культур.
		Навыки:
		Комплектования машинно-тракторного агрегата для заготовки трав.
	ПК 2.6. Выполнять уборочные работы с заданными агротехническими требованиями.	

		Комплектования машинно-тракторного агрегата для уборки овощных и технических культур. Заготовки трав с соблюдением требований и правил агротехники. Уборки овощей с соблюдением требований и правил агротехники. Уборки сахарной свеклы с соблюдением требований и правил агротехники. Заготовки кормов с соблюдением требований и правил агротехники. Уборки зерновых, зернобобовых и масличных культур с соблюдением требований и правил агротехники. Текущего контроля качества уборочных работ. Умения: Настраивать и регулировать машинно-тракторный агрегат для заготовки трав на заданный режим работы. Настраивать и регулировать машинно-тракторный агрегат для уборки овощных и технических культур на заданный режим работы. Настраивать и регулировать кормоуборочный комбайн. Выполнять монтаж и демонтаж навесного оборудования комбайнов. Настраивать и регулировать зерноуборочный комбайн. Выбирать скоростной режим машинно-тракторного агрегата исходя из лучшей загрузки двигателя с учетом допустимых по агротехническим требованиям скоростей движения. Устранять простейшие неисправности в процессе работы машинно-тракторных агрегатов. Знания: Агротехнические требования к уборке сельскохозяйственных культур. Принцип действия, устройство, техническая и технологическая регулировка машин для заготовки трав. Принцип действия, устройство, техническая и технологическая регулировка зерноуборочных и кормоуборочных комбайнов. Принцип действия, устройство приспособлений к зерноуборочным комбайнам. Принцип действия, устройство машин для уборки соломы. Принцип действия, устройство, техническая и технологическая регулировка сельскохозяйственных машин для уборки овощных культур. Правила комплектования машинно-тракторных агрегатов для уборки сельскохозяйственных культур. Правила монтажа и демонтажа навесного оборудования комбайнов. Способы уборки зерновых, зернобобовых и масличных культур. Способы уборки овощных культур. Технологию и организацию работ по уборке зерновых и зернобобовых культур в соответствии с требованиями агротехники и интенсивных технологий производства. Технологию уборки кормовых культур в соответствии с требованиями агротехники и интенсивных технологий производства.
--	--	--

		Технологию и организацию работ по уборке масличных культур в соответствии с требованиями агротехники. Технологию уборки овощных культур в соответствии с требованиями агротехники и интенсивных технологий производства. Технологию уборки сахарной свеклы в соответствии с требованиями агротехники и интенсивных технологий производства. Контроль и оценка качества уборочных работ. Правила и нормы охраны труда при уборке сельскохозяйственных культур.
	ПК 2.7 Выполнять погрузочно-разгрузочные, транспортные и стационарные работы на тракторах.	Навыки:
		Погрузки на тракторные прицепы перевозимого груза. Транспортирования грузов с соблюдением правил дорожного движения и правил охраны труда. Выполнения работ на стационаре с использованием рабочего и вспомогательного оборудования трактора.
		Умения:
		Размещать и закреплять на тракторных прицепах перевозимый груз. Выполнять контрольный осмотр транспортных агрегатов перед выездом и при выполнении поездки. Выполнять агрегатирование трактора с навесным оборудованием. Управлять транспортными поездами в различных дорожных условиях. Устранять мелкие неисправности, возникающие во время эксплуатации транспортных агрегатов. Получать, оформлять и сдавать транспортную документацию. Выполнять технологические операции на стационаре.
	ПК 2.8 Выполнять мелиоративные работы.	Знания:
		Классификацию сельскохозяйственных грузов. Правила погрузки, укладки, строповки грузов на тракторных прицепах и их разгрузки Типы и принцип работы сцепных устройств. Правила дорожного движения и перевозки грузов. Правила эксплуатации транспортных агрегатов. Правила охраны труда при проверке технического состояния транспортных агрегатов, проведении погрузочно-разгрузочных работ и транспортировке грузов. Правила агрегатирования трактора с навесными устройствами. Принцип действия, устройство машин для послеуборочной обработки сельскохозяйственной продукции. Правила и нормы охраны труда.
		Навыки:
		Расчистки мелиорируемых земель от древесно-кустарниковой растительности, пней и камней. Выполнения работ по устройству и содержанию мелиоративных каналов. Планировки поверхности поля в соответствии с агротехническими требованиями.

		Текущего контроля качества мелиоративных работ.
		Умения:
		Комплектовать машинно-тракторный агрегат для корчевания пней, удаления кустарников и уборки камней.
		Комплектовать машинно-тракторный агрегат для устройства и содержания каналов.
		Комплектовать машинно-тракторный агрегат для планировки поверхности поля.
		Настраивать и регулировать машинно-тракторный агрегат для устройства и содержания каналов на заданный режим работы.
		Настраивать и регулировать машинно-тракторный агрегат для корчевания пней, удаления кустарников и уборки камней на заданный режим работы.
		Настраивать и регулировать машинно-тракторный агрегат для планировки поверхности поля на заданный режим работы.
		Устранять простейшие неисправности в процессе работы машинно-тракторных агрегатов.
		Знания:
ПК 2.9. Выполнять механизированные работы по разгрузке и раздаче кормов животным, уборке навоза и отходов животноводства.		Принцип действия, устройство, техническая и технологическая регулировка машин для корчевания пней, уборки камней и удаления кустарников.
		Технологию выполнения культуртехнических работ в соответствии с требованиями агротехники.
		Принцип действия, устройство и технологические регулировки машин для устройства и содержания каналов.
		Технологию выполнения работ по устройству и содержанию каналов в соответствии с требованиями агротехники.
		Принцип действия, устройство, техническая и технологическую регулировку машин для планировки поверхности поля.
		Технологию выполнения планировочных работ.
		Правила и нормы охраны труда.
		Навыки:
		Выполнения механизированных работ по разгрузке и раздаче кормов в животноводческих помещениях.
		Выполнения механизированных работ по разгрузке и раздаче кормов на выгульных площадках.
		Умения:
		Комплектовать машинно-тракторные агрегаты для разгрузки и раздачи кормов.
		Настраивать и регулировать машинно-тракторный агрегат для разгрузки и раздачи кормов.
		Устранять простейшие неисправности в процессе работы машинно-тракторных агрегатов.
		Знания:
		Принцип действия, устройство, техническая и технологическая регулировка машин для разгрузки и раздачи кормов.

		Технологию выполнения работ по разгрузке и раздаче кормов в животноводческих помещениях. Технологию выполнения работ по разгрузке и раздаче кормов на выгульных площадках. Правила и нормы охраны труда.
	ПК 2.10. Выполнять механизированные работы по разгрузке и раздаче кормов животным, уборке навоза и отходов животноводства.	Навыки: Выполнения механизированных работ по уборке навоза в животноводческих помещениях. Выполнения механизированных работ по уборке кормовых проездов и кормовых столов. Умения: Комплектовать машинно-тракторные агрегаты для уборки навоза и отходов животноводства. Выполнять настройку и регулировку машинно-тракторных агрегатов для уборки навоза и отходов животноводства. Устранять простейшие неисправности в процессе работы машинно-тракторных агрегатов. Пользоваться надлежащими средствами защиты. Знания: Принцип действия, устройство, техническая и технологическая регулировка машин для разгрузки и раздачи кормов. Технологию выполнения работ по разгрузке и раздаче кормов в животноводческих помещениях. Технологию выполнения работ по загрузке и раздаче кормов на выгульных площадках. Правила и нормы охраны труда.
	ПК 2.11. Выполнять техническое обслуживание при использовании и при хранении тракторов, комбайнов, сельскохозяйственных машин и оборудования, заправлять тракторы и самоходных сельскохозяйственные машины горюче-смазочными материалами	Навыки: Проверки технического состояния трактора, комбайна перед началом работы. Выполнения операций ежесменного технического обслуживания трактора, комбайна, сельскохозяйственной машины. Выполнения всех видов периодического технического обслуживания трактора, комбайна и сельскохозяйственной машины. Выполнения сезонного обслуживания трактора. Выполнения технического обслуживания при хранении. Умения: Выполнять мойку и чистку трактора, комбайна и сельскохозяйственной машины. Выполнять проверку крепления узлов и механизмов трактора, комбайна и сельскохозяйственной машины. Выполнять смазочно-заправочные операции для трактора, комбайна и сельскохозяйственной машины. Выполнять регулировочные операции для трактора, комбайна и сельскохозяйственной машины.

		Выполнять операции по подготовке к работе навесного оборудования. Выполнять работы по подготовке, установке на хранение и снятию с хранения машин.
		Знания:
		Порядок подготовки трактора, комбайна к работе. Перечень операций ежесменного технического обслуживания трактора, комбайна, сельскохозяйственной машины. Перечень операций сезонного технического обслуживания трактора. Виды и способы хранения техники. Порядок подготовки техники к хранению и снятия с хранения. Основные материалы, применяемые при постановке техники на хранение. Виды и периодичность технического обслуживания тракторов и сельскохозяйственных машин. Перечень операций, выполняемых при проведении периодического технического обслуживания. Технология технического обслуживания тракторов и сельскохозяйственных машин. Перечень и технические характеристики оборудования для выполнения операций технического обслуживания. Причины несложных неисправностей тракторов, комбайнов и сельскохозяйственных машин. Правила и нормы охраны труда.
	ПК 2.12. Выполнять техническое обслуживание при использовании и при хранении тракторов, комбайнов, сельскохозяйственных машин и оборудования, заправлять тракторы и самоходных сельскохозяйственных машины горюче-смазочными материалами.	Навыки:
		Получения горюче-смазочных материалов и выполнения заправки тракторов и самоходных сельскохозяйственных машин.
		Умения:
		Пользоваться топливозаправочными средствами. Заправлять транспортные средства горюче-смазочными материалами и специальными жидкостями с соблюдением экологических требований и требований безопасности. Заполнять документацию по выдаче нефтепродуктов. Обеспечивать экономное расходование горюче-смазочных материалов.
		Знания:
		Требования к топливно-смазочным материалам и специальным жидкостям. Свойства, правила хранения и использования горюче-смазочных материалов и технических жидкостей. Правила эксплуатации и технического обслуживания оборудования нефтескладов. Технические средства для транспортирования, приема, хранения и выдачи нефтепродуктов. Способы уменьшения потерь горюче-смазочных материалов. Правила и нормы охраны труда.
Выполнение работ машинно-тракторными агрегатами с применением	ПК 3.1 Выполнять работы машинно-тракторными агрегатами с применением технологии точного земледелия	Навыки:
		Картирования полей, картирования агрохимического состояния, картирования урожайности

технологии точного земледелия		Эксплуатации навигационных приборов на сельскохозяйственной технике
		Использования системы параллельного вождения сельскохозяйственной техники
		Умения:
		Выполнять подготовку к работе навигационного комплекса и тренажера-симулятора
		Выполнять загрузку параметров машинно-тракторного агрегата в память навигационного комплекса
		Выполнять определение режимов обработки сельскохозяйственных культур
		Выполнять обработку в режиме тренажер-симулятор поля с разбивкой гонов «по предыдущей траектории», «по двум точкам»
		Осуществлять параллельное вождение сельскохозяйственных агрегатов с использованием навигационных приборов
		Знания:
		Географические основы точного земледелия
		Технологии точного земледелия
		Знать особенности применения систем картирования и мониторинга урожайности, систем управления движением тракторов и самоходных сельскохозяйственных машин, использующих GPS-приемники
		Картирование сельскохозяйственных угодий
		Картирование почв на основе систем глобального позиционирования
		Системы параллельного вождения и автопилотирования
		Особенности использования GPS/GLONASS в сельском хозяйстве;
		Технические характеристики спутников ГЛОНСС и GPS.
		Устройство и принципы работы курсоуказателей различных марок
		Устройство и принцип работы подруливающих устройств;
		Принципы создания границы поля;
		Характеристика и устройство элементов системы точного земледелия отвечающих за дозированное внесение материалов в почву;
		Технологии посева с использованием оборудования для точного земледелия;
		Система изменения нормы высева семян на различных участках поля;
		Устройство, принцип действия и классификация систем учета топлива, применяемых на с/х машинах и тракторах;
		Устройство, принцип действия и классификация датчиков урожайности на зерноуборочных комбайнах.

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики²

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Выполнение механизированных работ в сельскохозяйственном производстве с поддержанием технического состояния средств механизации	ПК 1.1. Выполнять основную обработку и предпосевную подготовку почвы с заданными агротехническими требованиями	13.006	ОТФ А - Выполнение механизированных работ в сельскохозяйственном производстве с поддержанием технического состояния средств механизации	ТФ А/01.3 Выполнение основной обработки почвы с заданными агротехническими требованиями
		ПК 1.2 Вносить удобрения с заданными агротехническими требованиями			ТФ А/02.3 Внесение удобрений с заданными агротехническими требованиями
		ПК 1.3. Выполнять механизированные работы по посеву, посадке и уходу за сельскохозяйственными культурами			ТФ А/04.3 Посев и посадка сельскохозяйственных культур с заданными агротехническими требованиями
		ПК 1.4 Выполнять уборочные работы с заданными			ТФ А/05.3 Выполнение механизированных работ по уходу за сельскохозяйственным и культурами
					ТФ А/06.3 Выполнение уборочных работ с заданными

² Матрица соответствия видов деятельности заполняется в соответствии с таблицами п.3.2.

		агротехническими требованиями			агротехническими требованиями
		ПК 1.5 Выполнять погрузочно-разгрузочные, транспортные и стационарные работы на тракторах			ТФ А/07.3 Погрузочно-разгрузочные, транспортные и стационарные работы на тракторах
		ПК 1.6 Выполнять мелиоративные работы			ТФ А/08.3 Выполнение мелиоративных работ
		ПК 1.7 Выполнять механизированные работы по разгрузке и раздаче кормов животным, уборке навоза и отходов животноводства			ТФ А/09.3 Выполнение механизированных работ по разгрузке и раздаче кормов животным ТФ А/10.3 Выполнение механизированных работ по уборке навоза и отходов животноводства
		ПК 1.8 Выполнять техническое обслуживание при использовании и при хранении тракторов, комбайнов, сельскохозяйственных машин и оборудования, заправлять тракторы и самоходных сельскохозяйственных машины горюче-смазочными материалами			ТФ А/11.3 Техническое обслуживание при использовании и при хранении трактора, комбайна и сельскохозяйственной машины ТФ А/12.3 Заправка тракторов и самоходных сельскохозяйственных машин горюче-смазочными материалами
ВД по запросу работодателя	ВД 2. Выполнение работ по профессии 19205 «Тракторист-машинист	ПК 4.1. Выполнять основную обработку и предпосевную			ТФ А/01.3 Выполнение основной обработки почвы с заданными

	сельскохозяйственного производства»	подготовку почвы с заданными агротехническими требованиями			агротехническими требованиями
		ПК 4.2. Вносить удобрения с заданными агротехническими требованиями.			ТФ А/02.3 Внесение удобрений с заданными агротехническими требованиями
		ПК 4.3 Выполнять механизированные работы по посеву, посадке и уходу за сельскохозяйственными культурами.			ТФ А/03.3 Выполнение предпосевной подготовки почвы с заданными агротехническими требованиями
		ПК 4.4. Сеять и высаживать сельскохозяйственные культуры с заданными агротехническими требованиями			ТФ А/04.3 Посев и посадка сельскохозяйственных культур с заданными агротехническими требованиями
		ПК 4.5 Выполнять механизированные работы по посеву, посадке и уходу за сельскохозяйственными культурами.			ТФ А/05.3 Выполнение механизированных работ по уходу за сельскохозяйственным и культурами
		ПК 4.6. Выполнять уборочные работы с заданными агротехническими требованиями.			ТФ А/06.3 Выполнение уборочных работ с заданными агротехническими требованиями
		ПК 4.7 Выполнять погрузочно-разгрузочные, транспортные и стационарные работы на тракторах.			ТФ А/07.3 Погрузочно-разгрузочные, транспортные и стационарные работы на тракторах

		ПК 4.8 Выполнять мелиоративные работы.			ТФ А/08.3 Выполнение мелиоративных работ
		ПК 4.9. Выполнять механизированные работы по разгрузке и раздаче кормов животным, уборке навоза и отходов животноводства.			ТФ А/09.3 Выполнение механизированных работ по разгрузке и раздаче кормов животным
		ПК 4.10. Выполнять механизированные работы по разгрузке и раздаче кормов животным, уборке навоза и отходов животноводства.			ТФ А/10.3 Выполнение механизированных работ по уборке навоза и отходов животноводства
		ПК 4.11. Выполнять техническое обслуживание при использовании и при хранении тракторов, комбайнов, сельскохозяйственных машин и оборудования, заправлять тракторы и самоходных сельскохозяйственные машины горюче-смазочными материалами			ТФ А/11.3 Техническое обслуживание при использовании и при хранении трактора, комбайна и сельскохозяйственной машины
		ПК 4.12. Выполнять техническое обслуживание при использовании и при хранении тракторов, комбайнов, сельскохозяйственных машин и оборудования,			ТФ А/12.3 Заправка тракторов и самоходных сельскохозяйственных машин горюче-смазочными материалами

		заправлять тракторы и самоходных сельскохозяйственные машины горюче- смазочными материалами.			
--	--	---	--	--	--

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства:

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план ³

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах				Курс	Объём образовательной программы, ак.ч.		Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам			
					Учебные занятия	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		Обязательная часть, ак.ч.	Вариативная часть, ак.ч.	1 курс		2 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
1	2		3	4	5	6	7	8	9	70%	30%				
ОД.00	Общеобразовательный цикл		1476		1404	0	0	72	72			516	597	201	90
ОДБ.00	Базовые дисциплины		852	188	826		0	26	26			291	359	114	62
ОДБ.01	Русский язык	2/Э	72	12	60			12	1			30	30		
ОДБ.02	Литература	3/кр	108	14	108				1,2			34	42	32	
ОДБ.03	История	2/Э	136		122			14	1			32	90		
ОДБ.04	Обществознание	4/кр	72	18	72				1					40	32
ОДБ.05	География	4/кр	72	16	72				2					42	30
ОДБ.06	Иностранный язык	2/ДЗ	72	20	72				1			34	38		
ОДБ.07	Информатика	2/ДЗ	108	72	108				1			59	49		
ОДБ.08	Химия	2/ДЗ	72	6	72				1			34	38		
ОДБ.09	Физическая культура	2/ДЗ	72	20	72				1			34	38		

³ Образовательная организация распределяет часы в учебном плане в зависимости от срока реализации и объема ОПОП-П, согласованных с работодателем, с учетом примерного распределения объема в ПОП-П.

ОДБ.10	ОБЗР	2/ДЗ	68	10	68				1			34	34		
ОДП.00	Профильные дисциплины		592	96	546			46				225	206	87	28
ОДП.01	Математика	2/Э, 4/Э,	340	48	322			18	1,2			106	101	87	28
ОДП.02	Физика	2/Э	108	24	96			12	1			51	45		
ОДБ.03	Биология	2/Э	144	24	128			16	1			68	60		
ИП	Индивидуальный проект	ИП	32		32				1				32		
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл		204	88	194	0	10	0		204	0	0	32	90	82
СГ.01	История России	4/кр	32	0	30		2	0	2	32					32
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3/дз	32	30	30		2	0	2	32				32	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	3/дз	36	10	34		2	0	2	36				36	
СГ.04	Физическая культура	4/дз	40	38	40			0	2	40				22	18
СГ.05	Основы бережливого производства	4/кр	32	0	30		2	0	2	32					32
СГ.06	Основы финансовой грамотности	2/дз	32	10	30		2	0	2	32			32		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		224	97	214	0	10	0		224	0	96	32	96	0
ОП.01	Основы инженерной графики	3/кр	32	12	32	0	0	0	2	32				32	
ОП.02	Основы материаловедения и технология общеслесарных работ	1/дз	32	16	30	0	2	0	1	32		32			
ОП.03	Техническая механика с основами технических измерений	1/дз	32	12	32	0	0	0	1	32		32			
ОП.04	Основы электротехники	1/дз	32	21	30	0	2	0	1	32		32			
ОП.05	Основы агрономии	2/дз	32	12	30	0	2	0	2	32			32		
ОП.06	Основы зоотехнии	3/кр	32	12	30	0	2	0	2	32				32	
ОП.07	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	3/дз	32	12	30	0	2	0	2	32				32	
П.00	Профессиональный цикл		1012	788	356	612	8	36	17,6	578	434	0	167	225	584

ПМ.01	Выполнение механизированных работ в сельскохозяйственном производстве с поддержанием технического состояния средств механизации		706	576	212	468	8	18	5,6	578	128	0	167	197	324
МДК.01.01	Эксплуатация и техническое обслуживание сельскохозяйственных машин и оборудования	3/дз Сам- но: 3/4	96	46	92		4		1,2	60	36		53	43	
МДК 01.02	Технологии выполнения механизированных работ в сельском хозяйстве	4/Э, сам- но: 3/4	136	62	120		4	12	1,2	86	50		42	46	36
УП.01	Учебная практика	3/дз	180	180		180			1,2	180			72	108	
ПП.01	Производственная практика	4/дз	288	288		288			2	252	36				288
ПМ.01 Экв	Экзамен по модулю	4/Экв	6					6			6				
ПМ.02	Выполнение работ по профессии 19205 «Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства» *		170	112	86	72	0	12	6	0	170	0	0	28	130
МДК.02.01	Теоретическая подготовка трактористов-машинистов сельскохозяйственного производства	4/Э	92	40	86	0		6	2		92			28	58
УП.02	Учебная практика	4/дз	36	36		36			2		36				36
ПП.02	Производственная практика	4/дз	36	36		36			2		36				36
ПМ.02 Экв	Квалификационный экзамен	4/Экв	6					6			6				
ПМ.03ц	Выполнение работ машинно-тракторными агрегатами с применением технологии точного земледелия *		136	100	58	72	0	6	6	0	136				130
МДК.03.01ц	Технология выполнения работ машинно-тракторными агрегатами с применением технологии точного земледелия	4/кр	58	28	58	0	0		2		58				58
УП.03ц	Учебная практика	4/дз	36	36		36			2		36				36

ПП.03ц	Производственная практика	4/дз	36	36		36			2		36				36
ПМ.03 Экв	Экзамен по модулю	4/Экв	6					6			6				
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		36												36
Итого:			2952	973	2168	612	28	108		1006	434	612	828	612	792

Примечание: * - по заказу предприятия- работодателя ЗАО «Инжаниская Нива»

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория		Обоснование
			1. ПОП-П/работодатель	2. ЦОМ/проект	
1	ПМ.01 Выполнение механизированных работ в сельскохозяйственном производстве с поддержанием технического состояния средств механизации	128		1	Для углубленного изучения основной обработки и предпосевной подготовки почвы с заданными агротехническими требованиями; внесения удобрения с заданными агротехническими требованиями; выполнения механизированных работ по посеву, посадке и уходу за сельскохозяйственными культурами; уборочных работ с заданными агротехническими требованиями; погрузочно-разгрузочных, транспортных и стационарных работ на тракторах; мелиоративных работ; механизированных работ по разгрузке и раздаче кормов животным, уборке навоза и отходов животноводства; технического обслуживания при использовании и при хранении тракторов, комбайнов, сельскохозяйственных машин и оборудования, заправлять тракторы и самоходных сельскохозяйственные машины горюче-смазочными материалами
2	ПМ. 02 Выполнение работ по профессии 19205 «Тракторист- машинист сельскохозяйственного производства»	170		1	Ведение профессионального модуля под запрос работодателя (ЗАО «Инжаниская Нива» для приобретения дополнительной профессиональной компетенции, необходимой для обеспечения

				конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, расширяющей и углубляющей квалификацию осваивающих ОПОП по специальности.
3	ПМ.03 Выполнение работ машинно-тракторными агрегатами с применением технологии точного земледелия	136	2	Ведение профессионального модуля под запрос работодателя (ЗАО «Инжанинская Нива») для приобретения дополнительной профессиональной компетенции, необходимой для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, расширяющей и углубляющей квалификацию осваивающих ОПОП по специальности.
Итого		434		-

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

План обучения на предприятии заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы исходя из наличия помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	Комплектование машинно-тракторных агрегатов Технология производства продукции растениеводства Технология производства продукции животноводства Техническое обслуживание тракторов, комбайнов и сельскохозяйственных машин Постановка техники на хранение	ПП.01 Производственная практика	288	4	Машинно-тракторный парк Учебно-производственный участок	Главный инженер

	Комплектование МТА для работы в виноградниках					
2.	Техническое обслуживание тракторов и сельскохозяйственных машин. Проведение ТО за тракторами разных марок. Проведение технического обслуживания сельскохозяйственных машин Участие в производственных процессах Выполнение транспортных работ. Выполнение вспомогательных работ. Комплектование машинно-тракторных агрегатов. Выбор сцепки для агрегата. Обработка почвы (лущение стерни, вспашка, боронование, культивация и др.) Выполнение технологических процессов. Проведение посевных и посадочных работ. Посев зерновых и овощных культур.	ПП.02 Производственная практика	36	4	Участок технического обслуживания	Главный инженер
3.	Использование технологий цифрового земледелия Выполнение цифрового управления технологическими и производственными процессами Документирование сельскохозяйственных работ в среде цифровых платформ	УП.03 Учебная практика ПП.03 Производственная практика	36 36	4	Учебно-производственный участок	Главный агроном

5.4. Календарный учебный график

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	38	1368	17	612	21	756	2	72	0	0	2	72	2	72	0	0	2	72	0	0	10	1512
2 курс	23	828	14	504	9	324	1	36	0	0	1	36	15	540	3	108	12	432	1	36	2	1440
Всего	61	2196	31	1116	30	1080	3	108	0	0	3	108	17	612	3	108	14	504	1	36	12	2952

36 – обучение по модулям и дисциплинам; ПА – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю); П – практики (36 ак.ч. в неделю); К – каникулы; Г – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

⁴ Заполняется в соответствии с КУГ. Вид КУГ выбирается образовательной организацией самостоятельно

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

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

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах ЗАО «Инжанинская Нива» при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики и иных видов учебной деятельности (самостоятельная работа);
- включает в себя отдельные лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) ЗАО «Инжанинская Нива» основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:
демонстрационный экзамен

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена. Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Кабинеты:

Социально-гуманитарных дисциплин;
Иностранного языка;
Инженерной графики;
Материаловедения;
Технической механики;
Агрономии;
Зоотехнии;
Бережливого производства;
Безопасности жизнедеятельности

Лаборатории:

Технических измерений;
Микробиологии, санитарии и гигиены;
Электротехники;
Механизации сельскохозяйственных работ;
Сельскохозяйственных и мелиоративных машин;
Тракторов и автомобилей;

Мастерские и зоны по видам работ:

Спортивный комплекс⁵

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
- актовый зал.

⁵ Образовательная организация для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (перечислить наименование дисциплин, МДК или ПМ).

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: *13 Сельское хозяйство*, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки ООО «Инвест – сервис» а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях⁶

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

⁶ Таблица может быть дополнена информацией на усмотрение образовательной организации

2	<i>Шарапов Николай Викторович</i>	<i>ТОГАПОУ «Аграрно – промышленный колледж»</i>	<i>преподаватель</i>	

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

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

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет (дописать величину в рублях и при необходимости представить обоснование в табличной форме.

IJBEN@?GB?
dHlHl-l iñспециальности
L_ogheh]by ijh^mdlh\ iblZgby ba jZklb

J;;HQB?JH=J:FFU IJHN?KKBHG:EVGUO FH>ME?C

ОГЛАВЛЕНИЕ

©IF <?>?GB? L?OGHEH=BQ?KDH=H IJHP?KK: IJHBA<H>KL<: D
K:O:J: B K:O:JBKLUO IJH>MDLH< G: :<LHF:LBABJH<:GGUO
L?OGHEH=BQ?KDBO EB.G.B.Y.Q^a.....2
©IF <_ ^_ gb_ l_ogheh]bq_kdh]h ijhp_kkZ ijhba\h^kl\Z djZofZeZ
ijh^mdlh\ gZ Z\lhfZlbabjh\Zgguo l_ogheh]bq_kdh]h...eb.g.b.y.o^a.....4
©IF H;?KI?Q?GB? >?YL?EVGHKLB KLJMDLMJGH=H IH>J:A>
©F UIHEG?GB? J;;HL IH IJHN?K78B
IJB,FSBDK?EVKDH OHAYCKL<?GGUO IJH>MDLH< B KUJVVY
©F 06 IJHBA<H>KL<H J:KLBL?EVGH=H F:KE:
©F 07 IJBF?G?GB? PBNJH<UOGHEH=BC < IJHN?KKBHG:EVGH
>?YL?EVGHKLB

ljb eh`_gb_
dHlHl-l ihki_pbZevghkl
L_ogheh]by ijh^mdlh\ iblZgby ba jZklb

JZ[hqZy ijh]jZffZ ijhn_kkbhgZevgh]h fh^mey

@F <?>?GB? L?OGHEH=BQ?KDF?Kl:JHJHBA<H>KL<:
DJ:OF:E: K:O:J: B K:O:JBKLUO IJH>MDLH< G:
:<LHF:LBABJH<:GGUO L?OGHEH=BQ?KDB^aO EBGBYO

КН>?J@:GB? IJH=J:FFU

Н[sZy oZjZdl_jdkhQZC IJH=J:FFU IJHN?KKBHG:EVGH=H ..E.H>M	
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	7
KljmdlmjZ b kh^_j`Zgb_ ijhn_kkbhg.Z.e.v.g.h.j.h...fh^m.e.y.....	10
2.1. Трудоемкость освоения модуля	10
2.2. Структура профессионального модуля	11
2.3. Содержание профессионального модуля	12
Mkeh\by j_ZebaZpbb ijhn_kkbhg.Z.e.v.g.h.j.h...fh^m.e.y.....	16
4. Dhgljhev b hp_gdZ j_amevIZlh\ hk\h_gby ijhn...k.k.b.h.g.Z.e.v.g.h.j.h...fh^m.e.y.....	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях (по выбору) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
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	Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹:

Д h H D I D	M f _ l v	A g Z l v	< e Z ^ _ l v g Z \ u d
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте,	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится	-

¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 1.1	визуально оценивать исправность использовать инструмент для очистки от загрязнений смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов применять инструмент по наладке настройке ремонт и регулировке	назначение принцип действия и устройство правила эксплуатации методы и способы выявления и устранения неисправностей порядок проведения подготовки пуска и наладки ремонта документооборот по	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического

	документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования	процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования	оборудования
ПК 1.2	подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян эксплуатировать оборудование для очистки активного вентилирования и сушки зерна и семян распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества подготовки зернового сырья к помолу формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой измельчения зерна и промежуточных продуктов их сепарирования по крупности и качеству подготовки зернового сырья к шелушению шелушения сортирования продуктов шелушения шлифования и полирования крупы гидротермической обработки зерна очистки и измельчения сырья гранулирования комбикормов дозирования компонентов комбикормов белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных	требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян готовой продукции основные технологические операции принцип устройства и режимы работы технологического оборудования при очистке вентилировании сушке распределении по силосам подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна семян крупяной и комбикормовой продукции порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматизации при хранении и переработке зерна и семян меры борьбы с вредителями хлебных запасов технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей принципы работы и устройство оборудования для сортировки кондиционирования и измельчения зерна и семян технологические схемы	приема-сдачи мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна производства мукомольной крупяной комбикормовой продукции регулирование параметров качества продукции норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции упаковка и маркировка готовой мукомольной крупяной и комбикормовой продукции проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов

	животных и птиц в соответствии с рецептурой упаковки и маркировки готовой мукомольной крупяной и комбикормовой продукции и семян настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян	подготовки и переработки зерна различных культур в крупу правила ведения процессов шелушения шлифования полирования и дробления крупы гидротермической обработки крупяных культур порядок приема перемещения зерна распределения его по силосам технологические схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции схемы гранулирования правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов правила маркировки и упаковки готовой мукомольной крупяной и комбикормовой продукции документооборот правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян	
--	--	--	--

1.3. Н[hkgh\Zgb_ qZkh\ \ZjbZlb\gh-cl qZklb ННН

< < i i	>hihegbl_evg ijhn_kkbhgZe _ dhfi_l_gpb	>hihegbl_evgu agZgby mf_g gZ\udb	< gZbf_gh\Z l_fu	H[t_ f qZkh	H[hkgh\Z _ \dexq_ \ jZ[hqm ijh]jZffm
1	ВД 1	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от	L_fZ L_ogheh]bq _ h[hjm^h\Z kZoZjguo aZ\h^h\	126	По запросу работодателя

		загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для получения свекловичного сахара, производства различных видов рафинированного сахара, крахмала, сахаристых веществ из крахмала, модифицированных крахмалов, декстрина, саго, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы			
--	--	---	--	--	--

		выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования			
--	--	--	--	--	--

		параметров работы технологического оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов			
--	--	---	--	--	--

KLJMDLMJ: B K H G J? I J H N? K K B H G : H V H G F H > M E Y
L j m ^ h _ f d h k l w y h k h ^ m g e y

G Z b f _ g h \ Z g b _ k h k l Z \ g u o q Z	H [t _ f \ q Z k Z	< l q \ n h j f _ i j Z d b q _ k d h c i h ^] h l h \ d b
Учебные занятия ²	356	540
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	12	-
Практика, в т.ч.:	360	360
учебная	144	144
производственная	126	126
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01 в форме ЭКЗАМЕНА МДК 01.02 в форме ЭКЗАМЕНА УП 01 ПП 01 ПМ 01	26	26
Всего	754	540

² Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

2.2 KljmdlmjZ ijhn_kkbhgZevgh]h fh^mey

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия ³	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ⁴	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	МДКн.01.01 <i>Техническое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов</i>	⁵ 174	90	174	174	-	6	72	72
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	МДКн.01.02 Технология крахмала, сахара и сахаристых продуктов	182	90	182	182	-	6	72	144
	Учебная практика	144			-			144	
	Производственная практика	216			-				216
	Промежуточная аттестация	26			26				
	Всего:	540	180	456	456	-	12	144	216

³ Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

⁴ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

⁵ При рассредоточенной практике.

2.3. Kh^_j`Zgij_hn_kkbhgZevgh]h fh^mey

GZbf_gh\Zgb_ jZa l_f	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZbijZ eZ[hjZlhjgaZ gylb	H[t_f Zd q \ lhf qbke_ \ nhjf_ ijZdlbq_kdf ih^]hlh\db Zd q	Dh^u dhfi_l_gpb nhjfbjh\Zgb dhlhjuo kihkh[kl\m we_f_gl ijh]jZffu
IFg <_^_gb_l_ogheh]bq_kdh]h ijhp_kkZ ijhba\h^kl\Z d kZoZjbkluo ijh^mdlh\ gZ Z\lhfZlba\h^kl\Z dbo ebgbyo			
F>Dg L_ogbq_kdh_ h[_ki_q_gb_ ijhba\h^kl\Z djZofZ ijh^mdlh\		174	90
L_fZ L_ogheh]bq_kdh_ h[hjm^h\Zgb_ ijhba\h^kl\Z djZo	Kh^_j`Zgb_ 1. Оборудование для мойки и взвешивания сырья для производства крахмала 2. Оборудование для измельчения 3. Оборудование для выделения и очистки 4. Оборудование для сушки и упаковки готовой продукции < lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo aZgylbc lZ [hZ	6 6 6 6	OK 01 OK 09 ПК 1.1 ПК 1.2
L_fZ L_ogheh]bq_kdh_ h[hjm^h\Zgb_ kZo aZ\h^	Kh^_j`Zgb_ 1. Общие сведения об оборудовании сахарного завода 2. Оборудования для транспортировки и очистки направляемой в переработку свеклы 3. Оборудование для получения сока 4. Оборудование для очистки сока и сиропа 5. Оборудование для фильтрации	8 8 8 6 6 6 6	OK 01 OK 09 ПК 1.1 ПК 1.2

	6. Оборудование для нагрева, выпаривания и уваривания	6		
	7. Оборудование для обработки утфеля	6		
	8. Оборудование для сушки, упаковки и хранения сахара	6		
	9. Оборудование для сушки и брикетирования жома	4		
	10 Оборудование известкового отделения	4		
	11. Оборудование для производства кускового сахара-рафинада	4		
	< lh f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o a Z g y l b c b e Z			
	1. Расчёт производительности оборудования для транспортировки и очистки направляемой в переработку свеклы	8		ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2
	2. Расчёт производительности оборудования для получения сока	8		
	3. Расчёт производительности оборудования для очистки сока и сиропа	8		
	4. Расчёт производительности оборудования для фильтрации	8		
	5. Расчёт производительности оборудования для нагрева, выпаривания и уваривания	8		
	6. Расчёт производительности оборудования для обработки утфеля	8		
	7. Расчёт производительности оборудования для сушки сахара	6		
	8. Расчёт производительности оборудования известкового отделения	6		
	9. Расчёт производительности оборудования для производства кускового сахара-рафинада	6		
l j b f _ j g Z y l _ f Z l b d Z k Z f h k l h y l _ e v g h c m q _ [g h c j Z [h l u i j b b a				

F > D g	L _ o g h e h] b y ^ d j z d j f z z d z k z k o z j b k l u o i j h ^ m d l h \	182	90	
L _ f z	L _ o g h e h	K h ^ _ j ` Z g b _		
i j h b a \ h ^ k l \ Z k z o z	1. Сырьё для получения сахара	8		OK 01
	2. Получение сахара-песка	10		OK 09
	3. Получение жидкого сахара	8		ПК 1.1
	4. Получение сахара-рафинада	8		ПК 1.2
	5. Переработка тростникового сахара-сырца	10		
	< l h f q b k e _ i j z d l b q _ k d b o b e z [h j z l h j g u			
	1. Определение органолептических показателей качества	12		OK 01
	2. Определение содержания редуцирующих веществ в свекле и продуктах сахарного производства	12		OK 09
	3. Определение качества сахара	12		ПК 1.1
	4. Упрощённая лабораторная переработка сахарной свеклы	14		ПК 1.2
L _ f z	L _ o g h e h	K h ^ _ j ` Z g b _		
i j h b a \ h ^ k l \ Z d j z o	1. Строение и свойства крахмала	6		OK 01
	2. Картофель как сырьё для производства крахмала	6		OK 09
	3. Технология картофельного крахмала	6		ПК 1.1
	4. Зерновые культуры как сырьё для производства крахмала	6		ПК 1.2
	5. Технология кукурузного крахмала	6		
	6. Использование побочных продуктов кукурузо-крахмального производства	6		
	7. Технология пшеничного, соргового и рисового крахмала	6		
	8. Производство сухого и модифицированного крахмалов и искусственного саго	6		
	< l h f q b k e _ i j z d l b q _ k d b o b e z [h j z l h j g u			
	1. Определение органолептических показателей качества	12		OK 01
2. Определение физико-химических показателей качества крахмала	12		OK 09	
3. Получение крахмала	12		ПК 1.1	
4. Получение крахмальной патоки	12		ПК 1.2	
M q _ [g z y i j z d l b d z j z a ^ _ e z <				
< b ^ u j z [h l				
1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья	144			
2. Осуществление процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов				
3. Обслуживание оборудования для производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов				
i j h b a \ h ^ k l \ g g z y i j z d l b d z	216			

$\leq b^u j Z[h]$ 1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов 2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов 3. Организация и осуществление технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов 4. Работа в производственно-технологической лаборатории			
Промежуточная аттестация экзамен	26		
$\leq k_{-}h$	540	180	

3. М К Е Н < В У Ж ? : Е В А : Р Ж Б Н ? К К В Н Г : Е В Г Н = Н М Е У >

> e j y _ Z e b a Z p b b i j h j j Z f f u i j h n _ k k b h g Z e v g h j h f h ^ m e y i j _ ^ m k f h l j _ g u k e _ ^ m x s b _ k i _ p b Z e v g u _ i h f _ s _ g b y

Кабинеты «Технологии продуктов питания из растительного сырья (по выбору)», «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (по выбору)», «Процессов и аппаратов пищевых производств», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной образовательной программы по специальности.

Лаборатории «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 ПОП-П по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.4 ПОП-П по специальности.

B g n h j f Z p b h g g h _ h [_ k i b _ a j Z p b b i j h j j Z f f u

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.

H k g h \ g u _ i _ q Z l g u _ b a ^ Z g b y

1. Сапронов А.В. Технология сахара. Учебник.-СПб «Профессия», 2015- 5экз.
2. Манжесов В.И. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства. СПб.:Лань,2018- 10 экз.
3. Гнездилова А.И Процессы и аппараты пищевых производств. Учебник и практикум для СПО.- М.: Юрайт,2018- 10 экз.
- 3.Трисвятский Л.А. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов/ Под ред.

Л.А. Трисвятского.-М.: Агропромиздат,

4. Наumenко Т. В. Технология получения свекловичного сахара. Современные технологии и оборудование фильтрования соков и сиропов свеклосахарного производства : учебно-методическое пособие для среднего профессионального образования / Т. В. Наumenко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 52 с. — ISBN 978-5-8114-7124-9

5. Славянский, А. А. Промышленное производство крахмала и крахмалопродуктов : учебное пособие / А.А. Славянский, Н.Д. Лукин, Н.Н. Лебедева. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 271 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-017633-8

H k g h \ g u d l j h g g u _ b a ^ Z g b y

1. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учебник для спо / А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 432 с. — ISBN 978-5-507-44583-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/238472> (дата обращения: 14.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Наumenко, Т. В. Расчет технологического оборудования сахарных заводов. Курсовое и дипломное проектирование : учебно-методическое пособие / Т. В. Наumenко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 36 с. — ISBN 978-5-8114-4049-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/148196> (дата обращения: 14.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Науменко, Т. В. Технология получения свекловичного сахара. Современные технологии и оборудование фильтрования соков и сиропов свеклосахарного производства : учебно-методическое пособие для спо / Т. В. Науменко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 52 с. — ISBN 978-5-8114-7124-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155690> (дата обращения: 14.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 128 с. — ISBN 978-5-507-44454-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/224684> (дата обращения: 14.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. DHGLJHEV B HP?GADM EJV?L: LH< HK<H?GBY
IJHN?KKVBHG: EVGH=HMFHY

DHGLJHEV B HP?GD: J?AMEVL: LH< HK<H?GBY
IJHN?KKVBHG: EVGH=H FH>MEY

Dh↑D HD	Djbl_jbhp_gdb j_amey ihdZaZl_eb hklh_gg dhfi_l_gpbс	Nhjfu dhgljhney f_lh^u hp_gdb
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	GZ hp_gdm © hchj студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. GZ hp_gdm © hchj студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

⁶ Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. ГЗ hp_@dm h\ e_ l\ h j b l_ e если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. ГЗ hp_ g d m © g_ m ^ h \ e _ l \ h j b e c л e v g h a студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	ГЗ hp_ g d m © h e c l e v g h a демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. ГЗ hp_ g d m © e c h i j b r u d e n t студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

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

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

	быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. G Z h p _ g d m если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. G Z h p _ g d m © g _ m ^ h \ e _ l \ h j b e c l a v g h a студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
--	---	--

Ijbeh`_gb2
 d HHH ih ijhn_kk ki_pbZevgh
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

JZ[hqZy ijh]jZffZ ijhn_kkbhgZevgh]h fh^mey

© I F02 HJ=:GBA:PBHGIG?OGHEH=BQ?KDH? H;?KI?Q?GB? IJHBA<H
 DJ:OF:E: K:O:J: B K:O:JBKLUO IJH>MDLH< G: :<LHF:LBØBJH<
 L?OGHEH=BQ?KDBO EBGBYO

КН>?J@:GB? IJH=J:FFU

Н[sZy oZjZdl_jdkhQZC IJH=J:FFU IJHN?KKBHG:EVGH=H ..E.H>M	
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	7
2. KljmdlmjZ b kh^_j`Zgb_ ijhn_kkbhg.Z.e.v.g.h.j.h..fh^m.e.y.....	10
2.1. Трудоемкость освоения модуля	10
2.2. Структура профессионального модуля	11
2.3. Содержание профессионального модуля	12
Mkeh\bze p_aZpbb ijhn_kkbhg.Z.e.v.g.h.j.h..fh^m.e.y.....	16
4. Dhgljhev b hp_gdZ j_amevIZlh\ hk\h_gby ijhn...k.k.b.h.g.Z.e.v.g.h.j.h..fh^m.e.y.....	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

© I F02 HJ=:GBA:PBHG G7D GHEH=BQ?KDH? H;?KI?Q?GB?
 IJHBA<H>KL<:DJ:OF:E: K:O:J: B K:O:JBKLUO IJH>MDLH< G:
 :<LHF:LBABJH<:GGU O G HEH=BQ?KDBO E B G B Y O
 1.1. P_ev b f_klh ijhn_kkbhgZevghjh fh^mey \ kljmdlmj_ h
 ijhjjZffu

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях (по выбору) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.2. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
ПК2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов

1.2. IeZgbjm_fu_ j_amevlZlu hk\h_gby ijhn_kkbhgZevghjh

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен⁷:

D h H D I D	M f _l v	A g Z l v	< e Z ^ _l v g Z \u d
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования	-расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с

⁷ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья; обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства свекловичного сахара,
--	--	---	--

			включая получение и обессахаривание свекловичной стружки, очистку диффузионного сока, варку утфелей, различных видов рафинированного сахара, включая прием и хранение свекловичного сахара и сахара-сырца, крахмала, включая производство картофельного крахмала, производство кукурузного крахмала, кукурузных кормов и кукурузного масла, сахаристых веществ из крахмала, включая гидролиз крахмала, производство и обработку патоки, производство глюкозно-фруктозных сиропов, модифицированных крахмалов, декстрина, саго, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и	-

	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 2.1	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса организовывать работу по проведению	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса организовывать работу технологии менеджмента	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья полуфабрикатов и готовой продукции

	лабораторных исследований качества и безопасности сырья полуфабрикатов и готовой продукции пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг технологии бизнес-планирования производственной финансовой и инвестиционной деятельности методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья технологии производства и организации производственных и технологических процессов требования к качеству выполнения технологических операций методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья методы планирования контроля и оценки качества выполнения технологических операций виды формы и методы мотивации включая материальное и нематериальное стимулирование персонала правила первичного документооборота учета и отчетности требования охраны труда санитарной и пожарной безопасности при техническом	ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья
--	---	--	---

		обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	
ПК 2.2	вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян контролировать качество сырья полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья полуфабрикатов и продуктов питания осуществлять технологические регулировки оборудования использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян подбирать производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья использовать в процессе хранения и переработки	виды и качественные показатели сырья полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян причины методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян способы технологических регулировок оборудования используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян принципы измерения регулирования контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья порядок расчета	обеспечения смены сырьем и расходными материалами определения технологических параметров подлежащих контролю и регулированию обеспечения технологических режимов хранения зерна и семян производства мукомольной крупяной комбикормовой продукции оперативный контроль качества сырья полуфабрикатов готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян

	зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии	рецептур формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях требования охраны труда санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	
--	---	--	--

1.3. Н[hkg h\Zgb_ qZkh\ \ZjbZlb\gh-cl qZklb ННН

<< i i	>hihegbl_evg ijhn_kkbhgZe dhfi_l_gpbb	>hihegbl_evg agZgby mf_g gZ\udb	< gZbf_gh\Zg l_fu	Н[t_f qZkh	Н[hkg h\Z \dexq_gb jZ[hqmx ijh]jZffm
1	ВД 2	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	L_fZ L_otge h]bq_ h[hjm^h\Zgk kZoZjguo aZ\h^h\	126	По запросу работодателя

KLJMDLMJ: В ЮН? IJHN?KKBHГ:ЕVГ FH>MEY
Ljm^h_fdhklv hk\h_gby fh^mey

G Zbf_gh\Zgb_ khklZ\guo qZ	H[t_f \ qZkZ	< l q \ nhjf_ ijZdlbq_kdhc ih^]hlh\db
Учебные занятия ⁸	186	186
Курсовая работа (проект)	30	30
Самостоятельная работа	8	8
Практика, в т.ч.:	252	252
учебная	72	72
производственная	180	180
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.01 в форме ЭКЗАМЕНА МДК 02.02 в форме ЭКЗАМЕНА УП 02 ПП 02 ПМ 02	18	18
Всего	494	494

KljmdlmjZ ijhn_kkbhgZevgh]h fh^mey

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия ⁹	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ¹⁰	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	МДКн.02.01 Организация процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	494	362	186	186	30	8	72	180
	Учебная практика	72			-			72	
	Производственная практика	180			-				180

⁸ Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

⁹ Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

¹⁰ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

	Промежуточная аттестация	018			18				
	Всего:	494	180	456	186	30	8	72	180

L_fZlbg_kdbc ieZg b kh^_j`Zgb_ ijhn_kkbhgZevgh]h fh^mey IF

GZbf_gh\Zgb_ jZ b l_f	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ ijZd eZhjZlhjguo aZgylbc b eZ[h	H[t_f Zd q \ lhf qbke_ \ nhjf_ ijZdlbg_kd ih^]hlh\db Zd q	Dh^u dhfi_l_gpb nhjfbjh\Zgb dhlhjuo kihkh[kl\m we_f_gl ijh]jZffu
IFg HjjZgbaZp b kZoZjbkluo ijh^mdlh\ gZ Z\lhfZlbabjh\Zgguo l_ogheh]bq	h_ggghheh]bq_kdh_ h[_ki_q_gb_ ijh^Z\hKZb b kZoZjbkluo ijh^mdlh\ gZ Z\lhfZlbabjh\Zgguo l_ogheh]bq		
F>Dg Организация процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов		186	
L_fZ ljhba\h^kl_gguo ijhp_kk gZ ij_^ij b_]h hj]ZgbaZp	Kh^_j`Zgb_ 1. Структура производственного процесса 2. Длительность производственного цикла < lhf qbke_ ijZdlbg_kdbo aZgylbc b eZ[h	2 2	
L_fZ HjjZgba hkggh\gh]h ijhba\	Kh^_j`Zgb_ 1. Основные понятия и характеристики поточного производства 2. Анализ и организация потока < lhf qbke_ ijZdlbg_kdbo aZgylbc b eZ[h	2 2	
L_fZ HjjZgba fZl_jbZeVgh l_ogbg_kdh]h h[kem`b\Zgby	Kh^_j`Zgb_ 1. Организация ремонта оборудования 2. Организация складского хозяйства 3. Организация внутризаводского транспорта 4. Организация энергетического хозяйства < lhf qbke_ ijZdlbg_kdbo aZgylbc b eZ[h	2 2 2 2	
	1. Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства 2. Задачи по расчёту, анализу и организации потока	2 2	
	1. Задачи по организации ремонта оборудования 2. Задачи по организации складского хозяйства 3. Задачи по организации внутризаводского транспорта	2 2 2	

	4. Задачи по организации энергетического хозяйства		2	
L_fZ	K h^_j`Z g b_	2		
l j h b a \ h ^ k l \ _ g g Z y	1. Производственная мощность и коэффициент её использования	2		
f h s g h k l v i j _ ^ i j b y	2. Анализ и выявление резервов производственной мощности	2		
i h \ u j Z [h l d _	< l h f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o a Z g y l b c b e Z [h			
d j Z o f Z e Z _ k Z o Z	1. Задачи по определению производственной мощности и коэффициентов её использования		2	
k Z o Z j b k l u o	2. Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности		2	
i j h ^ m d l b \ _ z j _ a				
L_fZ G Z m q g	K h^_j`Z g b_	2		
h j j Z g b a Z p b y l j m	1. Разделение и кооперация труда	2		
	2. Выявление передовых приёмов и методов труда	2		
	3. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад	2		
	< l h f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o a Z g y l b c b e Z [h			
	1. Задачи по разделению и кооперации труда		2	
	2. Задачи по выявлению передовых приёмов и методов труда		2	
	3. Задачи по анализу графиков выходов и определению численности производственных бригад		2	
L_fZ L_o g b q	K h^_j`Z g b_			
g h j f b j h \ Z g b _ l j m	1. Изучение затрат рабочего времени	2		
	2. Установление норм выработки и норм обслуживания	2		
	< l h f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o a Z g y l b c b e Z [h j z			
	1. Задачи по изучению затрат рабочего времени		2	
	2. Задачи по установлению норм выработки и норм обслуживания		2	
L_fZ H j j Z g b a	K h^_j`Z g b_			
a Z j Z [h l g h c i e Z l u	1. Определение группы оплаты труда	2		
	2. Определение сдельных расценок и тарифных ставок	2		
	< l h f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o a Z g y l b c b e Z [h			
	1. Расчёт премий		2	
	2. Определение заработной платы		2	
L_fZ l h \ u r _ g	K h^_j`Z g b_	2		
w n n _ d l b \ g h k l b	1. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	2		
i j h b a \ h ^ k l \ Z	2. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических	2		

	ресурсов производства и повышением качества продукции			
	3. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	2		
	4. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	2		
	< lh f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o a Z g y l b c b e Z [h			
	1. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала		2	
	2. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции		2	
	3. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции		2	
	4. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства		2	
L _ f Z l j h b a \ h b _ j _ Z e b a Z p b y i j h ^ m d p b b	K h ^ _ j ` Z g b _			
	1. Производство и реализация продукции	2		
	2. Суточной производительности предприятий по выработке крахмала, сахара и сахаристых продуктов	2		
	3. Рабочий период	2		
	< lh f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o a Z g y l b c b e Z [h			
	1. Задачи по расчёту показателей производства и реализации продукции		2	
	2. Расчёт суточной производительности предприятий по выработке крахмала, сахара и сахаристых продуктов		2	
	3. Определение рабочего периода			
L _ f Z L j m ^ b a Z j Z [h l g Z y i e Z l Z	K h ^ _ j ` Z g b _			
	1. Производительность труда и численность персонала	2	2	
	2. Фонд заработной платы	2	2	
	< lh f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o a Z g y l b c b e Z [h			
	1. Определение производительности труда и численности персонала		2	
	2. Расчёт фонда заработной платы		2	
L _ f Z B a ^ _ j ` i j b [u e v b n b g Z g k	K h ^ _ j ` Z g b _			
	1. Распределение фонда заработной платы и составление	2		

	вспомогательных смет предприятий по выработке крахмала, сахара и сахаристых продуктов			
	2. Себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции	2		
	3. Издержки обращения предприятий	2		
	4. Прибыль и рентабельность	2		
	5. Фонд экономического стимулирования	2		
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo aZgyIBC b eZ[h			
	1. Задачи по распределению фонда заработной платы и составление вспомогательных смет предприятий по выработке крахмала, сахара и сахаристых продуктов		2	
	2. Расчёт себестоимости и рентабельности отдельных видов продукции		2	
	3. Расчёт издержек обращения предприятий		2	
	4. Определение прибыли и рентабельности		2	
	5. Определение фондов экономического стимулирования		2	
L_fZ HjjZgb mijZ\gb_f ij_^ijbylby	Kh^_j`Zgb_ 1. Организация управлением предприятия < lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo aZgyIBC b eZ[h	2		
	1. Задачи ситуационного типа		2	
ljb_f_jgZy l_fZlbdZ kZfhklhyl_evghc mq_[ghc jZ[hlu ijb ban				
ljb_f_jgZy l_fZlbdZ dmjkh\uo jZ[h	1. Организация работы станции очистки и измельчения свеклы. 2. Организация работы станции получения диффузионного сока. 3. Организация работы станции подготовки воды для диффузии. 4. Организация работы станции очистки диффузионного сока (преддефекация – I сатурация). 5. Организация работы станции фильтрования сока I сатурации. 6. Организация работы станции II сатурации и фильтрования сока. 7. Организация работы станции очистки сиропа с клеровкой. 8. Организация работы станции получения белого сахара – песка. 9. Организация работы станции получения желтого сахара II продукта. 10. Организация работы станции уваривания и кристаллизации утфеля последнего продукта. 11. Организация работы станции кристаллизации и центрифугирование утфеля			

последнего продукта. 12. Организация работы станции получения извести и известкового молока. 13. Организация работы станции получения и очистки сатурационного газа			
М q _ [g Z y i j Z d l b d Z j Z a ^ _ e Z < b ^ u j Z [h l 1. Участие в планировании структурного подразделения 2. Организация работы структурного подразделения 3. Руководство работой структурного подразделения 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения 5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности	72		
Н [y a Z l _ e v g u _ Z m ^ b l h j g u _ m q i h g d i k h a \ z h g m l b i y h _ d l m j Z [h l _		30	
l j h b a \ h ^ k l \ _ g g Z y i j Z d l b d Z < b ^ u j Z [h l 1. Организация производства 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения 3. Оперативное планирование работы производства 4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений 5. Организация труда персонала на производстве 6. Реализация готовой продукции на производстве	180		
< k _] h	494	396	

МКЕН<ВУ J?:ЕВА:РВВ IJHN?ККВНГ:ЕВГН=Н FH>МЕУ

>ey j_ZebaZpbb ijh]jZffu ijhn_kk b mgeZye v^ghel hg u [ulv
ij_^mkfhlj_gu ke_^mxsb_ki_pbZevgu_ ihf_s_gby

Кабинеты «Технологии продуктов питания из растительного сырья (по выбору)», «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (по выбору)», «Процессов и аппаратов пищевых производств», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной образовательной программы по специальности.

Лаборатории «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 ПОП-П по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.4 ПОП-П по специальности.

BgnhjZpbbgh_h[_ki_q_gb_j_ZebaZpbb ijh]jZffu

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.

Hkgh\gu_i_qZlgu_ba^Zgby

1. Науменко, Т. В. Технология получения свекловичного сахара. Современные технологии и оборудование фильтрования соков и сиропов свеклосахарного производства : учебно-методическое пособие для спо / Т. В. Науменко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 52 с. — ISBN 978-5-8114-7124-9

2. Славянский, А. А. Промышленное производство крахмала и крахмалопродуктов : учебное пособие / А.А. Славянский, Н.Д. Лукин, Н.Н. Лебедева. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 271 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-017633-8

Hkgh\gu_we_dljhggyu_ba^

1. Бурова, Т. Е. Введение в пищевую биотехнологию : учебное пособие / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-5949-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146901> (дата обращения: 14.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 128 с. — ISBN 978-5-507-44454-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/224684> (дата обращения: 14.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Щеколдина, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для спо / Т. В. Щеколдина, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-6432-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147355> (дата обращения: 14.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

>hihegbl_evgu_bklhqgdbb

1. Куликовский А. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный

2. Магомедов Г. О. Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, А. А. Журавлев, Т. А. Шевякова. — Воронеж : ВГУИТ, 2020. — 159 с. — ISBN 978-5-00032-478-3. — Текст : электронный

6. .

7. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 128 с. — ISBN 978-5-507-44454-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/224684> (дата обращения: 14.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. DHGLJHEV B HP? GADM EJV? L: L H< HK<H? G B Y
IJHN? KKBHG: EVGH= H MFHY

DHGLJHEV B HP? GADM EJV? L: L H< HK<H? G B Y
IJHN? KKBHG: EVGH= H FH>MEY

Dh [^] ID HD	Djbl_jbb hp_gdb j_an ihdZaZl_eb hk\h_g dhfi_l_gpbс	Nhjfu dhgljhey f_lh [^] u hp_gdb
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	GZ hp_gdm © echij brydnt демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. GZ hp_gdm © echij brydnt демонстрирует системность и	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

¹¹ Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

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

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

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

	глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. G Z h p _ g d m если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. G Z h p _ g d m © g _ m ^ h \ e _ l \ h j b e s l e v g h a студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
--	--	--

I j b e h ` _ g b _

к ПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

J:;HQ:Y IJH=J:FFtIJHN?KKBHG:EVGH=H FH>MEY

©IF E:;HJ:LHJGUC DHGLJHEV D:Q?KL<: B ;?AHI:KGHKL B KU
 IHEMN:;JBD:LH< B =HLH<H&MIDPBB < IJHP?KK? IJHBA<H>KL<:
 IJH>MDLH< IBL:GBY BA J:KLBL?EVGH=H KUJVY^a

К Н > ? J @ : G В ?

Н[sZy oZjZdl_j	К Н > ? J @ : G В ?	И Q Z C I J H = J : F F U I J H N ? K K B H G : E V G H = H . E . H > M E Y
1.1.	Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	4
1.2.	Планируемые результаты освоения профессионального модуля	4
1.3.	Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	7
Kl j m d l m j Z b k h ^ _ j ` Z g b _ i j h n _ k k b h . g . Z . e . v . g . h . j . h . . f . h . ^ . m . e . y .		10
2.1.	Трудоемкость освоения модуля	10
2.2.	Структура профессионального модуля.....	11
2.3.	Содержание профессионального модуля.....	12
M k e h \ b y j _ Z e b a Z p b b i j h n _ k k b h . g . Z . e . v . g . h . j . h . . f . h . ^ . m . e . y .		16
4. D h g l j h e v b h p _ g d Z j _ a m e v l Z l h \ h k \ h _ g b y i j h n _ k k b h . g . Z . e . v . g . h . j . h . . f . h . ^ . m . e . y .		17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА J:;HQ?C IJH=J:RF IJHN?KKBHG:EVGH=MFHY

«E:;HJ:LHJGUC DHGLJHEV D:Q?KL<: B ;?ANI:KGHKLB KUJVY
IHEMN:;JBD:LH< B =HLH<HC IJH>MDPBV < IJHP?KK? IJHBA<H>
IJH>MDLH< IBL:GBY BA J:KLBL?EVGH=H KUJVY^a

1.1. P_ev b f_klh ijhn_kkbhgZevgh]h fh^mey \ kljmdlmj_ h[
ijh]jZfu

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.2. leZgbjm_fu_ j_amevIzlu hk\h_gby ijhn_kkbhgZevgh]h fh

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹²:

DhHDP ID	Mf_lv	AgZlv	<eZ^_lv gZ\ud
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

¹² Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	помощью наставника)		
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 3.1-3.4	пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов,	требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб	подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения,

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

	соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической	
--	---	---	--

		лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
--	--	---	--

1.1. H[hkgh\Zgb_ qZkh\ \ZjbZlb\gh-cl qZklb HИH

<< i i	>hihegbl_evg ijhn_kkbhgZe dhfi_l_gpbb	>hihegbl_evg agZgby mf gZ\udb	< gZbf_gh\Zg l_fu	H[t_f qZkh	H[hkgh\Zgb_ \dexq_gby \ jZ[hqmx ijh]jZffm
1			МДК 03.01. МДК 03.02. ПП.03	46 48 36	Для углубленного изучения технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях; для выполнения технологических операций

KLJMDLMJ: B KИ:CB? IJHN?KKBHG:H=HG FH>MEY
Ljm^h_fdhklv hk\h_gby fh^mey

GZbf_gh\Zgb_ khklZ\guo qZ	H[t_f \ qZkz	< l q \ nhjf ijZdlbq_kdhc ih^]hlh\db
Учебные занятия ¹³	264	142
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	12	-
Практика, в т.ч.:	252	252
учебная	108	108
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 03.01 в форме экзамена МДК 03.02 в форме экзамена УП 03 диф.зачет ПП 03диф.зачет	28	-

¹³ Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

<i>ПМ 03 Экв</i>		
Всего	556	394

KljmdlmjZ ijhn_kkbhgZevghjh fh^mey

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия ¹⁴	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ¹⁵	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Раздел 1. Производственно-технологический контроль	148	70	134	128	-	6		
	Раздел 2. Контроль качества и безопасность сырья, полуфабрикатов готовой продукции	156	72	142	136	-	6		
	Учебная практика	108	108					108	
	Производственная практика	144	144						144
	Промежуточная аттестация	28							
	Всего:	556	394		264	-	12	108	144

¹⁴ Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

¹⁵ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

2.2. Kh^_j`Zgb_ ijhn_kkbhg efvg^lmey

GZbf_gh\Zgb_jZa l_f	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZb iēZd hg d l hg d h aZgylby	H[t_f Zd q \ lhf qbke_ \ nhjf_ ijZdlbq_kdh ih^]hlh\dd Zd q	Dh^u dhfi_l_gpb nhjfbjh\Zgl dhlhjuo kihkh[kl\m we_f_gl ijh]jZffu
IF EzhjZlhjguc dhgljhev dZq_kl\Z b [_ahizkghklb kujvy ihemnZ[jbdZlh\ b]hlh\hc ijh^mdpb b \ ibIZgby ba jZklbl_evgh]h kujvy			
F>D	ljhba\h^kll_ogghheh]bq_kdbc dhgljhev	148	
L_fZ <\^_gb_ b ghjfZlb\gu_f^gdum dhgljhey dZq_kl\Z [_ahizkghklb ijh^m	Kh^_j`Zgb_ Система контроля качества перерабатывающей промышленности. Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Организация производственно-технологического контроля на предприятиях отрасли. Государственный надзору. Технологические схемы производства продуктов питания из растительного сырья.	22 18	OK 01 OK 09 ПК 3.1-3.4
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo aZgylbc b eZ[hjZlhjgu		
	Производственно-технологический контроль на предприятиях отрасли. Составление примерной программы (плана) производственного контроля Составление схемы технологического контроля на этапах процесса производства.	6	
L_fZ ljhba\h^kll_ogghheh]bq_kgd bjd ed l_ogghheh]bq_kgd bjd ed <oh^ghc dhgljhev k l_dmsbc dhgljhev d kujvy \kihfh]Zl_ev fZl_jbZeh\ b]hlh\h	Kh^_j`Zgb_ 1. Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа. 2. Порядок отбора средних проб полупродуктов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа	28 4 4	OK 09 ПК 3.1-3.4

i j h ^ m d p b b	3. Программа производственно-технологического контроля производства.	4	
	4. Характеристика производства, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готового продукта.	4	ОК 09 ПК 3.1-3.4
	5. Технологическая схема производства продукта.	4	
	6. Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля.	2	
	< l h f q b k e j Z d l b q _ k d b o a Z g y l b c b e Z [h j Z l h j g u o j	16	
	1. Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.	4	ОК 09 ПК 3.1-3.4
	2. Порядок отбора средних проб полупродуктов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа	4	
	3. Методы анализа, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готовых продуктов.	4	
	4. Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля.	4	
L _ f Z H j] Z g b a Z p	K h ^ _ j ` Z g b _	52	
h k g h \ g u _ a Z ^ Z q b i j h b a \ h ^ k l \ _ g g u o e Z [h j Z l h j b c J Z a j Z g h j f Z l b \ g u o b \ _ ^ _ i j h b a \ h ^ k l \ _ g g u o ^ h d m f _ g l h \ i h i j h b a \ h ^ k l \ _ g g h l _ o g h e h] b q _ k d h f m d h g l j h e x	1. Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи. Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного, входного, текущего контроля качества сырья и вспомогательных материалов.	16	ОК 09 ПК 3.1-3.4
	2. Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций. Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.	20	
	< l h f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o a Z g y l b c b e Z [h j Z l h j g u	16	
	1. Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи. Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного, входного, текущего контроля качества		

	сырья и вспомогательных материалов.		
	2. Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций. Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.		
L_fZ N b a b d h o b f b q _ k d b _ f _ l h ^ u b k k e _ ^ h \ Z g b y	K h ^ _ j ` Z g b _	46	ОК 09
	1. Физико-химические методы исследования.	16	ПК 3.1-3.4
	2. Отчетность при производственно-технологическом контроле. Формы журналов правила заполнения	14	
	< l h f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o a Z g y l b c b e Z [h j Z l h j g u	16	
	1. Определение физико-химических показателей качества		
l j b f _ j g Z y l _ f Z l b d Z k l k z f h e v g h c m q _ [g h c j Z [h l u i j b b a m q _ g b b j Z a ^ _ e Z			
M q _ [g Z y i j Z d l b d Z j Z a ^ _ e Z < b ^ u j Z [h l 1. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья 2. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов 3. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий		54	ОК 09 ПК 3.1-3.4
F > D D h g l j h e v d Z q _ k l \ Z b [_ a h i Z k g h k l b k u j v y i h e m n Z [j b d Z l h \		156	ОК 09 ПК 3.1-3.4
L_fZ D h g l j h e v d Z q _ k l \ Z i j h ^ m d p b	K h ^ _ j ` Z g b _	84	ОК 09
	1. Контроль качества продукции		ПК 3.1-3.4
	2. Испытательные лаборатории для предприятий		
	3. Правила отбора проб		
	4. Методы контроля качества		
	< l h f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o b e Z [h j Z l h j g u o a Z g y l k		
	1. Правила отбора проб		
	2. Методы контроля качества		
L_fZ L j _ [h \ Z g b d Z q _ k l \ m k u j v y	K h ^ _ j ` Z g b _	46	ОК 09
	1. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		ПК 3.1-3.4

i h e m n Z [j b d Z l h \ b] i j h ^ m d p b b	2. Контроль качества полуфабрикатов, готовых изделий, напитков		26
	3. Идентификация и фальсификация сырья и продукции		
	< l h f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o b e Z [h j Z l h j g u o a Z g y l l		
	1. Контроль качества основного сырья		
	2. Контроль качества дополнительного сырья		
	3. Контроль качества полуфабрикатов		
	4. Оценка качества готовых изделий		
l j b f _ j g Z y l _ f Z l b d Z k y Z f l e k l g h c m q _ [g h c j Z [h l u i j b b a m q _ g b b j Z a ^ _ e Z			
M q _ [g Z y i j Z d l b d Z j Z a ^ _ e Z < < b ^ u j Z [h l		54	ОК 09 ПК 3.1-3.4
1. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья 2. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов 3. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий			
K Z f h k l h y l _ e v g Z y m q _ [g Z y j Z [h l Z h [m q Z x s _] h k y g Z ^ d m j k h \ u f i j h _ d l			
l j h b a \ h ^ k l \ _ g g Z y i j Z d l b d Z < b ^ u j Z [h l		144	ОК 09 ПК 3.1-3.4
1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве 2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов 3. Организация и осуществление технологического процесса 4. Работа в производственно-технологической лаборатории			
< k _] h		556	

М К Е Н < В У J ? : Е В А : Р В В I J H N ? К К В Н Г : Е В Г Н = Н F H > М
 > e y Z ђ b a Z p b b i j h j j Z f f u i j h n _ k k b h g Z e v g h j h f h ^ m e y
 i j _ ^ m k f h l j _ g u k e _ ^ m x s b _ k i _ p b Z e v g u _ i h f _ s _ g b y

Кабинеты «Технологии продуктов питания из растительного сырья (по выбору)», «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (по выбору)», «Процессов и аппаратов пищевых производств», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной образовательной программы по специальности.

Лаборатории «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 ПОП-П по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.4 ПОП-П по специальности.

B g n h j f Z p b h g g h _ h [_ k i _ q b ђ b i j h j j Z ђ f u a Z p

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.

N k g h \ g u _ i _ q Z l g u _ b w e _ d l j h g g u _ b a ^ Z g b y

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

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

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

4. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль : учебник для спо / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-6956-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/165817> (дата обращения: 26.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

>hihegbl_evgu_bklhqgdbb

1. Соболев Э.М. Технология натуральных и специальных вин. - Майкоп : Адыгея, 2004. - 463 с.
2. Кишковский З.Н., Мержаниан А.А. Технология вина. - М.: «Легкая и пищевая промышленность», 1984. - 503 с.
3. Практическое руководство по использованию системы капиллярного электрофореза «Капель» - С-Пб.: ООО «Веда», 2009 - 212 с.
4. Контроль качества продукции физико-химическими методами. Вино и виноматериалы / В.В. Ашапкин и др. - ДеЛи принт, 2005. - 116 с.
5. Польшанина Г.В. Аналитический контроль производства водок и ликеро-водочных изделий. - ДеЛи принт, 2010. - 464 с.
6. Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции [Электронный ресурс] : Учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 336 с. - ISBN 978-5-394-01715-5.
7. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. промыш.: Уч. / Под ред. В.М. Поздняковского - 3 изд., испр. и доп. - М: ИНФРА-М, 2014 - 336 с.: 60x90 1/16 + (Доп. мат. znanium.com). - (п) ISBN 978-5-16-006184-9, 500 экз.

DHGLJHEV B HP?GD: J?AMEVL: LH< HK<H?GBY
IJHN?KKBHG: EVGH=H FH>MEY

Dh↑D HD	Djbljbhbp_gdb j_amevl ihdZaZl_eb hk\h_gghklb)c	Nhjfu dhgljhe f_lh^u hp_16gd
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	GZ hp_gdm © hchchchchf демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. GZh p_gdm © o hchchchchd демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

¹⁶ Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

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

	допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. G Z h p _ g d m © g _ m ^ h \ e _ f d l m j студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
OK 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	G Z h p _ g d m © h e l e i t t y d e n f студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. G Z h p _ g d m © e c h i j b r u d e n t студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. G Z h p _ g d m © g _ m ^ h \ e _ f d l m j студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. G Z h p _ g d m © g _ m ^ h \ e _ f d l m j студент демонстрирует крайне	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

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

ljbeh`_gb_
d IH+I ih ki_pbZevghk
L_ogheh]by ijh^mdlh\ iblZgby ba jZklb

JZ[hqZy ijh]jZffZ ijhn_kkbhgZevgh]h fh^mey
IF H;?KI?Q?GB? >?YL?EVG HKLB KLJMDLMJGH=H IH>J:A

К Н > ? J @ : G B ?

Н[sZy oZjZdl_jb k;HbQZC IJH=J:FFU IJHN?KKBHG:EVGH=H ..E..H>M	
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	7
Kl j m d l m j Z b k h ^ _ j ` Z g b _ i j h n _ k k b h . g . Z . e . v . g . h . j . h . . . f . h . ^ . m . e . y	10
2.1. Трудоемкость освоения модуля	10
2.2. Структура профессионального модуля	11
2.3. Содержание профессионального модуля	12
M k e h \ b y j _ Z e b a Z p b b i j h n _ k k b h . g . Z . e . v . g . h . j . h . . . f . h . ^ . m . e . y	16
4. D h g l j h e v b h p _ g d Z j _ a m e v l Z l h \ h k \ h _ g b y i j h n _ . . . k . k . b . h . g . Z . e . v . g . h . j . h . . . f . h . ^ . m . e . y	

H;S:Y O:J:DL?J BIDL J:;HQ?C IJH=J:U F
 IJHN?KKBHG:EVGH= M FUY
 IF H;?K?Q?GB? >?YL?EVG K K L M D L M J G H = H I H ? E : A G B Y

1.3. P_ev b f_klh ijhn_kkbhgZevghjh fh^mey \ kljmdlmj_ h
 ijhjjZffu

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация работы структурного подразделения».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы и вариативную часть образовательной программы по направленности «Технология хранения и переработки зерна и семян».

1.4. leZgbjm_fu_j_amevIZlu hk\h_gby ijhn_kkbhgZevghjh

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

D h ^ H P I D	M f _lv	A g Zlv	< e Z ^ _lv g Z \u c
OK.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 4.1	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	принципы и формы организации производственного процесса методики расчета выхода готовой продукции структура издержек производства и пути снижения затрат методики расчета экономических показателей	планирования основных показателей производственного процесса оценки эффективности производственного процесса принятия управленческих решений по организации производственного процесса
ПК 4.2	планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями оформлять и проверять планы работ по	принципы планирования работ исполнителям основные приемы организации работ исполнителей способы и показатели оценки качества работ	планирования работ структурного подразделения оценки эффективности деятельности структурного подразделения

	установленной форме	выполняемых исполнителями	принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
ПК 4.3	применять методики контроля качества сырья вспомогательных упаковочных материалов полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья рассчитывать потребности производства в сырье вспомогательных упаковочных материалах и таре проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте обеспечивать безопасные условия труда на производстве	принципы планирования работы трудового коллектива основные приемы организации работы трудового коллектива правила и принципы разработки должностных обязанностей графиков работы и табеля учета рабочего времени	контроля качества сырья вспомогательных упаковочных материалов полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья расчета потребности производства в сырье материалах и таре инструктажа и обучения персонала на рабочих местах обеспечения безопасных условий труда на производстве разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции участие в планировании основных показателей производства
ПК 4.4	использовать различные методы контроля работы трудового коллектива осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности принимать управленческие	способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива	группировки и анализа информации расчета показателей производительности труда расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда расчета суммы прибыли процента рентабельности

	решения по повышению результативности работы трудового коллектива		расчета показателей использования производственных мощностей основных и оборотных средств
ПК 4.5	оформлять учетно-отчетную документацию проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию составлять отчеты по расходу сырья материалов и тары вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции определять потребности в рабочей силе вести учет рабочего времени	учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья основы производственного учета материальный баланс сырья вспомогательных упаковочных материалов и тары нормы времени и выработки по технологическим операциям	ведения утвержденной учетно-отчетной документации проверки товарного оформления и хранения продукции оформления документов на отпущенную продукцию составления отчетов по расходу сырья вспомогательных материалов упаковки и тары учета брака и анализа причин образования дефектов продукции

1.5. Н[hkgh\Zgb_ qZkh\ \ZjbZlb\gh-cl qZklb ННН

<< i i	>hihegbl_ev ijhn_kkbhg u_dhfi_l_g	>hihegbl_ev agZgby mf gZ\udb	< gZbf_gh\Z l_fu	Н[t_f qZkh	Н[hkgh\Zg \dexq_gby jZ[hqmx ijh]jZffm
1	-	Проверка знаний, умений и навыков, полученных при изучении ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.04. Экзамен по модулю	6	Для углубленного изучения планирования основных показателей; планирования выполнения работ исполнителями; организации, контролирования хода и оценивания результатов работы трудового коллектива

KLJMDLMJ: В т.ч. в форме практической подготовки
Ljm^h_fdhklv hkl^h_gby fh^mey

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия в т.ч.	38	28
Курсовой проект	20	
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	36	36
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 04.01 Организация работы структурного подразделения в форме экзамена ПМ. 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения экзамен по модулю	14 6 6	-
< k _] h	144	100

KljmdlmjZ ijhn_kkbhgZevgh]h fh^mey

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Теоретические занятия	Практические занятия	Курсовой проект	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОК 01, ОК 09 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4	F > D H j] Z g b a j Z [h l u k l j m d l m j g h] i h ^ j Z a ^ _ e _ g b y	58	28	38	-	-	20	-	-	-
	Учебная практика	36	36	-	-	-	-	-	36	-
	Производственная практика	36	36	-	-	-	-	-	-	36
	Промежуточная аттестация	14	0	-	-	-	-	-	-	-
	Всего:	144	100	38	-	-	20	-	36	36

2.3. Kh^_j`Zgb_ ijhn_kkbhgZevgh]h fh^mey

GZbf_gh\Zg jZa^_eh\ b	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ ijZd eZ[hjZlhjguo aZg ylb_ проект (работа)	H[t_f Zd q \ lhf qbke_ \ nhjf_ ijZdlbq_ ih^]m\db Zd	Dh^u dhfi_l_g nhjfbjh\Zgbx dhlhjuo kihkh[kl\m_ we_f_gl ijh]jZ
F>D HjjZgbaZpby jZ[hlu kljmdlmjgh]h ih^jZa^_e_gby		66/66	
L_fZ leZgbjh\Zgb_ hj]ZgbaZpby jmdh\h^kl\h jZ[hlh kljmdlmjgh]h ih^jZa^_e_gb	Kh^_j`Zgb_ Организация работы структурного подразделения. Планирование работы структурного подразделения. Управление коллективом	6/6 2/2	OK 01 OK 09 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo b eZ[hjZlhjguo ljZdlbq_kdh_ aZg ylb_ роль организаций в современном обществе	4/4 2/2	
	ljZdlbq_kdh_ aZg ylb_ Характеристики организаций. Организация как социальная подсистема	2/2	
L_fZ lkboheh]by h[s_gby	Kh^_j`Zgb_ Этика и эстетика Психология общения	8/8 2/2	OK 01 OK 09 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo b eZ[hjZlhjguo ljZdlbq_kdh_ aZg ylb_ Психология организаций	6/6 2/2	
	ljZdlbq_kdh_ aZg ylb_ Деловая игра «Создание организации». Выборы руководства фирмы и разработка учредительных документов. Разработка финансово-материальных основ организационного проекта. Презентация организационного проекта	2/2	
	ljZdlbq_kdh_ aZg ylb_ Деловая игра «Организационный анализ и изменения в организации». Обоснование целей организации и необходимых структурных изменений. Организационные изменения, перепроектирование организации. Презентация проекта организационных изменений	2/2	

L_fZ :gZ j_a me vI ZI h\ ^_yl_e v g h k l b k l j m d l m j g h] h i h^j Z a^_e_g b	K h^_j`Z g b _	18/18	
	Организация производственного и технологического процесса Организация и нормирование труда. Основные показатели деятельности предприятий	4/4	ОК 01 ОК 09 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5
	< l h f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o b e Z [h j Z I h j g u o	14/14	
	l j Z d l b q _ k d h _ a Z g y O p p e d e l e n i e c e l e y o r g a n i z a c i j i и структуры ее функциональных подразделений	2/2	
	l j Z d l b q _ k d h _ a Z g y P a c e t p o k a z a t e l e y i s p o l y z o v a n i я основных и оборотных средств	2/2	
	l j Z d l b q _ k d h _ a Z g y P a c e t б ю д ж е т а р а б o ч e г o в р e м e н и и составление графика выхода рабочих на работу и технически обоснованных норм	2/2	
	l j Z d l b q _ k d h _ a Z g y P a c e t з а р а б o т н o й п л а т ы работников предприятия при сдельной и повременной форме оплаты труда. Расчет фонда заработной платы и среднемесячной заработной платы	2/2	
	l j Z d l b q _ k d h _ a Z g y P a c e t с е б e c т o и м o c т и п р o д у к ц и и и показателей снижения себестоимости. Расчет экономических показателей работы предприятия	2/2	
	l j Z d l b q _ k d h _ a Z g y O f o r m l e n i e d o к у м е н т о в н а различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукции	2/2	
L_fZ G h j f Z I b \ g h i j Z \ h \ h _ j _] m e b j h \ Z g b h [e Z k l b j m d h \ h ^ k l \ Z k l j m d l m j g u f	K h^_j`Z g b _	8/8	
	Правовые основы организации работы структурного подразделения Основные принципы правового регулирования трудовых отношений Нормативно-правовые документы при трудоустройстве Дисциплинарная и материальная ответственность работника	2/2	ОК 01 ОК 09 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4

ih^jZa^_e_gb	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdZbhjg eZ [ahZ gylbc	6/6	ПК 4.5
	IjZdlbq_kdh_ aZgyОбщие законы организации. Законы и закономерности организации	2/2	
	IjZdlbq_kdh_ aZgyПринципы организации. Связующие процессы в организации	2/2	
	IjZdlbq_kdh_ aZgyПринятие управленческих решений	2/2	
Dmjkh\hc ijh_dI jZ[hIz		20/20	
JZ[hIz h[mqZxs_]hky gZ^ dmjkh\uf ijh_dIhf jZ[hIhc 1. Составление плана курсового проекта. Подготовка материала для курсового проекта 2. Подбор источников и литературы. 3. Оформление титульного листа, содержания. Консультация по написанию введения. 4. Проверка введения. 5. Оформление разделов курсового проекта. Консультация по написанию теоретической и практической частей проекта. 6. Проверка теоретической части проекта 7. Проверка практической части проекта 8. Проверка выводов, заключения и предложений по результатам теоретического и практического материала. 9. Проверка приложений к курсовому проекту. 10. Проверка оформления курсовому проекту согласно методическим рекомендациям. 11. Подготовка доклада и презентации для защиты курсового проекта. 12. Защита курсового проекта.		20/20	ОК 01 ОК 09 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5
Ijh_f`mlhqgZy ZII_kIzpbY wdaZf_g		6/6	
Mq_[gZy ijZdlbdZ <b^u jZ[hI 1. Участие в планировании структурного подразделения 2. Организация работы структурного подразделения 3. Руководство работой структурного подразделения 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения		36/36	ОК 01 ОК 09 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5
Ijh_f`mlhqgZy ZII_kIzpbYj_gpbjh\Zgguc aZq_l			
Ijhba\h^kl_ggZy ijZdlbdZ <b^u jZ[hI		36/36	ОК 01 ОК 09

1. Планирование, организация и контроль деятельности структурного подразделения		ПК 4.1
2. Участие в руководстве работой структурного подразделения		ПК 4.2
3. Участие в анализе процесса и результатов деятельности подразделений		ПК 4.3
l j h f _ ` m l h q g Z y Z l l _ k l Z p b y _ w d a Z f _ g i h f h ^ m e x		ПК 4.4
		ПК 4.5
l j h f _ ` m l h q g Z y Z l l _ k l Z p b y _ w d a Z f _ g i h f h ^ m e x	6/-	
< k _] h	144/100	

Курсовой проект (работа)

Тематика курсовых проектов

1. Совершенствование организационной структуры управления предприятием.
2. Совершенствование системы управления предприятием.
3. Совершенствование управления структурными подразделениями организации.
4. Организация и управление предприятием (подразделением) в условиях рыночной экономики.
5. Опыт эффективного руководства и управления организацией.
6. Совершенствование системы мотивации персонала организации.
7. Разработка системы мотивации персонала.
8. Совершенствование методов мотивации персонала организации
9. Эффективное управление конфликтными ситуациями в бизнесе
10. Формирование организационной (корпоративной) культуры в организации
11. Анализ и совершенствование организационной (корпоративной) культуры организации
12. Совершенствование управления корпоративной культурой организации
13. Разработка корпоративного имиджа и средств его формирования
14. Совершенствование управления инвестиционной политикой организации
15. Совершенствование управления производственной деятельностью современных организаций
16. Анализ и совершенствование технологии управления организацией
17. Анализ качества управления в организации и разработка мер по повышению его эффективности
18. Совершенствование управления структурной реорганизацией (реструктуризацией) предприятия
19. Анализ и совершенствование системы контроля в организации
20. Анализ и регулирование запасов материальных и финансовых ресурсов
21. Оценка качества управления технологическими ресурсами
22. Разработка сбалансированной системы показателей как средство управления организацией
23. Анализ кризисных ситуаций в деятельности организации и разработка рекомендаций по их устранению.

24. Экономическая эффективность реализации управленческого труда.
25. Совершенствование управление персоналом на предприятии (на примере).
26. Совершенствование подготовки, принятия и реализации управленческих решений.
27. Совершенствование экономического механизма управления организации.
28. Совершенствование организационного механизма управления предприятия.
29. Совершенствование социально-психологического механизма управления предприятия.
30. Управление качеством труда и продукции (услуг) на предприятии.

М К Е Н < В ? Y E J B A : P B B I J H N ? K K B E H G G H = H F H > M E Y

F Z I _ j b Z - e v g g b q _ k d h _ h [_ k i _ q _ g b _

Кабинеты «Технологии продуктов питания из растительного сырья», «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (по выбору)», «Процессов и аппаратов пищевых производств», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

M q _ f g l h ^ b q _ k d h _ h [_ k i _ q _ g b _
H k g h \ g u _ w e _ d l j h g g u _ b a ^ Z g b y

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

> h i h e g b l _ e v g u _ b k l h q g b d b

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

4. DHGLJHEV B HP? GADM EJVL: LH< HK<H?GBY
IJHN?KKBHG:EVGH=NMFIY

Dh^ID H	Djbl_jbb hp_gdb j_amev ihdZaZl_eb hk\h_gghklb dh	Nhifu dhgljhe f_lh^u hp_gd
OK 01 OK 09 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	GZ hp_gdm ©hlebqgh студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. GZ hp_gdm ©ohchh студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. GZ hp_gdm ©m^h\le_l студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. GZ hp_gdm ©g_m^h\le_l студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Текущий контроль: устный опрос, Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля, защита курсового проекта Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, экзамен по модулю.

ljb eh`_gb5
 d H I H-I I ih ijhn_kkbb ki_pbZev
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

JZ[hqZy ijh]jZffZ ijhn_kkbhgZevgh]h fh^mey

©IF 4IHEG?GB? J:;HL IH IJHN?KKBB
 IJB,FSBD K?EVKDH OHAYCKL<?GGUO IJH>MDŁH< B

КН>?J@:GB? IJH=J:FFU

Н[sZy oZjZdl_jdkhQZC IJH=J:FFU IJHN?KKBHG:EVGH=H ..E.H>M	
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	7
KljmdlmjZ b kh^_j`Zgb_ ijhn_kkbhg.Z.e.v.g.h.j.h...fh^m.e.y.....	10
2.1. Трудоемкость освоения модуля	10
2.2. Структура профессионального модуля	11
2.3. Содержание профессионального модуля	12
Mkeh\by j_ZebaZpbb ijhn_kkbhg.Z.e.v.g.h.j.h...fh^m.e.y.....	16
4. Dhgljhev b hp_gdZ j_amevIZlh\ hk\h_gby ijey...k.k.b.h.g.Z.e.v.g.h.j.h...fh^m.e.y.....	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

© I F i h e g _ g b _ j Z [h l i h i j h n _ k k b b
 © I j b z f s b d k _ e v k d h o h a y c k l \ _ g g u o i j h ^ m d l h \ b k
 P _ e v b f _ k l h i j h n _ k k b h g Z æ w g h k j h j m l d ↑ m j _
 h [j Z a h \ Z l _ e v g h c i j h] j Z f f u

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности в сфере выполнения работ по профессии «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья». и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.3. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 07	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 5	Выполнение работ по профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья
ПК5.1	Производить прием и сортировку сельскохозяйственных продуктов и сырья, определять способы их хранения
ПК5.2	Производить взвешивание или измерение с/х сырья и продукции
ПК5.3	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.
ПК5.4	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

I e Z g b j m _ f u _ j _ a m e v l Z l u h k \ h _ g b y i j h n _ k k b h g Z e

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹⁷:

D h H D I D	M f _ l v	A g Z l v	< e Z ^ _ l v g Z \ u
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное	определять актуальность нормативно-правовой документации в	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и	- Прием сельскохозяйственных продуктов и сырья. Определение качества

¹⁷ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	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.
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>специальности</i> организовывать	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения	-

действовать в чрезвычайных ситуациях	профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4	- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства ; - составлять план размещения продукции; - соблюдать сроки и режимы хранения; -производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; - вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т.ч. Некондиционной - готовить продукцию к реализации;	технология хранения сырья и сельскохозяйственной продукции; - требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства; - методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции; - методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции; - условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства; - нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; - порядок реализации продукции растениеводства и	участия в выборе методов и способов хранения продукции растениеводства и животноводства; - составлять план размещения продукции; - ведения документации установленного образца;

		животноводства; - правила первичного документооборота, учета и отчетности.	
--	--	---	--

H[hkgh\Zgb_ qZkh\ \ZjbZlb\ghcl qZklb H H I

<< i i	>hihegbl_evg ijhn_kkbhgZe dhfi_l_gpbb	>hihegbl_evg agZgby mf_g gZ\udb	< gZbf_gh\Zg l_fu	H[t_f qZkh	H[hkgh\Z \dexq_gb jZ[hqmx ijh]jZffm
1	ВД 5	участия в выборе методов и способов хранения продукции растениеводства и животноводства; - составлять план размещения продукции; - ведения документации установленного образца	L_fZ . Государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения	14	По запросу работодателя

KLJMDLMJ: B K H G V I J H N K K B H G H E V I G F H > M E Y

2 Ljm^h_fdhklv hk\h_gby fh^mey

G Z b_gh\Zgb_ khklZ\guo qZk	H[t_f \ qZkz	< l q \ nhjf ijZdlbq_kdhc ih^]hlh\db
Учебные занятия ¹⁸	98	98
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	4
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	36	36
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01 в форме ЭКЗАМЕНА МДК 01.02 в форме ЭКЗАМЕНА УП 01 ПП 01 ПМ 01	14	14
Всего	224	224

¹⁸ Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

K l j m d l m j Z i j h n _ k k b h g Z e v g h j h f h ^ m e y

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия ¹⁹	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ²⁰	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 03 ОК 07 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4	МДКн.05.01 Технология выполнения работ по профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	224	160	98	98	-	4	36	72
	Учебная практика	36			-			36	
	Производственная практика	72			-				72
	Промежуточная аттестация	14			18				
	Всего:	224	160	98	98	-	4	36	72

¹⁹ Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

²⁰ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

L_fZlbg_kdbc ieZg_b_kjh^n_j`Zgb_mq_[gh]h fZl_jbZeZ ijZ

GZbf_gh\Zgb jZa^_eh\ b l	Kh^_j`Zgb_mq_[gh]h fZl_jbZeZ ijZ eZ[hjZlhjguo aZgyldb	H[t_f Zd q \ lhf qbke_ \ nhjf_ ijZdlbq_kd ih^]hlh\db Zd q	Dh^u dhfi_l_gpt nhjfbjh\Zg dhlhjuo kihkh[kl\n we_f_gl ijh]jZffu
IFg \uiheg_gb_jZ[hl ih ijhn_kkbb ©ljbzfsbd k_evkdhohayckl_gguo ijh^mdlh\ b			
F > Dg Технология выполнения работ по профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья		98	
L_fZ 1. Виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения	Kh^_j`Zgb_ 1. Виды закупаемого сырья растительного происхождения 2. Виды закупаемого сырья животного происхождения < lhf qbke_ ijZdlbq_kdb o aZgyldb c b eZ[hjZlhjg	2 2	
	1. Определение вида закупаемого сырья. 2. Определение параметров закупаемого сырья.	2 2	
L_fZ Правила определения качества сдаваемой и принимаемой сельскохозяйственной продукции.	Kh^_j`Zgb_ 1. Качество сельскохозяйственной продукции и сырья. Факторы влияющие на качество < lhf qbke_ ijZdlbq_kdb o aZgyldb c b eZ[hjZlhjg	2	
	1. Определение качества и соответствия сорта подсолнечника 2. Проверка сахарной свеклы	2 2	
L_fZ Условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения. Факторы, влияющие на	Kh^_j`Zgb_ 1. Организация хранения зерна и подсолнечника 2. Организация хранения сахарной свеклы 3. Факторы влияющие на сохраняемость продукции < lhf qbke_ ijZdlbq_kdb o aZgyldb c b eZ[hjZlhjg	2 2 2	
	1. Выбор способа хранения продукции 2. Оценка убыли продукции при хранении.	4 4	

качество и хранение закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения. Способы хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья				
Тема 1.4. Санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного происхождения. Способы устранения дефектов и причины и их возникновения	К h ^ _ j ` Z g b _			
	1. Санитарно технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного происхождения. Способы устранения дефектов и причины и их возникновения	2		
	2. Санитарно технические требования к закупаемым продуктам и сырью животного происхождения.	2		
	3. Санитарно технические требования к транспортировке продуктов и сырья.	2		
	< l h f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o a Z g y l b c b e z			
	1. Подготовка дезинфицирующего раствора.		2	
	2. Упаковка продукции и сырья.		4	
	3. Дезинфекция и подготовка тары, обработка антисептическими растворами		2	
L _ f Z . Государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения	К h ^ _ j ` Z g b _			
	1. Содержание Государственного стандарта и технических условий в области закупки продукции и сырья сельскохозяйственного производства.	4		
	2. Требования ГОСТ к зерновому сырью и продукции. Требования ГОСТ к плодово-ягодному сырью.	2		
	3. Требования ГОСТ к молочной и мясной продукции и	2		

	сырью.			
	< lh f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o a Z g y l b c b e z			
	1. Проверка соответствия ГОСТ подсолнечного масла		2	
	2. Сравнение молока изготовленного по ГОСТ и ТУ		2	
	3. Проверка соответствия ГОСТ вареной колбасы.		2	
L _ f Z . Способы и единицы измерения количества закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения. Системы перевода единиц измерения. Методы взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья.	K h ^ _ j ` Z g b _			
	1. Способы и единицы измерения количества закупаемых продуктов и сырья.	2		
	2. Система перевода единиц измерения	2		
	< lh f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o a Z g y l b c b e z			
	1. Определение количества закупаемой продукции.		2	
	2. Работа с весовым оборудованием.		2	
L _ f Z Ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения	K h ^ _ j ` Z g b _			
	1. Ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения	2		
	< lh f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o a Z g y l b c b e z			
	1. Определение цены образцов продукции и сырья		2	
J Z a ^ _ e Приемка сельскохозяйственной продукции и сырья				
L _ f Z Приемка зерномучных продуктов и сырья.	K h ^ _ j ` Z g b _			
	1. Ассортимент зерномучных продуктов и сырья принимаемых на хранение	2		
	2. Организации приема и сортировки зерна. Взвешивание	2		

	зерна.			
	3. Осуществление отбора точечных проб. Оборудование для отбора точечных проб	2		
	4. Показатели качества зерна и методы их определения	2		
	5. Методы и условия хранения зерна	2		
	6. Приемка зерна, ведение учета массы и оформление сопроводительных документов	2		
	7. Показатели качества муки и методы их определения.	2		
	8. Проведение приемки и оценка качества продуктов переработки технических культур	2		
	< lh f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o a Z g y l b c b e z			
	1. Подготовка оборудования для отбора точечных проб. Осуществление отбора точечных проб.		2	
	2. Оценка качества зерна		2	
	3. Определение условий хранения зерна. Оформление сопроводительных документов		2	
	4. Оценка качества муки		2	
	5. Определение условий хранения муки. Оформление сопроводительной документации		2	
	6. Ведение учета массы зерномучных продуктов при хранении		2	
	7. Определение условий хранения растительных масел и оценка качества растительных масел.		2	
	l j b f _ j g Z y l _ f Z l b d Z k Z f h k l h y l _ e v g h c m q _ [g h c j Z [h l u i j b		4	
1. Составить алгоритм определения вида закупаемой продукции. 2. Используя изученный материал составить определитель вида продукции для молока. 3. Обосновать целесообразность закупки того или иного сырья. 4. Составить перечень приборов необходимых для проверки качества закупаемой продукции. 5. Используя сеть интернет подготовить видео о проверке качества сельскохозяйственной продукции.		4		

6. Составить технологическую карту подготовки зерна к длительному хранению. 7. Изучить образцы товарных накладных и ведомостей по учету продукции.			
М q _ [g Z y i j Z d l b d Z j Z a ^ _ e Z < b ^ u j Z [h l 1.определение вида продукции по внешнему виду и органолептическим свойствам 2.определение веса, количества и объема продукции 3.определение качества закупаемой продукции растительного происхождения. 4.Приёмка продуктов растениеводства; 5.Организация хранения продуктов растениеводства; 6.Оформление сопроводительных документов.	36	36	
l j h b a \ h ^ k l \ _ g g Z y i j Z d l b d Z < b ^ u j Z [h l 1. оформление счетов и договоров на закупку продукции и сырья 2.оформление товарных накладных, учет продукции на складе 3.учет движения продукции и сырья на предприятии 4. наличный расчет посредством контрольно кассового аппарата 5.выполнение безналичного расчета за закупа	72	72	
< k _] h	224	160	

М К Е Н < В У Ж ? : Е В А : Р В В І Ж Н ? К К В Н Г : Е В Г Н = Н Ф Н > М Е У

3.1. >ey j_ZebaZpbb ijh]jZffu ijhn_kkbhgZevgh]h fh^me
ij_^mkfhlj_gu ke_^mxsb_ki_pbZevgu_ihf_s_gby

Кабинеты «Технологии продуктов питания из растительного сырья (по выбору)», «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (по выбору)», «Процессов и аппаратов пищевых производств», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной образовательной программы по специальности.

Лаборатории «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 ПОП-П по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.4 ПОП-П по специальности.

BgnhjZpbggh_h[_kZeBaZpbbijh]jZffu

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.

Hkgh\gu_i_qZlgu_ba^Zgby

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Рыжова И.О. Товароведение зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров. Уровень образования: Профессиональная подготовка рабочих и служащих Гриф: Рекомендовано ФГУ ФИРО в качестве учебного пособия Издание: 1-е изд. Вид издания: Учебное пособие ISBN издания: 978-5-7695-5950-1 Год выпуска: 2019

2. Хэнлон Дж.Ф. Упаковка и тара. Проектирование, технологии, применение. Издательство: Профессия Год: 2019 Количество страниц: 632 ISBN: 978-5-93913-049-3 3. Шумакова Е.А. Ботаника и физиология растений: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования Целевое назначение: Учебники и учеб. пособ./ системы профтехобразов. ISBN: 978-5-4468-0121-3 Серия: Среднее профессиональное образование Издательство: Академия Год издания: 2018

4. Елена Жохова, Михаил Гончаров, Мария Повыдыш, Светлана Деренчук Фармакогнозия Учебник для фармацевтических колледжей и техникумов Издательство: ГЭОТАР-Медиа ISBN 978-5-9704-2724-8; 2018 г.

5. Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции. Учебник Издательство: Троицкий мост 2018г. ISBN: 978-5-904406-07-3

6. Сорокина Н.Д. Организация работ по закупкам сельскохозяйственных продуктов и сырья: учеб. пособие для нач. проф. образования/Н.Д. Сорокина.-

М.:Издательский центр "Академия",2018. ISBN 987-5-7695-4188-9

Hkgh\gu_we_dljhggu_ba^Zgby

5. Бурова, Т. Е. Введение в пищевую биотехнологию : учебное пособие / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-5949-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146901> (дата обращения: 14.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 128 с. — ISBN 978-5-507-44454-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/224684> (дата обращения: 14.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Щеколдина, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для спо / Т. В. Щеколдина, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-6432-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147355> (дата обращения: 14.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

>hihegbl_evgu_bklhggbdb

1. Куликовский А. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный

2. Магомедов Г. О. Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, А. А. Журавлев, Т. А. Шевякова. — Воронеж : ВГУИТ, 2020. — 159 с. — ISBN 978-5-00032-478-3. — Текст : электронный

9. .

10. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 128 с. — ISBN 978-5-507-44454-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/224684> (дата обращения: 14.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

DHGLJHEV B HP?GD: J?AMEVL:LN< HK<H?GBY
IJHN?KKBHG:EVGH=H FH>MEY

Dh^ ID ND	Djbl_jbb hp_gdb j_ar ihdZaZl_eb hklh_g dhfi_l_gpbс	Nhjfu dhgljhey f_lh^u hp_gdb
ПК 5.1. Производить прием и сортировку сельскохозяйственных продуктов и сырья, определять способы их хранения. ПК 5.2. Производить взвешивание или измерение с/х сырья и продукции ПК.5.3. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной	GZ h_pdm ©hledmgh^a студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам,	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

²¹ Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

продукции. ПК 5.4. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	предусмотренным учебной программой. G Z h p _ g d m © e h j b r u d e n t демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. G Z h p _ g d m h \ e _ l \ h j b l _ если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. G Z h p _ g d m © g _ m ^ h \ e _ l \ h j b e s l e v g h студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 03 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	G Z h p _ g d m © h e s l e v g h a студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

	преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. G Z h p _ g d m © schi b студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. G Z h p _ g d m h \ e _ l \ h j b l _ если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. G Z h p _ g d m © g _ m ^ h \ e _ l \ h j b l _ студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 07 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	G Z h p _ g d m © h e l l b q g h a студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

	дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. ГЗ hp_gdm © schj студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. ГЗ hp_gdm h\е_l\hjb_l_ если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. ГЗ hp_gdm © g_m^h\е_l\hjb_славgh студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
--	--	--

ljb eh`_gb_
d HHH-I ih ijhn_kkbb ki_pbZev
Dh^ GZbf_gh\Zg

JZ[hqZy ijh]jZffZ ijhn_kkbbhgZevgh]h fh^mey

©IF IJHBAK>KL<H J:KLBL?EVGH=H F:KE:

КН>?J@:GB? IJH=J:FFU

Н[sZy oZjZdl_jdkhQZC IJH=J:FFU IJHN?KKBHG:EVGH=H ..E.H>M	
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	7
KljmdlmjZ b kh^_j`Zgb_ ijhn_kkbhg.Z.e.v.g.h.j.h...fh^m.e.y.....	10
2.1. Трудоемкость освоения модуля	10
2.2. Структура профессионального модуля	11
2.3. Содержание профессионального модуля	12
Mkeh\by j_ZebaZpbb ijhn_kkbhg.Z.e.v.g.h.j.h...fh^m.e.y.....	16
4. Dhgljhev b hp_gdZ j_amevIZlh\ hk\h_gby ijhn...k.k.b.h.g.Z.e.v.g.h.j.h...fh^m.e.y.....	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

«ПМ.06 Производство растительного масла»
код и наименование модуля

1.1. Р_ев б ф_клh ijhn_kkbhgZevghjh fh^mey \ kljmdlmj_
ijh]jZffu

Цель модуля: освоение вида деятельности ведение технологического процесса производства растительных масел на автоматизированных технологических линиях
Профессиональный модуль включен в *обязательную часть образовательной программы / обязательную часть образовательной программы по направленности «наименование направленности»/ вариативную часть образовательной программы*

1.2. leZgbjm_fu_ j_amevIZlu hk\h_gby ijhn_kkbhgZevghj

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен²²:

D h H D I D	M f _ l v	A g Z l v	< e Z ^ _ l v g Z \ u d
OK.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

²² Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	помощью наставника)		
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 6.1	определять точки контроля и показатели качества готовой продукции; -выявлять брак; -определять и устранять причины его возникновения; -производить технологические расчеты;	-виды масличного сырья; -методы хранения и первичной обработки масличного сырья; -требования к качеству сырья для производства растительных масел и готовой продукции; -ассортимент продукции растительных масел; -методы определения качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; -виды брака полуфабрикатов и готовой продукции; -методику технологических расчетов; -методы подготовки сырья к извлечению масла; -прессовый и экстракционный способы извлечения масла из масличного сырья; -способы рафинации и дезодорации масла; -технологии	контролировать качество сырья и готовой продукции

		производства сопутствующей продукции из отходов производства растительных масел; -правила техники безопасности при эксплуатации оборудования для производства растительных масел; -	
ПК 6.2	устанавливать режимы проведения технологических операций и процессов производства растительных масел; -контролировать выполнение технологических режимов;	-меры по предотвращению брака; -санитарные нормы и требования к состоянию помещений и оборудования для производства растительных масел; -характеристики физико- химических процессов, происходящих при производстве растительных масел; -требования к условиям проведения технологических операций и процессов;	ведение технологического процесса
ПК 6.3	обеспечивать условия безопасной работы оборудования для производства растительных масел;	виды и причины неисправностей, методы их устранения; -меры по утилизации отходов и очистке сточных вод производства растительных масел. -современные технологии подготовки сырья к извлечению масла; -новые технологии рафинации растительных масел;	эксплуатации и обслуживания оборудования для производства растительных масел
ПК 6.4	обеспечивать условия безопасной работы оборудования для производства растительных масел;	-виды масел из вторичного сырья растительного происхождения; -особенности технологии производства масел из вторичного сырья	эксплуатации и обслуживания оборудования для производства растительных масел

1.6. Н[hkgh\Zgb_ qZkh\ \ZjbZlb\gh-cl qZklb ННН

<< i i	>hihegbl_evg ijhn_kkbhgZe dhfi_l_gpbb	>hihegbl_evg agZgby mf gZ\udb	< gZbf_gh\Z l_fu	Н[t_f qZkh	Н[hkgh\Zg \dexq_gby jZ[hqm x ijh]jZffm
1	ПК6.1. Контролировать качество сырья для производства растительных масел и готовой продукции. ПК 6.2. Определять технологические параметры, подлежащие автоматическому контролю и регулированию. ПК 6.3. Обеспечивать требуемые режимы технологических процессов.	- контроля качества сырья и готовой продукции; -ведение технологического процесса; -эксплуатации и обслуживания оборудования для производства растительных масел	Все темы вариативные	98	Для введения дополнительных компетенций в области цифровых технологий - по заказу работодателя ООО«Кристалл»
2	ПК 6.4. Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования для производства растительных масел		УП	36	Для введения дополнительных компетенций в области цифровых технологий - по заказу работодателя ООО«Кристалл»
3			ПП	72	Для введения дополнительных компетенций в области цифровых технологий - по заказу работодателя ООО«Кристалл»

KLJMDLMJ: В Ю:С? IJHN?KKBH G:HEVIG FH>MEY

Ljm^h_fdhklv hk\h_gby fh^mey

GZbf_gh\Zgb_ khklZ\guo qZ	Н[t_f \ qZkz	< l q \ nhjf ijZdlbq_kdhc ih^]hlh\ddb
Учебные занятия ²³	82	40
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	36	36
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 06.01 в форме экзамена УП 06 ПП 06	14	-

²³ Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

ПМ 06 (в случае экзамена ПМ)		
Всего	206	148

K l j m d l m j Z i j h n _ k k p h g z e m g y

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия ²⁴	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ²⁵	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Раздел N. Технология производства растительного масла	84	40	84	82	-	2		
	Учебная практика	36	36					36	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	14							
	Всего:	206	148		82	-	2	36	72

²⁴ Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

²⁵ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

L_f Z l b q_k d g b i l e h ^ _ j ` Z g b _ i j h n _ k k b h g Z e v g h] h f h ^ m e y I F

G Z b f _ g h \ Z g b _ j b l _ f	K h ^ _ j ` Z g b _ m q _ [g h] h f Z l _ j b Z e Z i j Z d l b q _ k d b o b e Z [h j Z l h		H [t _ f Z d / \ l h f q b k \ n h j f _ i j Z d l b q _ k i h ^] h l h \ d Z d q	D h ^ u d h f i _ l _ g p n h j f b j h \ Z g d h l h j u o k i h k [k l \ m w e _ f _ g l i j h] j Z f f u
1	2		3	
J Z a ^ _ Организация производства растительных масел и готовой продукции			206	
L _ f Z . Приемка и подготовка семян к хранению, организация контроля и эксплуатация оборудования	K h ^ _ j ` Z g b _		20	
	1.	Виды масличного сырья, хранение и очистка Основные виды масличных семян, их физико-химические свойства и химический состав.		
	2	Правила приемки масличных семян в зависимости от их состояния или сортности. Основные ограничительные нормы для приемки масличных семян и показатели их качества. Схема приемки и подготовки семян к хранению и переработке		
	3	Складирование и условия хранения масличных семян. Процессы, происходящие в семенах при длительном хранении. Методы хранения и первичной обработки масличного сырья. Типы современных хранилищ для семян. Активное вентилирование.		
	4	Фракционирование семян по размерам. Характеристики физико-химических процессов, происходящих при производстве растительных масел. Требования к условиям проведения технологических операций и процессов Сырьевая база масложировой промышленности. География выращивания масличного сырья. Основные отечественные экспортеры семян подсолнечника.		
	5	Ассортимент продукции растительных масел.		
	6	H [h j m ^ h \ Z ^ g b y _ h k l Z \ d b j Z g k i h j l b j h \ Z l g b j w y Устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания ленточных, скребковых, пластинчатых конвейеров, норий. Типы пневмотранспортных установок, их устройство, правила безопасного обслуживания. Санитарные нормы и требования к состоянию помещений и оборудования для производства растительных масел		
	7	H q b k l d Z k e b q g k o f y g l i j b f _ k _ c Очистка семян в воздушном потоке и жидкой среде. Очистка семян в магнитном и электрическом полях. Комбинированная очистка семян от примесей.		

	8	K h j l b j h \ Z g b _ Сортирование сыпучих материалов. Просеивание. Сита. Производительность просеивания. Ситовой анализ. Эффективность просеивания. Машины для просеивания. Плоское качающееся сито, основы расчёта. Рассевы. Бураты. Триеры. Пневматическое и гидравлическое сортирование. Магнитные и электромагнитные сепараторы. Пути интенсификации сортирования и снижения энергозатрат.	
	9	H [h j m ^ h \ Z g b j h q b k l d Z k e b q g k o f y g Классификация оборудования для очистки масличных семян, его устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания. Методы очистки семян от примесей. Воздушные сепараторы ЗСМ-50, ЗСМ-100, А 1-БИС-100 для очистки семян подсолнечника. Санитарные нормы и требования к состоянию помещений и оборудования для производства растительных масел	
	10	K m r d Z k e b q g k o f y g _ a g Z q _ g b _ Сушка семян в шахтных сушилках, барабанных сушилках, «кипящем» слое. Кондиционирование семян по влажности.	
	11	F _ l h ^ u Z g Z e b a Z d Z q _ k l \ Z f Z k e b q g u o k _ f y g i j b i h ^ j h l h \ d _ d o j Z q h i j _ ^ _ e _ g l Z q _ k l k Z j v y L j _ [h \ Z g b y d Z q _ k l k m j v y ^ e y i j h b a \ h ^ k l j Z k l b l _ e v g f Z k _ b j h l h \ h c i j h ^ m d p b b Методика определения массовой доли влаги, сорных, масличных, ферромагнитных примесей в масличных семенах. Методика определения температуры масличных семян при хранении, степени зараженности амбарными вредителями и испорченности. Методика определения кислотного числа, массовой доли лузги, масла в масличных семенах подсолнечника рефрактометрическим методом и методом исчерпывающей экстракции. Устройство, принцип действия аппарата Сокслета и рефрактометра	
	12	K h k l Z b j h \ h j k u j v y Компоненты жирового сырья. Простые и сложные липиды. Жиры, их состав и свойства. Локализация жиров в организме животных и растений. Содержание глицеридных масел в семенах важнейших масличных культур.	
	13	E b i b ^ h _ e d h \ d h f i e _ d k u Локализация белков в семенах. Структура и классификация белков, понятие о липидной связи, особенности аминокислотного состава растительных белков. Фракционный состав растительных белков. Физико-химические и функциональные свойства белков. Химические свойства белков: денатурация и гидролиз. Влияние кислот и оснований на белки. Значение липо- и гликопротеидов в переработке масличного сырья. Ферменты и их влияние на качество масложировой продукции.	
	I j Z d l b q _ k d b _ a Z g y l b y		
	1	Проведение приемки масличных семян в зависимости от их состояния и сортности	
	2	Приобретение умений по обслуживанию оборудования для сушки. Обеспечивать условия безопасной работы оборудования для производства растительных масел	
	3	Расчёт конвективных сушилок.	

L_fZ Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для подготовки семян к извлечению масла		K h ^ _ j ` Z g b _		
	1	Оборудование для обрушивания масличных семян и отделения оболочек. Правила техники безопасности при эксплуатации оборудования для производства растительных масел	20	
	2	Современные технологии подготовки сырья к извлечению масла Подготовка и особенности обрушивания основных видов масличных семян современными методами Теоретические основы измельчения. Классификация процессов измельчения. Измельчающие машины. Расчёт производительности и потребляемой мощности. Пути интенсификации измельчения и снижения энергозатрат..		
	3	< e Z] h l _ i e h \ Z y h [j Z [h l d Z f Z k e b q g h] h f Z l _ j b Z e Z Технологические методы влаготепловой обработки масличного материала. Увлажнение и изменения, происходящие в мятке при действии воды. Изменения, происходящие в мятке при действии тепла и пара. Техника и технология приготовления мезги. Подготовка мезги для отжима масла.		
	4	Методы анализа качества промежуточных продуктов переработки масличных семян. Методы определения качества полуфабрикатов Методика определения массовой доли целых семян и недоруша, сечки, масличной пыли в рушанке подсолнечных семян. Методика определения массовой доли лузги в ядре семян подсолнечника.		
	5	Методика определения степени измельчения мятки ситовым методом и методом мокрого фракционирования. Виды брака полуфабрикатов. Меры по предотвращению брака		
Тема 1.3 Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для влаготепловой обработки и прессования масличных семян		K h ^ _ j ` Z g b _	10	2
	1	l j _ k k h \ u k i h k h b [a \ e _ q _ f g b k y e \ a f Z k e b q g h \ j b Z e Z Предварительное прессование мезги (форпрессование). Двухкратное прессование мезги по схеме форпресс-экспеллер. Физическая сущность процесса прессования мезги в шнековых прессах. Свойства прессуемого материала и их влияние на процесс отжима масла. Изменение белковых веществ мезги при прессовании.		
	2	Первичная очистка прессового масла.		2
	3	H [h j m ^ h \ Z ^ g e b y i j _ k k h \ Z g \ k e b q g k o f y g Классификация шнековых прессов. Прессы: РЗ-МОА-10, ЕТП-20, МП-68, ФП, их устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания. Виды и причины неисправностей, методы их устранения		2
	4	F _ l h ^ h i j _ ^ e _ g b d y Z q _ k l \ V \ h \ h i g h ^ m d p \ k e \ ` f u o Z Методика определения прозрачности, массовой доли отстоя в масле, массовой доли влаги и летучих веществ в масле, кислотного числа. Методика определения массовой доли влаги, масла, золы, сырого протеина в жмыхе. Виды бракованной продукции. Меры по предотвращению брака		2
		l j Z d l b q _ k \ a \ g y l b y	4	
	17	Анализ прессового способа извлечения масла из масличных семян. Решение задач		
	18	Методика определения ожидаемого выхода продукции и отходов при переработке подсолнечных семян по схеме «двухкратное прессование». Произвести технологические расчеты		
L_fZ Технология,		K h ^ _ j ` Z g b _	20	2

организация контроля и эксплуатация оборудования для экстракции масла из масличного материала	1	W d k l j Z d p b y Экстракция в пищевых производствах. Особенности экстрагирования из твёрдых тел. Равновесие в процессах экстракции. Треугольная диаграмма. Экстракторы периодического и непрерывного действия. Одноступенчатое экстрагирование. Многоступенчатое экстрагирование с перекрестным током экстрагента. Многоступенчатое противоточное экстрагирование. Расчёт экстракторов.		
	2	J Z k l \ h j b l _ i q b f _ g y _ f u j b w d k l j Z d p b e Z Характеристика растворимости масел в органических растворителях. Сущность процесса молекулярной и конвективной диффузии. Состояние масла в экстрагируемом материале. Экстракция масла растворителем из отдельной частицы материала. Условия, необходимые для эффективного извлечения масла.		2
	3	W d k l j Z d p b h g g h u k l b [a \ e _ q _ g z b k y e Z a Z k e b q g h z h _ j b Z e Z Схема подготовки материала к прямой экстракции. Схема форпрессования материала с последующей экстракцией полученного жмыха. Основные методы и способы экстракции. Способы погружения экстрагируемого материала в растворитель, многоступенчатого орошения, смешанный способ экстракции		2
	4	H [h j m ^ h \ Z ^ g e b y w d k l j Z d p b e _ e Конструкции вертикального шнекового экстрактора НД-1250, ленточного экстрактора МЭЗ-350. Новые марки экстракторов. Карусельные экстракторы, их устройство, принцип действия. Вспомогательное оборудование для очистки мисцеллы.		2
	9	W d h e h p b y h j b q g u _ k m j k j h b a \ h ^ k j Z k l b l _ e v g b e _ e Отгонка растворителя из шрота. Способы отгонки. Типы испарителей, показатели их работы. Сухая и мокрая очистка паробензиновых смесей, выходящих из испарителей. Регенерация оборотного растворителя. Понятие о процессе конденсации. Режим работы конденсаторов. Технологические схемы отвода паров растворителя и воды из испарителей и дистилляторов. Рекуперация паров растворителя из газо-воздушных смесей. Рекуперационные установки с дефлегматорами поверхностного охлаждения. Адсорбционные рекуперационные установки.		2
	13	F _ l h ^ u g Z e b a z z q _ k l j Z ^ m d l w d k l j Z d p b h g j h b j a \ h ^ k l \ Z Методика определения массовой доли механических примесей в мисцелле Методика определения массовой доли масла в мисцелле весовым и рефрактометрическим методами. Методика определения температуры вспышки экстракционного масла		2
	14	K Z g b l Z j g l u _ [h \ Z g b y h a ^ m r g k j c ^ i j h b a \ h ^ k l \ _ g b g k o h f h j Z l _ e v i g h u f o s _ g b c Очистка воздуха. Классификация систем водопользования в технологии производства масла. Характеристика методов очистки отработанных вод. Требования к качеству вод, сбрасываемых в		2
		канализацию. Вторичные сырьевые ресурсы при производстве растительных масел: жмых, шроты, лузга, их характеристика и степень использования на стадиях прессования и форпрессования - экстракции маслосемян.		

	18	Н q b k l g k h h j m ` _ . g F b y j u i h m l b e b a Z l p l b o d h ^ l b h q b k l d k l h q g u l o n ^ i j h b a \ h ^ k l \ Z j Z k l b l _ e v g u o f Z k _ e Источники образования сточных вод. Коагуляция, нейтрализация и обеззараживание сточных вод. Механические и физико-химические методы очистки сточных вод. Биохимическая очистка жировых и бензиносодержащих сточных вод. Установка для удаления растворителя из сточных вод. Экологические требования, предъявляемые к очистным сооружениям.		2
	l j Z d l b q _ k d k Z g y l b y			
	24	Подготовка материала к экстрагированию		
L _ f Z Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования рафинации растительных масел	37	Расчёт противоточного каскадного конденсатора смешения		
	K h _ j ` Z g b _		10	2
	1	O Z j Z d l _ j b k l j Z d k Z b l _ e v f u b \ h l g u d b j h \ b k i h e v a m \ f u o p h i _ j _ j Z [h l d _ Общая классификация пищевых жиров. Физико-химическая характеристика основных растительных масел. Жирно-кислотный состав и органолептические показатели основных растительных масел. Физико-химические, органолептические показатели и жирно-кислотный состав молочного жира. Физические, физико-химические и органолептические показатели основных пищевых животных жиров, их жирно-кислотный состав и содержание твердых триглицеридов. Характеристика качества и физико-химические показатели основных видов животных жиров.		2
	2	K h i m l k l \ m x s h j Z f \ _ s _ k l \ Z j Z k l b l _ e v g d b e Z b o k h k l d k \ h c k l \ Z Классификация и общая характеристика фосфолипидов, их состав и структура. Физические и химические свойства фосфолипидов. Классификация стеридов, их структура и роль в процессах жиропереработки. Общая характеристика восков и воскоподобных веществ, содержащихся в растительных маслах, и их роль в процессах жиропереработки. Классификация красящих веществ, содержащихся в растительных маслах, их свойства, состав, роль в процессах жиропереработки. Одорирующие вещества. Характеристика белковых веществ, углеводов, витаминов, минеральных веществ и углеводов, содержащихся в растительных маслах, их классификация и роль в процессах жиропереработки.		
	3	O b f b a i f j h p _ k k i h _ j _ j Z [h l d b j h \ h] k u j v y Химические процессы, протекающие при взаимодействии жиров с водой, кислотами и щелочами в процессе переработки жирового сырья. Гидратация растительных масел. Превращения фосфолипидов и других веществ в процессе гидратации водой и паром. Химические превращения, протекающие при использовании кислот в процессе рафинации масел и жиров. Нейтрализация свободных жирных кислот. Химические превращения сопутствующих веществ при рафинации основных видов масел и жиров.		2
	4	O Z j Z d l _ j b k l b d h Z g h j h ^ g b u k d _ b f i j h p _ k k l h d j Z a ^ _ e _ g b y Дисперсионная и дисперсная фазы. Характеристика неоднородных систем. Классификация процессов разделения неоднородных систем. Оценка эффективности процессов разделения.		2

	5	Н к Z ^ _ g b _ Основные закономерности осаждения. Условия равновесия для осаждающейся частицы. Скорость осаждения. Критерий Архимеда. Критериальное уравнение осаждения. Расчёт скорости осаждения. Расчёт производительности отстойника. Отстойники, их принцип работы и устройство. Осаждение в поле центробежных сил. Отстойные и осадительные центрифуги. Тарельчатый сепаратор, принцип работы и устройство.		2
	6	N b e v l j h \ Z g b _ Движущая сила фильтрования. Особенности фильтрования под избыточным давлением и под вакуумом. Уравнение Дарси. Уравнение фильтрования с образованием слоя. Фильтрующие перегородки. Микро- и ультрафильтрация. Процессы обратного осмоса. Мембраны и мембранные модули. Фильтры. Рамный фильтр-пресс, листовой, патронный, вакуумный, мембранный фильтры, их принцип действия и устройство.		2
	7	L _ o g h e h j Z o r y b g Z p b b j h \ Характеристика и технология физических методов рафинации жиров. Отстаивание. Центрифугирование. Фильтрация.		2
	10	G h \ u l _ o g h e h j Z b b g Z p j Z k l b l _ e v g Z k _ e Современные западные технологии производства и очистки растительных масел. Технологии производства сопутствующей продукции из отходов производства растительных масел		2
	11	O Z j Z d l _ j b k l b d Z o g h e h j b b y f b q _ k d b h ^ h j Z n b g Z p b b j h \ Гидратация фосфолипидов растительных масел.		2
	12	G h \ u l _ o g h e h j b b j Z l Z p j Z k l b l _ e v g Z k _ e Классификация и общая характеристика фосфолипидов, их состав и структура. Фракционный состав гидратируемых и негидратируемых фосфолипидов растительных масел и их роль в процессах жиропереработки.		2
	15	S _ e h q g Z n b g Z p b b j h \ K i h k h j Z n b g Z p b b k e Нейтрализация свободных жирных кислот. Непрерывная рафинация жира с применением герметических сепараторов. Рафинация жиров в		
		мыльно-щелочной среде. Периодическая щелочная рафинация жиров. Непрерывная щелочная рафинация жиров с применением центрифуг. Рафинация некоторых видов масел: подсолнечного, кукурузного, рапсового		
	18	D h g l j h Z n b g Z p b b j h \ b f Z k _ e Схема технохимического контроля процесса полного цикла рафинации жиров. Методика проведения анализа соапстока светлых масел. Вспомогательные материалы, методы определения концентрации растворов		2
	20	: ^ k h j [p b y Адсорбция в пищевых производствах. Адсорбенты. Равновесие при адсорбции. Изотермы сорбции. Устройство и принцип работы колонного адсорбера, непрерывнодействующего угольного адсорбера для очистки газов, адсорбера с кипящим слоем. Расчёт адсорберов. Отбелка жиров непрерывным способом по схеме "Де Смет", "Альфа-Лаваль", "Крупн". Аппараты для предварительной и окончательной отбелки жиров, фильтры типа «Фунда». Выведение восков и воскоподобных веществ из растительных масел.		2

	22	>_ a h ^ h j Z` h j b \ K i h k h [u_ a h ^ h j Z f z k l e Z Непрерывный и периодический способы дезодорации жиров. Дистилляционная рафинация -совмещенный метод удаления одорирующих веществ и свободных жирных кислот из жиров. Выведение восков и воскоподобных веществ из растительных масел.		2
	23	H [h j m ^ h \ Z` <del>g b y</del> _ a h ^ h j Z` h j b \ Дезодоратор периодического действия Д-5, его устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания Установки А1-МНД, "Альфа-Лаваль", "Кирхфельд", "Раздаун" для непрерывной дезодорации жиров.		2
	24	H [h j m ^ h \ Z` g b y b j h a e b f Z k e Z Оборудование линии розлива растительных масел, его устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания.		2
L _ f Z 6 Технология производства масел из импортного и вторичного сырья растительного происхождения		K h ^ _ j ` Z g b _	16	2
	1	< b ^ f Z k _ l e a l h j b q g h k j b j v y Z k l b l _ e v g j h j b k o h ` ^ _ g b y Особенности технологии производства масел из вторичного сырья. Технология производства косточкового масла. Сырье для производства косточкового масла и его характеристика Фруктовые косточки, отходы консервного производства		2
	4	O h e h ^ g i j c k k h \ u k d h k h [j _ ^ \ Z j b l _ e v g u c f f Z k e Z a f Z k e b q g d l o k l h q _ d Холодное предварительное двукратное прессование. Технологический процесс и режим. Подготовка жмыха второго холодного прессования к окончательному прессованию. Измельчение жмыха холодного прессования. Технологические схемы холодного двукратного прессования и подготовки жмыха = h j y q b c i j _ k k h \ u k d h k h h d h g q Z l _ e v g u f f Z k e Z a f Z k e b q g d l o k l h q Технологический процесс и режим горячего прессования. Технологическая схема прессования из мезги фруктовых косточек. Первичная очистка косточкового масла		2
	5	I h ^ j h l h \ d u o h \ d b o b k i h e v a h \ Z g b x Ферментационная обработка жмыха. Отгонка продуктов гидролиза амигдалина. Отделение влаги из обезвреженной ферментативной жмыховой пасты. Получение кондитерской муки: дробление, сортировка помола на ситах Использование скорлупы с выработкой технической муки: удаление влаги из скорлупы; измельчение скорлупы. Рассортировка крупки в сепараторах. ГОСТы на жмых и отходы косточкового производства		2
	6	I h e m q _ g d k e Z a f Z k e h k h ^ _ j ` Z h s b b ^ h j \ k k h f u k i h k h [h f I j h b a \ h ^ k l \ h f d k e Z y b Z [Z d Z Сырье, схема производства мажорочного масла, очистка семян от сора на сепараторах и щеточных машинах; измельчение семян на пятивальцовых станках; жарение мятки в чанных жаровнях, прессование на прессах ФП, измельчение форпрессового жмыха, жарение жмыховой муки, окончательное прессование на прессах ЕП, первичная очистка масла		2
L _ f Z l b d g _ Z m ^ b l h k g f b k l h y l _ e j Z g l h d u 1. Интенсификация процесса сушки высоковлажных семян. 2. Физико-химические показатели технических вод.			2	

М q _ [g Z y i j Z d l b d Z \ b ^ u j Z [h l Состояние отрасли на сегодняшний момент согласно, данных отечественного и зарубежного опыта. Пищевая и техническая ценность растительных масел. Ассортимент и классификация растительных масел. Химический состав и физические свойства растительных масел. Характеристика и виды масличного сырья, используемые для получения растительных масел. Семена и плоды масличных растений. Маслосодержащие отходы. Прием и взвешивание масличных семян. Разгрузка водного, автомобильного транспорта. Послеуборочная обработка семян масличных растений. Послеуборочное дозревание свежесобраных семян. Способы хранения масличных семян. Хранение в сухом состоянии и при усиленном обмене воздуха межсеменных пространств. Химическое консервирование семян. Хранение семян без доступа воздуха и в охлажденном состоянии. Сушка и охлаждение семян. Активное вентилирование семян, хранящихся в складах различного типа.	36	
I j h b a \ h ^ k l \ _ g g Z y i j Z d l b d \ z h n b e x k i _ p b Z e v g h k l b < b ^ u j Z [h l - ведение технологического процесса производства растительных масел - техническое обслуживание оборудования. Эксплуатация и обслуживание оборудования для производства растительных масел - ведение процессов приемки сырья и его хранения, - ведение процесса переработки масличных семян на оборудовании; - ведение процесса очистки и обрушивания масличных семян; контроль режима - ведение процесса измельчения и влажно-тепловой обработки масличных семян на вальцовых станках и жаровнях различной конструкции. - ведение технологического процесса отжима масла на прессах разной конструкции (винтовых, шнековых, гидравлических). - ведение процесса первичной очистки растительных масел в гущеловушках, центрифугах, фильтрах различной конструкции - ведение процесса подготовки жмыха к экстрагированию (дробление, измельчение, лепесткование) на дробилках, вальцовых станках различной конструкции - ведение процесса получения растительных масел экстракционным способом на экстракторах различной конструкции (шнековых, ленточных, карусельных) - ведение процесса отдельных операций по рафинации жиров и масел в аппаратах: сушка, отбеливание, промывка, нейтрализация, дезодорация, центрифугирование - контроль качества сырья и готовой продукции - определение точек теххимического контроля отдельных технологических операций и всего технологического процесса производства растительных масел в целом	72	
< k _] h	206	

М К Е Н < В У J ? : Е В В А : I J B I N ? К К В Н Г : Е V G H = M E Y

F Z I _ j b Z _ e _ y _ g _ b q _ k d h _ h [_ k i _ q _ g b _

Кабинет(ы) оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

M q _ f _ g l h ^ b q _ k d h _ h [_ k i _ q _ g b _

H k g h \ g u _ i _ q Z l g u _ b b e b w e _ d l j h g g u _ b a ^ Z g b y

Ваншин, В.В. Производство растительных масел [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов, обучающихся по программам высшего образования по направлению подготовки Продукты питания из растительного сырья / В. В. Ваншин; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Электрон. текстовые дан. - Оренбург : ОГУ, 2015 - Загл. с тит. экрана. - Adobe Acrobat Reader 6 - ISBN 978-5-7410-1384-7. - Режим доступа: http://artlib.osu.ru/site_new/find-book

2 Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Текст] : учеб. пособие / Е. П. Корнена [и др.]; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007 - 272 с. : ил. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). - Биб- лиогр.: с. 240-242. - ISBN 5-94087-692-7. - ISBN 978-5-94087-692-2. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57562>

3 Сидоренко Ю. И. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учебное пособие / Под ред. Ю.И. Сидоренко. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013 - 182 с.: 60x90 1/16. - (Выс- шее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-004468-2. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=371904>

4. D H G L J H E V B H P ? G A D M E J V L : L H < H K < H ? G B Y

I J H N ? К К В Н Г : Е V G H = M E Y

D h ^ I D	D j b l _ j b b h p _ g d b j _ a m e v l z i h d Z a Z I _ e b h k \ h _ g g h k l b d h f	N h j f u d h g l j h e y f _ l h ^ u h p _ g d b
ПК 6.1.-6.4. ОК 01 ОК 09	определять точки контроля и показатели качества готовой продукции; -выявлять брак; -определять и устранять причины его возникновения; -производить технологические расчеты; устанавливать режимы проведения технологических операций и процессов производства растительных масел; -контролировать выполнение технологических режимов; обеспечивать условия безопасной работы оборудования для производства растительных масел;	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторных, практических работ, заданий на учебной и производственной практике. контроля.

²⁶ Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	обеспечивать условия безопасной работы оборудования для производства растительных масел	
--	---	--

ljbeh`_gb7
 d HlH-l ih ki_pbZevghk
 L_ogheh]by ijh^mdlh\ iblZgby ba jZklb

JZ[hqZy ijh]jZffZ ijhn_kkbhgZevgh]h fh^mey
 ©IF ljbfg_gb_ pbnjh\uo l_ogheh]bc \ ijhn_kkbhgZevghc

KH>?J@:GB? IJH=J:FFU

©IF <?>?GB? L?OGHEH=BQ?KDH~~HH~~ IJHBA<H>KL<: DJ:OF:E:
K:O:J: B K:O:JBKLUO IJH>MDLH< G: :<LHF:LBABJH<:GGUO
L?OGHEH=BQ?KDBO EB.G.B.Y.O^a.....2

H[sZy oZjZdl_j`k`h`QZC IJH=J:FFU IJHN?KKBHG:EVGH=H ..E.H>M

©IF <_^_gb_ l_ogheh]bq_kdh]h ijhp_kkZ ijhba\h^kl\Z djZofZeZ
ijh^mdlh\ gZ Z\lhfZlbabjh\Zgguo l_ogheh.j.h.q...k.d.b.o...e.b.g.b.y.o^a.....4

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля4

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....7

2. KljmdlmjZ b kh^_j`Zgb_ ijhn_kkbhg.Z.e.v.g.h.j.h..f.h^m.e.y.....10

2.1. Трудоемкость освоения модуля10

2.2. Структура профессионального модуля11

2.3. Содержание профессионального модуля12

Mkeh\bZe p_aZpb b ijhn_kkbhgZ.e.v.g.h.j.h..f.h^m.e.y.....16

4. Dhgljhev b hp_gdZ j_amev\Zlh\ hk\h_gby ijhn_kkbhg.Z.e.v.g.h.j.h..f.h^m.e.y.....16

©K= BKLHJBY JH.K.K.B.B.^a.....136

©K= BGHKLJ:GGUC YAUD < IJHN?KKBHG:EVGH< >.2.Y.L.2.E.146 HK

©K= ;?ANI:KGHKL V @BAG?>?YL2.E.V.G.H.K.L.B.^a.....159

©K= NBABQ?KD:Y DME.V.L.M.1.:^a.....160

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы161

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины161

KljmdlmjZ b kh^_j`Zgb_ E B G.U.....161

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины161

2.2. Содержание дисциплины163

3.1. Материально-техническое обеспечение168

4. Dhgljhev b hp_gdZ j_amev\Z BKH P\Bkl\h B G.U.....168

©K= H KGH<U NBG:GKH<HC =J:F.H.L.G.H.K.L.B.^a.....170

©K= H KGH<U ;?J?@EB<H=H IJHBA.<H>K.L.<.:^a.....180

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы181

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины181

KljmdlmjZ b kh^_j`Zgb_ E B G.U.....181

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины181

2.2. Содержание дисциплины182

Наименование разделов и тем182

Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,182

Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. Ч.....	182
Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	182
1	182
2	182
3	182
4	182
Раздел 1. Бережливое производство	182
16/6	182
Тема 1.1. Введение в бережливое производство	182
Содержание учебного материала	182
8	182
ОК 07.....	182
1. История развития производственных систем. Японский опыт разработки, внедрения, совершенствования систем управления качества.....	182
2	182
2. Бережливое производство, как основа новой философии менеджмента.	182
2	182
3. Сущность и принципы производственной системы Тайота: 14 принципов менеджмента компании.....	182
2	182
В том числе практических и лабораторных занятий.....	182
2	182
Практическая работа №1 Принципы производственной системы Тойота	182
2	182
Самостоятельная работа обучающихся	182
-	182
Тема 1.2. Инструменты бережливого производства	182
Содержание учебного материала	182
4	182
ОК 07.....	182
1.Использование метода Канбан в бережливом производстве.	182
2	182
2. Быстрая переналадка оборудования.	182
2	182
В том числе практических и лабораторных занятий.....	183
4	183
Практическое занятие № 2. Изучение концепции 5 С.....	183

2	183
<i>Практическое занятие 3. Определение основных производственных характеристик при внедрении системы Канбан на предприятии</i>	<i>183</i>
2	183
<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>183</i>
<i>Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками</i>	<i>183</i>
<i>12/4/2</i>	<i>183</i>
<i>Тема 2.1</i>	<i>183</i>
<i>Виды моделей управления материальными потоками</i>	<i>183</i>
<i>Содержание учебного материала</i>	<i>183</i>
8	183
ОК 07	183
1. <i>Современные методы управления материальными потоками.</i>	<i>183</i>
2	183
2. <i>Основные принципы и способы повышения эффективности управления материальными потоками.</i>	<i>183</i>
2	183
<i>В том числе, практических занятий</i>	<i>183</i>
<i>Практическое занятие № 4. Деловая игра «Проектирование карты потока создания ценности».</i>	<i>183</i>
2	183
<i>Практическое занятие № 5. Разработка концепции будущего, создание образа и ценностей.</i>	<i>183</i>
2	183
<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>183</i>
<i>Тема 2.2. Затраты на качество и потери</i>	<i>183</i>
<i>Содержание учебного материала</i>	<i>183</i>
4	183
ОК 07	183
1. <i>Классификация затрат на качество.</i>	<i>183</i>
2	183
2. <i>Модели и принципы качества.</i>	<i>183</i>
2	183
<i>В том числе, практических занятий</i>	<i>183</i>
<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>183</i>
1. <i>Концепция всеобщего блага для общества.</i>	<i>184</i>
2	183
<i>Раздел 3. Статистические методы анализа</i>	<i>184</i>

10/8	184
Тема 3.1. Классические и новые статистические методы контроля качества	184
Содержание учебного материала	184
2	184
ОК 07	184
1. Цель, задачи, этапы, методы и виды контроля Статистические методы контроля качества. Семь классических инструментов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма, метод расслоения (стратификация), гистограмма, диаграммы рассеяния, контрольные карты диаграмма сродства, древовидная диаграмма, системная диаграмма, диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, коррелятивная диаграмма, матричные диаграммы) ...	184
2	184
В том числе, практических занятий	184
8	184
Практическое занятие № 6.. Диагностика потерь на основе анкеты.	184
2	184
Практическое занятие № 7 Анализ решений по устранению потерь с использованием диаграммы Исикавы, диаграммы Парето	184
2	184
Практическое занятие № 8., Анализ решений по устранению потерь с использованием метода «5 Почему», оценки сложности и эффективности предложенных мероприятий	184
2	184
Практическое занятие № 9 . Разработка мероприятий по ресурсосбережению в организации.	184
2	184
Промежуточная аттестация Диф. зачет	184
2	184
Всего:	184
40	184
Мкеh\by j_Z e>BAZP B bE B G.U.....	1
3.1. Материально-техническое обеспечение	1
3.2. Учебно-методическое обеспечение	1
4. Dhgljhev b hp_gdZ j_amevlZIBK P Bk E B_G.U.....	2
©K= HKGH<U NBENK.H.N.B.B. ^a	4
©K= HKGH<U DHJIHJ:LBM B M C M D U. ^a	4
©HI FBDJH;BEH=BY K:GBL:JBY B =B=B?G: < IBS?<HF IJ.HBA<	
©HI IJHP?KKU B :II<J<LU IBS?<UO IJHBA.<H>.K.L.< ^a	23
©HI :<LHHF:LBA:PB Y L?OGHEH=BQ?KDBO IJ.H.P.2.K.K.H.< ^a	32
1. H[sZy oZjZdl_jbklbdZ J:;HQ?C IJH=J:FFU MQ?;B B C U>.B.K.P.BI	

©HI IJBDE:>GU? DHFIVXL?JGU? IJH=J:FFU < IJHN?KKBHG:EVC >?YL?EVGHKL.B. ^a	43
©HI HOJ:G: LJM.>:a.....	63
4. H[sZy oZjZdl_jbklbdZ J:;HQ?C IJH=J:FFU MQ?;GHC...>.B.K.P.C.IEB	
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	64
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	64
KljmdlmjZ b kh^>_B KZPBI_EBG.U.....	67
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	67
2.2. Содержание дисциплины	68
Mkeh\by j_Ze>B.K.P.B.BEBG.U.....	71
3.1. Материально-техническое обеспечение	71
3.2. Учебно-методическое обеспечение	71
4. Dhgljhev b hp_gdZ j_amevlZIBKPBKEB_G.U.y.....	72
©HI BG@?G?JG:Y =J:NBD: HHH ©D.J.B.K.L.:E.E. ^{a a}	76
©HI WE?DLJHL?OGBD: B WE?DLJHGG:Y...L.2.O.G.B.D.: ^a	88
©HI ?*?GB? < KI?PB:EVGHKL.V. ^a	98
J:A>?E P?E?<.H.C.....	7
J:A>?E KH>?J@:L?E.V.G.U.C.....	8
J:A>?E HJ=:GBA:PBH.G.G.U.C.....	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

«IF libf g gb pbnjh\uo lboqhihnn kkbhgZevghc ^»_yl_ev
код и наименование модуля

1.1. P_ev b f_klh ijhn_kkbhgZevghjh fh^mey \ kljmdlmj_ h
ijh]jZffu

Цель модуля: освоение вида деятельности «Применение цифровых технологий в профессиональной деятельности».

Профессиональный модуль включен в профессиональный цикл вариативной части образовательной программы.

1.2. leZgbjm_fu_j_amevlZlu hk\h_gby ijhn_kkbhgZevghjh

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен²⁷:

D h H D ID	M f _lv	A g Zlv	< e Z ^ _lv g Z \ud Z
OK.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	
	Определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы	Структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте	
	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Методы работы в профессиональной и смежных сферах	
	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	

²⁷ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	помощью наставника)		
ОК. 02	Определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	
	Выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	Приемы структурирования информации	
	Оценивать практическую значимость результатов поиска	Формат оформления результатов поиска информации	
	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Современные средства и устройства информатизации, порядок их применения	
	Использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности	Программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
	Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК. 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Содержание актуальной нормативно-правовой документации	
	Применять современную научную профессиональную терминологию	Современную научную и профессиональную терминологию	
	Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Возможные траектории профессионального развития и самообразования	
	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности	
	Определять	Правила разработки	

	инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования	презентации	
	Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	Основные этапы разработки и реализации проекта	
	Определять источники достоверной правовой информации		
	Составлять различные правовые документы		
	Находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать		
	Оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК. 04	Организовывать работу коллектива и команды	Психологические основы деятельности коллектива	
	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Психологические особенности личности	
ОК. 05	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	Правила оформления документов	
	Проявлять толерантность в рабочем коллективе	Правила построения устных сообщений	
		Особенности социального и культурного контекста	
ОК. 06	Проявлять гражданско- патриотическую позицию	Сущность гражданско- патриотической позиции	
	Демонстрировать осознанное поведение	Традиционные общечеловеческие	

		ценности, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	
	Описывать значимость своей специальности	Значимость профессиональной деятельности по специальности	
	Применять стандарты антикоррупционного поведения	Стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК. 07	Соблюдать нормы экологической безопасности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	
	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	
	Организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	Пути обеспечения ресурсосбережения	
	Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Принципы бережливого производства	
	Эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Основные направления изменения климатических условий региона	
		Правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК. 08	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека	
	Применять	Основы здорового	

	рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	образа жизни	
	Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	
		Средства профилактики перенапряжения	
ОК. 09	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	
	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	
	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	
	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Особенности произношения	
	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 7.1 ПК 7.2	Применять цифровые и электротехнические ресурсы в сфере производства продуктов питания из растительного сырья	Особенности различных цифровых технологии в пищевой и перерабатывающей промышленности (технологий роботизации сортировки сырья, промышленных роботов, дополненной реальности, машинного зрения, искусственного интеллекта, анализа больших данных, умной	Пользования цифровыми технологиями

		упаковки, визуальных систем машинной оценки качества готовой продукции)	
		Основные направления цифрового развития пищевой промышленности	

1.3. H[hkgh\Zgb_ qZkh\ \ZjbZlb\gh-cl qZklb HhHl

<< i i	>hihegbl_evg ijhn_kkbhgZev dhfi_l_gpbb	>hihegbl_e _ agZgby mf_gby gZ	< gZbf_gh\Z l_fu	H[t_ qZkh	H[hkgh\Zgb_ dexq_gby \ jZ[hqmx ijh]jZffm
ПМ 07	ПК 7.1, ПК 7.2			144	Для введения дополнительных компетенций в области цифровых технологий - по заказу работодателя ООО «Кристалл»

KLJMDLMJ: B ijhn_kkbhgZevgh]h fh^mey
Ljm^h_fdhklv hkhlm_gby f

GZbf_gh\Zgb_ khklZ\guo qZ	H[t_f \ qZkh	< l q \ nhjf ijZdlbq_kdh ih^]hlh\db
Учебные занятия ²⁸	56	36
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	36	36
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 07.01 в форме Дифференцир. зачёта	14	
УП.07 в форме Дифференцир. зачёта	-	
ПП.07 в форме Дифференцир. зачёта	-	
Всего	144	108

KljmdlmjZ ijhn_kkbhgZevgh]h fh^mey

²⁸ Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия ²⁹	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ³⁰	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Раздел 1. Применение цифровых и электротехнических ресурсов в сфере производства продуктов питания из растительного сырья	58	36	58	56		2		
	Учебная практика	36	36					36	
	Производственная практика	36	36						36
	Промежуточная аттестация	14							
	Всего:	144	108	58	56	0	2	36	36

²⁹ Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

³⁰ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

2.3. Kh^_j`Zgb_ ikhghZevgh]h fh^mey

GZbf_gh\Zg jZa^_eh\ b l	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ ijZdlbq_kd aZgylby	H[t_f Zd q \ lhf qbke_ \ nhjf_ ijZdlbq_ ih^]hlh\db Zd q	Dh^u dhfi_l_g nhjfbjh\Zgbx dhlhjuo kihkh[kl\m_ we_f_gl ijh]jZ
JZa^_e ljbfg_gb_ pbnjh\uo b we_dljhl_ogbq_kdbo j_kmj ijh^mdlh\ iblZgby ba jZklbl_evgh]h kujvy		58/36	
F>D ljbfg_gb_ pbnjh\uo b we_dljhl_ogbq_kdbo j_kmj ijh^mdlh\ iblZgby ba jZklbl_evgh]h kujvy		58/36	
L_fZ Hkgh\gu ihgylby ^bkpbiebgu	Kh^_j`Zgb_ Основные понятия дисциплины: данные, информация, знания, информационные технологии, информационные системы, цифровая экономика и другие. Необходимость цифровизации экономики. Значение цифровой трансформации экономики для развития современного общества. Психологические, социальные, экономические, правовые, кадровые, организационные и другие аспекты цифровой трансформации экономики. Цифровая трансформация современных предприятий.	2/0	OK.01, ПК 7.1, ПК 7.2
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo b eZ[hjZlhjguo aZg		
	< lhf qbke_ kZfhklhyl_evgy jZ[hIZ h[mqZxsk		
L_fZ GhjZlbg ijZ\h\h_ j_]mebjh\Zgb jZa\blby pbnjh wdhghfbb \ j	Kh^_j`Zgb_ Место РФ в мире по уровню цифровизации. Государственное регулирование развития цифровой экономики. Нормативно-правовые акты, регулирующие развитие цифровой экономики. Национальная программа «Цифровая экономика РФ». Основные положения национальной программы «Цифровая экономика РФ». Основные федеральные проекты и индикаторы национальной программы «Цифровая экономика РФ». Проект Министерства сельского хозяйства РФ «Цифровое сельское хозяйство». Основные направления проекта «Цифровое сельское хозяйство».	2/0	OK.01, ПК 7.1, ПК 7.2
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kd b h jg eZ [ahZ gylbc		
	< lhf qbke_ kZfhklhyl_evgy jZ[hIZ h[mqZxsk		
L_fZ	Kh^_j`Zgb_	6/2	OK.01, OK.02, ПК 7.1,

O Z j Z d l _ j b k l b d p b n j h \ u o l _ o g h e h] b c	Характеристика цифровых технологий: понятие, назначение, классификация. Роль цифровых технологий в развитии экономики. Большие данные. Искусственный интеллект и нейротехнологии. Технологии распределенных реестров (блокчейн). Квантовые технологии.		ПК 7.2
	Новые производственные технологии. Аддитивные технологии. Суперкомпьютерные технологии. Компьютерный инжиниринг. Промышленный интернет. Компоненты робототехники (промышленные роботы). Технологии беспроводной связи. Технологии виртуальной реальности.		
	< l h f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o b e Z [h j Z l h j g u o a Z g	2	
	1. Практическая работа №1. Построение структурных схем технологических процессов с применением цифровых технологий.		
	< l h f q b k e _ k Z f h k l h y l _ e v g Z y j Z [h l Z h [m q Z x s k	2	
L _ f Z B k i h e v a h \ Z g b p b n j h \ u o b w e _ d l j h l _ o g b d j _ k m j k h \ ^ e y j _ r _ g b y i j h n _ k k b h g Z e v a Z ^ Z q	K h ^ _ j ` Z g b _	22/16	ОК.01, ОК.02, ПК 7.1, ПК 7.2
	Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий для решения типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин.		
	Использование цифровых технологий для поиска, критического анализа и синтеза информации для решения поставленных профессиональных задач. Применение цифровых технологий для системного анализа возможных вариантов решения прикладных задач, оценки последствий возможных решений задач.		
	< l h f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o b e Z [h j Z l h j g u o a Z g	16	
	1. Практическая работа №2. Синтез цифровых логических устройств.		
	2. Лабораторная работа №1. Исследование цифровых логических элементов.		
	3. Лабораторная работа №2. Диагностика цифровых устройств при помощи контрольно-измерительной аппаратуры.		
	4. Лабораторная работа №3. Знакомство с характеристиками и параметрами цифровой микросхемы.		
	5. Лабораторная работа №4. Применение осциллографа для диагностики работы цифрового устройства.		
	6. Лабораторная работа №5. Исследование характеристик и диагностика работы источника питания цифрового устройства.		

	7. Лабораторная работа №6. Диагностика исправности элементов цифрового устройства.		
	8. Лабораторная работа №7. Электромонтажные работы по синтезу простейших цифровых устройств.		
	< lhf qbke_ kZfhklhyl_ evgZy jZ[hIZ h[mqZxst	2	
	Системы поддержки принятия решений (СППР): понятие, назначение, классификация. Использование СППР для решения профессиональных задач. Кластеризация данных, деревья решений, прогнозирование		
L_fZ GZijZ\е_gby pbnjh\hc ljZgknhjfZpb :ID	Kh^_j`Zgb_	6/2	ОК.01,ОК.07 ПК 7.1, ПК 7.2
	Цифровая трансформация АПК. Направления цифровизации АПК по отраслям. Сферы применения цифровых технологий в АПК.		
	Виды информационных сервисов для цифровизации процессов АПК. Архитектура агропромышленных цифровых систем. Сущность инвестирования в цифровые технологии в АПК.		
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo b eZ[hjZlhjguo aZg	2	
	1. Практическая работа №3. Знакомство с информационными сервисами для цифровизации процессов АПК.		
L_fZ ljbfg_gb_ pbnjh\uo l_ogheh]bc \k ijhba\h^kl\Z ijh^mdlh\ iblZ ba jZklbl_ evg kujvy	< lhf qbke_ kZfhklhyl_ evgZy jZ[hIZ h[mqZxst		ОК.02, ОК.07 ПК 7.1, ПК 7.2
	Kh^_j`Zgb_	16/14	
	Примеры цифровизации на современных предприятиях РФ и за рубежом. Основные сферы применения цифровых технологий для производства продуктов питания из растительного сырья.		
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo b eZ[hjZlhjguo aZg		
	1. Лабораторная работа №8. Исследование характеристик фотодатчика, используемого в технологическом процессе производства.		
	2. Лабораторная работа №9. Подключение и исследование принципа работы фотореле.		
	3. Лабораторная работа №10.Подключение и исследование принципа работы датчика движения.		
	4. Лабораторная работа №11.Подключение, настройка и исследование принципа работы цифрового таймера.		
	5. Лабораторная работа №12. Исследование характеристик термодатчика, используемого в технологическом процессе производства.		

	6. Лабораторная работа №13. Исследование характеристик электромагнитных реле.		
	7. Практическая работа №4. Знакомство с программными ресурсами в сфере технологий для производства продуктов питания из растительного сырья.		
	< l h f q b k e _ k Z f h k l h y Z [l e l v g Z y m q Z x s b o k y		
L _ f Z W n n _ d l b \ g h k l p b n j h \ h c l j Z g k n h j f Z p b b : l D	K h ^ _ j ` Z g b _	4/2	ОК.01, ОК.02, ОК.07 ПК 7.1, ПК 7.2
	Экспериментальная оценка затрат на внедрения цифровых технологий в АПК. Индикаторы цифровой трансформации АПК. Оценка вклада цифровизации в экономический рост. Факторы, сдерживающие внедрение цифровых технологий в АПК. Проблемы инвестиций в цифровые агропромышленные проекты. Кадровые проблемы цифровизации АПК. Влияние цифровых технологий на рынок труда. Изменения потребностей в персонале и требований к специалистам. Перспективные профессии, востребованные рынком в условиях цифровизации АПК		
	< l h f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o b e Z [h j Z l h j g u o a Z g	2	
	1. Практическая работа №5. Расчет и анализ показателей экономической эффективности внедрения цифровых технологий на предприятии АПК.		
	< l h f q b k e _ k Z f h k l h y l _ e v g Z y j Z [h l Z h [m q Z x s k		
M q _ [g Z y i j Z d l b d Z < b ^ u j Z [h l - изучение нормативно-правовой документации, регулирующей развитие цифровой экономики в РФ; - знакомство с вариантами новых цифровых производственных технологий в сфере производства продуктов питания из растительного сырья, их цифровой и электротехнической базой; - знакомство с информационными сервисами для цифровизации процессов производства продуктов питания в АПК; - изучение базовых цифровых и электротехнических ресурсов, используемых в сфере производства продуктов питания из растительного сырья; - поиск и знакомство с информационными и программными ресурсами в сфере технологий для производства продуктов питания из растительного сырья; - поиск и анализ методик расчёта показателей экономической эффективности внедрения		36	ОК.01- ОК.09, ПК 7.1, ПК 7.2

цифровых технологий на предприятиях АПК.		
l j h b a \ h ^ k l \ _ g g Z y i j Z d l b d Z < b ^ u j Z [h l - знакомство с технологиями роботизации сортировки сырья в сфере производства продуктов питания в АПК; - изучение технологий применения промышленных роботов в сфере производства продуктов питания в АПК; - изучение особенностей и методик применения технологии дополненной реальности в сфере производства продуктов питания в АПК; - изучение особенностей и методик применения технологий машинного зрения, искусственного интеллекта, анализа больших данных в сфере производства продуктов питания в АПК; - изучение особенностей и методик применения технологии умной упаковки в сфере производства продуктов питания в АПК; - изучение особенностей и методик применения визуальных систем машинной оценки качества готовой продукции в сфере производства продуктов питания в АПК.	36	ОК.01- ОК.09, ПК 7.1, ПК 7.2
Промежуточная аттестация	14	
< k _] h	144/108	

М К Е Н < В У J ? : Е В В А : I B N ? К К В Н Г : Е V G H = M E Y
 F Z I _ j b Z e y g b q _ k d h _ h [_ k i _ q _ g b _

Кабинет Информационно-коммуникационных технологий, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

M q _ f g l h ^ b q _ k d h _ h [_ k i _ q _ g b _
 H k g h \ g u _ i _ q Z l g u _ b b e b w e _ d l j h g g u _ b a ^ Z g b y

1. Наименование.

Архипов А. Г. Цифровая трансформация сельского хозяйства России / Архипов А. Г., Косогор С. Н., Моторин О. А., Горбачев М. И., Суворов Г. А., Труфляк Е. В. М. : ФГБНУ «Росинформагротех», 2019.

Мамай О. В., Купряева М. Н., Липатова Н. Н. Развитие агропромышленного комплекса в условиях цифровой экономики: сборник научных трудов. Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2021.

Цифровые технологии в АПК: учебник / Е. В. Худякова, М. Н. Степанцевич, М. И. Горбачев / ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К. А. Тимирязева». – М. : ООО «Мегаполис», 2022.

> h i h e g b l _ e v g u _ b k l h q g b d b

1. Наименование.

Балдин К. В., Уткин В. Б. Информационные системы в экономике: учебник. 7-е изд. М. : Дашков и К, 2017. 3

Войтюк В. А. Цифровые технологии в растениеводстве: отечественная практика, перспективы развития // Инновации в сельском хозяйстве. 2018. № 4. С. 311–320.

Гордеев А. В. Ведомственный проект «Цифровое сельское хозяйство»: официальное издание / Гордеев А. В., Патрушев Д. Н., Лебедев И. В., Архипов А. Г., Буланов К. А., Гребеньков Д. В., Косогор С. Н. М. : ФГБНУ «Росинформагротех», 2019.

Косарев В. П. Экономическая информатика: учебник / Под ред. В. П. Косарева и Л. В. Еремина. М. : Финансы и статистика, 2003.

Федеральная государственная информационная система координации информатизации. URL: <https://portal.ru>.

Худякова Е. В., Кушнарёва М. Н., Горбачев М. И. Эффективность внедрения цифровых технологий в соответствии с концепцией «Сельское хозяйство 4.0» // Международный научный журнал. 2020. №1. С. 80–88.

Цифровые аспекты нацпроектов // d-russia.ru. URL: <https://d-russia.ru/tsifrovye-aspekty-natsproektov.html>.

4. D H G L J H E V B H P ? G A D M E J V L : L H < H K < H ? G B Y
 I J H N ? K K B H G : E V G H = M E Y

D h ^ I D	D j b l _ j b b h p _ g d b j _ a m e v l Z I Z h k \ h _ g g h k l b d h f i _ l _ g p b c	N h j f u d h g l j h e y f _ l h ^ u h p _ ³¹ g d b
-----------	--	--

31 Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

ОК 01	Знать актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторных, практических работ, заданий на учебной и производственной практике.
	Знать структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
	Знать основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте	
	Знать методы работы в профессиональной и смежных сферах	
	Знать порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
	Уметь распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	
	Уметь определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы	
	Уметь выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	
	Уметь владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	
	Уметь оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02	Знать номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторных, практических работ, заданий на учебной и производственной практике.
	Знать приёмы и методики структурирования информации	
	Знать стандарты и форматы оформления результатов поиска информации	
	Знать современных средства и устройства обработки информации, особенности их применения	
	Знать программное обеспечение, применяемое в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
	Уметь определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	

	Уметь выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска Уметь оценивать практическую значимость результатов поиска Уметь применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Уметь использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности Уметь использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 03	Знать содержание актуальной нормативно-правовой документации Знать современную научную и профессиональную терминологию Знать возможные траектории профессионального развития и самообразования Знать основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности Знать правила разработки презентации Знать основные этапы разработки и реализации проекта Уметь определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Уметь применять современную научную профессиональную терминологию Уметь определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования Уметь выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Уметь определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования Уметь презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Уметь определять источники достоверной правовой информации Уметь составлять различные правовые документы Уметь находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать Уметь оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторных, практических работ, заданий на учебной и производственной практике

ОК 04	Знать психологические основы деятельности коллектива	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторных, практических работ, заданий на учебной и производственной практике
	Знать психологические особенности личности	
	Уметь организовывать работу коллектива и команды	
	Уметь взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
ОК 05	Знать правила оформления документов	
	Знать правила построения устных сообщений	
	Знать особенности социального и культурного контекста	
	Уметь грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	
	Уметь проявлять толерантность в рабочем коллективе	
ОК 06	Знать сущность гражданско-патриотической позиции	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторных, практических работ, заданий на учебной и производственной практике, при общении на уроках.
	Знать традиционные общечеловеческие ценности, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	
	Знать значимость профессиональной деятельности по специальности	
	Знать стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
	Уметь проявлять гражданско-патриотическую позицию	
	Уметь демонстрировать осознанное поведение	
	Уметь описывать значимость своей специальности	
	Уметь применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07	Знать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторных, практических работ, заданий на учебной и производственной практике, при общении на уроках.
	Знать основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	
	Знать пути обеспечения ресурсосбережения	
	Знать принципы бережливого производства	
	Знать основные направления изменения климатических условий региона	
	Знать правила поведения в чрезвычайных ситуациях	

	Уметь соблюдать нормы экологической безопасности Уметь определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности Уметь организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства Уметь организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона Уметь эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 08	Знать роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека Знать основы здорового образа жизни Знать условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности Знать средства профилактики перенапряжения Уметь использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей Уметь применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Уметь пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторных, практических работ, заданий на учебной и производственной практике, при общении на уроках
ОК 09	Знать правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы Знать основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) Знать лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности Знать особенности произношения Знать правила чтения текстов профессиональной направленности Уметь понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы Уметь участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторных, практических работ, заданий на учебной и производственной практике, при общении на уроках

	Уметь строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	
	Уметь кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	
	Уметь писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ПК 7.1 ПК 7.2	Знать особенности различных цифровых технологии в пищевой и перерабатывающей промышленности (технологий роботизации сортировки сырья, промышленных роботов, дополненной реальности, машинного зрения, искусственного интеллекта, анализа больших данных, умной упаковки, визуальных систем машинной оценки качества готовой продукции)	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторных, практических работ, заданий на учебной и производственной практике. Диагностика по результатам текущих, промежуточных опросов, тестирования, экзаменов.
	Знать основные направления цифрового развития пищевой промышленности	
	Уметь применять цифровые и электротехнические ресурсы в сфере производства продуктов питания из растительного сырья	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторных, практических работ, заданий на учебной и производственной практике.
	Владеть навыками пользования цифровыми технологиями	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторных, практических работ, заданий на учебной и производственной практике.

IJBEB@?GB?
dHHI-I ihki_pbZevghkl
L?OGHEH=BY IJH>MD
IBL:GBY BA J:KLBL?EVGJ=H KU

J;;HQB?JH=J:FFU>BKPBIEBG

ОГЛАВЛЕНИЕ

©IF <?>?GB? L?OGHEH=BQ?KDH=H IJHP?KK: IJHBA<H>KL<: D
K:O:J: B K:O:JBKLUO IJH>MDLH< G: :<LHF:LBABJH<:GGUO
L?OGHEH=BQ?KDBO E.B.G.B.Y.Q^a.....2
©IF <_ ^_ gb_ l_ ogheh]bq_kdh]h ijhp_kkZ ijhba\h^kl\Z djZofZeZ
ijh^mdlh\ gZ Z\lhfZlbabjh\Zgguo l_ogheh]bq_kdb.o.e.b.g.b.y.o^a.....4
©K= NBABQ?KD:Y DMEVLMJ:.....
©K= HKGH<U NBG:GKH<HC =J:FH.L.G.H.K.L.B.....
©K= HKGH<U ;?J?@EB<H=H IJHBA^a<H>.K.L<:.....
©K= HKGH<U NBEHKHNBH HHH ©D.J.B.K.L:EE^a.....
©K= HKGH<U DHJIHJ:LB<GHC DMEVLMJU HHH...©D.J.B.K.L:EE^a.....
©HI FBDJH;BHEBY K:GBL:JBY B =B=B?G: < IBS?<HF IJHBA<H>
©HI IJHP?KKU B :II:J:LU IBS?<UO IJHBA^a<H>.K.L<:.....
©HI :<LHF:LBABJH<:GGUO IJHBA<H>.K.L<:.....
©HI IJBDE:>GU? DHFIVXL?JGU? IJH=J:FFU < IJHN?KKBHG:EVG
>?YL?EVGHK.L.B.....
©HI HOJ:G: LJM>:.....
©HI BG?G?JG:Y =J:N.B.D:.....
©HI WE?DLJHL?OGBD: IJHBA<H>.K.L<:.....
©HI <<?>?GB?KI?PB:EVGHK.L.V.....

Ijbeh`_g21
 dHIHI-I ihki_pbZevghkl
 L?OGHEH=BY IJH>MD
 IBL:GBY BA J:KLBL?EVGJ=H KU

JZ[hqZy ijh]jZffZpbiebgu

©K= B K L B M J H K K B B

1. H;S:Y O:J:DL?JBKLB D:

СГ.01 История России
(наименование дисциплины)

P_ev b f_klh ^bkrbiebgu \ kljmdlmj_ h[jZah\Zl_evgh

Цель дисциплины: главной целью общего исторического образования является формирование у обучающегося целостной картины российской и мировой истории, учитывающей взаимосвязь всех ее этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России.

Дисциплина «СГ.01 История России» включена в обязательную часть (общепрофессиональный цикл) образовательной программы, содержащей вариативную часть образовательной программы.

IeZgbjm_fu_j_amevlZlu hk\h_gby ^bkrbiebgu

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника. (п. 4.3.2 ОПОП-П).

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 06.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен³²:

D h ^ H D	M f _ l v	A g Z l v	< e Z ^ l v g Z \ u d Z f b
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	-проявлять гражданско-патриотическую позицию; -демонстрировать осознанное поведение; -описывать значимость своей профессии/специальности; -применять стандарты антикоррупционного поведения	-сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; -значимость профессиональной деятельности по профессии/специальности; -стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-

³² Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

KLJMDLMJ: B KH>?J@:GB? >BKPBIEBGU

Ljm^h_fdhklvyh&bkpfbiebg u

GZbf_gh\Zgb_khklZ\guo ^bkpbiebg u	H[t_f\ qZkZo	< l q \ nhjf_ ijZ ih^]hlh\db
Учебные занятия	34	18
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме (контрольной работы)	2	-
Всего	38	18

Kh^_j`Zgb_ ^bkpbiebg u

GZbf_gh\Zgb_ jZa^_eh	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_j ijZdlbq_kdbo b eZ[hjZlhjguo dmjkh\Zy jZ[hIZ ijh_dI	H[t_f Zd d \ lhf qbke_ \ nhjf_ ijZdlbq_kdh ih^]hlh\db Zd q	Dh^u dhfi_l_gpb d nhjfbjh\Zg d xlhjuo kihkh[kl\m_l we_f ijh]jZffu
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
JZa^_e JZa\blb_ KKKJ b _]h f_ klh] \ fbj_ \		12/6	OK-6
L_fZ <gmlj_ggyy b \g iheblbdZ]hkm^Zkl\ _gghc KKKJ d gZqZeom]]	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ	4	OK-6
	1. Особенности идеологии, национальной, культурной и социально-экономической политики.	2	
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo aZgyI	2	
	IjZdlbq_kdh_ aZgyIb Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».	2/2	
	KZfhklhyl_ evgZy jZ[mqZxsbo ky	-	
L_fZ Ijhlb\hj_qby khp wdhghfbq_kdh]h jZa\blby 1980- u_]h^u	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ	4	OK-6
	1. Концепция ускорения социально-экономического развития страны.	2	
	2. Политика перестройки и гласности.		
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo aZgyIb	2	
	IjZdlbq_kdh_ aZgyIb Проекты новых экономических программ (Л.И. Абалкин, «500 дней» С.С. Шаталина и Г. Явлинского и др.), денежная реформа 1991г.	2/2	
	KZfhklhyl_ evgZy jZ[hIZ h[mqZx	-	

L_fZ HljZ`_gbbckh[ul <hklhqghc ?\jhi_gZ ^_abgl_]jZpbhgguo ijhp_k KKKJ	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ	4	OK-6
	1. Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.	2	
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo aZgyI	2	
	IjZdlbq_kdh_ aZgyI ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.	2/2	
	KZfhklhyl_ evgZy jZ[hIZ h[mqZx		
JZa^_e Jhkkby b fbj AgZqZp_ 00, _dZ		12/4	OK-6
L_fZ Dmjk wdhghfbq_ 90-o]h^h\	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h efZ	4	OK-4 OK-5 OK-6
	1. Первый этап либеральных реформ в России (1991–1993 гг.). Предпосылки радикальной экономической реформы и ее основные направления.	2	
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo b eZ[aZgyIbc	2	
	IjZdlbq_kdh_ aZgyI Дефолт 1998 г. Итоги социально-экономических преобразований 1990-х гг.	2/2	
	KZfhklhyl_ evgZy jZ[hIZ h[mqZx	-	
L_fZ =hkm^Z-jkl_ggh iheblbq_kdh_ jZa\blb± JN	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ	4	OK-6
	1. Политический кризис 1993г. Сепаратизм и угроза распада России. 2. Двоевластие: борьба за власть между президентом РФ и Верховным Советом.	2	
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo b eZ[aZgyIbc	2	
	IjZdlbq_kdh_ aZgyI Принятие Конституции РФ. Выборы в Государственную	2/2	

	Думу РФ.		
	KZfhklhyldvgZy jZ[hIZ h[mqZxs b	-	
L_fZ Ihklkh_lkdh_ij _ -_]] ;; _dZ	Kh^_j`Zgb_mq_[gh]h fZI_jbZeZ	6	OK-6
	1. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 90-е годы. «Чеченский кризис».	2	
	< lhf qbke_ijZdlbq_kdbo b eZ[hjZ aZgyIBC	2	
	IjZdlbq_kdh_aZgyOдн основные направления внешней политики РФ в конце 1990 - начале 2000 гг.	2	
	IjZdlbq_kdh_aZgyOдн основные направления внутренней политики РФ в конце 1990 - начале 2000 гг.	2	
	KZfhklhyl_evgZy jZ[hIZ h[mqZxs	-	
JZa^_e Jhkkby b fbj \ gZqZe_ ;;;, _dZ		8/3	OK-6
L_fZ <gmlj_ggyy iheb gZqZe_ ;;;, \	Kh^_j`Zgb_mq_[gh]h fZI_jbZeZ	4	OK-6
	1. Курс на укрепление государственности. Партийные реформы. Парламентские и президентские выборы 2003 и 2004 гг.	2/1	
	< lhf qbke_ijZdlbq_kdbo b eZ[aZgyIBC	2	
	IjZdlbq_kdh_aZgyOдн экономический рост и продолжение реформ.	2/2	
	KZfhklhyl_evgZy jZ[hIZ h[mqZxs	-	
L_fZ Jhkkby \ mkeh\b]eh[Zevgh]h djbabkZ	Kh^_j`Zgb_mq_[gh]h fZI_jbZeZ	4	OK-6
	1. Новая конфигурация власти и выборы Президента	4	
	< lhf qbke_ijZdlbq_kdbo b eZ[aZgyIBC	2	

	Парламентские и Президентские выборы 2011 – 2012 гг., 2016 г.	2	
	Закон о выборах в Государственную Думу	2	
История России		2	
Средства массовой информации		38/18	

* Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины. Если учебным планом предусмотрена самостоятельная работа по данной учебной дисциплине, должна быть указана её примерная тематика, объем нагрузки и результаты на освоение которых она ориентирована (ПК и ОК)

** Выделяется образовательной организацией самостоятельно. Форма проведения промежуточной аттестации определяется рабочим учебным планом по специальности/профессии и должна предусматривать не менее 1-2 часов на зачет и не менее 6 часов на экзамен

М К Е Н < В У Ж ? : Е В А : Р В В > В К Р В І Е В Г У

F Z I _ j b Z - e v g g b q _ k d h _ h [_ k i _ q _ g b _

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

Кабинет социально-экономических дисциплин,
оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, плакаты по темам занятий, комплект карт по истории Отечества; техническими средствами обучения: мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук).

M q - f g l h ^ b q _ k d h _ h [_ k i _ q _ g b _

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.

H k g h \ g u _ i _ q Z l g u _ b a ^ Z g b y

1. История России XX - начала XXI века: учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.]; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 311 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13853-5. — Текст: непосредственный.

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

3. Кириллов, В. В. История России: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов, М. А. Бравина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 565 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08560-0. — Текст: непосредственный.

H k g h \ g u _ w e _ d l j h g g u _ b a ^ Z g b y

1. Бугров, К. Д. История России: учебное пособие для СПО / К. Д. Бугров, С. В. Соколов. — 2-е изд. — Саратов Профобразование, 2021. — 125 с. — ISBN 978-5-4488-1105-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование [сайт]. — URL: <https://profsपो.ru/books/104903>

2. Земцов, Б. Н. История отечественного государства и права. Советский период: учебное пособие / Б. Н. Земцов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-5726-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146808>

D H L G H E V В Н Р ? G D : J ? A M E V L : L H < Н К < Н ? G В У
> В К Р В І Е В Г У

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: -сущность гражданско-патриотической позиции традиционных	демонстрация основных направлений и особенностей исторического пути развития регионов мира на рубеже XX и XXI	Устный опрос, тестирование, контрольная работа, оценка результатов

общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; -значимость профессиональной деятельности по профессии/ специальности; -стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения. Умеет: проявлять гражданско-патриотическую позицию; -демонстрировать осознанное поведение; -описывать значимость своей профессии/ специальности; -применять стандарты антикоррупционного поведения	веков. способность анализировать причины межгосударственных конфликтов XX в. Способность провести анализ исторической информации политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира. Способность давать оценку основным направлениям деятельности международных организаций ООН, НАТО, ЕС и др. Способность дать определение причинно-следственных связей науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций. Знание нормативных, правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.	выполнения практической работы.
	Способность описать и прокомментировать современную экономическую, политическую, культурную ситуацию в России и мире. Способность анализировать и характеризовать взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.	Оценка результатов выполнения практической работы.

Ijbeh`_gb2
 d HHH-I ihki_pbZevghkl
 L?OGHEH=B¥MIDBH<
 IBL:GBY BA J:KLBL?EVGJ=H KU

JZ[hqZy ijh]jZffZpbiebgu

@K= BGHKLJ:GGUC YAUD < IJHN?KKBHG:EVGHC >?aYL?E

2. H;S:Y O:J:DL?JBKLBД;HQ?C IJH=J:FFU MQHC
>BKPBIEBGU

«СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности»
(наименование дисциплины)

P_ev b f_klh ^bkpbiebg u \ kljmdlmj_ h[jZah\Zl_evgh

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: формирование системы знаний правил языка, инструментов овладения и использования языка для решения профессиональных задач в конкретной деятельности

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы

l e Z g b j m _ f u _ j _ a m e v l Z l u p h k i \ e h b _ g g u b y ^ b k

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен³³:

D h ^ H	M f _ l v	A g Z l v	< e Z ^ _ l v g Z \ u d
ОК.02	Определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации. Выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности. Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации. Современные средства и устройства информатизации, порядок их применения программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства.	-
ОК.03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная	-

³³ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	Применять современную научную профессиональную терминологию. Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования. Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Определять источники достоверной правовой информации. Составлять различные правовые документы. Находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать. Оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта.	терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования. Основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности. Правила разработки презентации. Основные этапы разработки и реализации проекта.	
ОК.09	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) Писать простые связные сообщения на знакомые	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности.	

	или интересующие профессиональные темы.		
--	---	--	--

KLJMDLMJ: В ЮНЕСКО? >ВКРВІЕВГУ
Ljm^h_lfdhk\h_gby ^bkrbiebgu

GZbf_gh\Zgb_khkIZ\guo qZkl_c ^	H[t_f qZkZ	< l q \ nhj ijZdl ih^]hlh
Учебные занятия ³⁴	72	18
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме (зачет, диф.зачет, экзамен)	2	
Всего	72	18

³⁴ Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий

Kh^_j`Zgb_ ^bkpbiebg u

GZbf_gh\Zg jZa^_eZ b	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ ijz eZ[hjZlhjguo aZgylbc	H[t_f ZdZ^ q \ lh nhjf_ ijZdlbq_kdh ih^]hlh\db ZdZ^	Dh^u dhfi_l_g c nhjfbjh\ gbx dhlhjuo kih[kl\l l we_f_ ijh]jZffu
JZa^_e Ki_pbZebkl ih l_ogheh]bb fZrbghkljh_gby		18/4	
L_fZ Y b ki_pbZevghk	Kh^_j`Zgb_ Современный мир специальностей. Проблемы выбора будущей профессии. Специалист по технологии машиностроения. Мой выбор этой профессии. Обоснование выбора. Составление монологов. Иностранный язык как средство международного общения в современном мире		OK 09
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo aZgylbc b e. jZ[hI		
	KZfhklhyl_evgZy jZ[hIZ h[mqZxsboky		
L_fZ > bZ h[s_lg_	Kh^_j`Zgb_		OK 03 OK 09

	Дискуссия на тему: “Английский язык в профессиональном общении”. Диалог этикетного характера: построение диалога, применение в ситуациях официального и неофициального общения. Диалог-расспрос: построение диалога, применение в ситуациях официального и неофициального общения Причастие I. Его функции и способы перевода. Причастие II. Его функции и способы перевода			
	< lh f qb ke_ ijZ d lb q_ k d b o a Z g y l b c b e. j Z [h l			
	K Z f h k l h y l_ e v g Z y j Z [h l Z h [m q Z x s b o k y			
J Z a ^ _ e l j h n _ k k b h g Z e v g Z y l _ j f b g h e h] b y g Z b g h k l j Z g g		18/4		
L _ f Z	K h ^ _ j ` Z g b _			
B g k l j m f _ g l u	Станки. Основные виды и функции. Токарный станок. Фрезерный станок. Шлифовальный станок. Строгальный станок. Станки с ЧПУ. Станки с ЧПУ. Применение роботов в производстве. Абразивные инструменты. Контрольно-измерительный инструмент			ОК 09
h [h j m ^ h \ Z g b				
ij b k i h k h [e _ g	< lh f qb ke_ ijZ d lb q_ k d b o a Z g y l b c b e. j Z [h l			
kl Z g d b	K Z f h k l h y l_ e v g Z y j Z [h l Z h [m q Z x s _] h k y			
L _ f Z Q _ j l _ `	K h ^ _ j ` Z g b _			
b l _ o g b q _ k d	Чертежи: формат, линии, размеры, масштаб. Инструменты и материалы для черчения. Геометрические построения. Технологические карты и их применение при изготовлении и сборке слесарного изделия. ГОСТ, СНИП, ЕСКД, ТУ, ТО и другие нормативные документы, необходимые при изготовлении и сборке слесарных изделий			ОК 02 ОК 09
^ h d m f _ g l Z p b	< lh f qb ke_ ijZ d lb q_ k d b o a Z g y l b c b e. j Z [h l			

	KZfhklhyl_evgZy jZ[hIZ h[mqZxsboky		
L_fZ Hkgh\gu_ hi_jZpbb_ijb ba]hlh\le_gbb ke_kZjguo ba^_ebc	Kh^_j`Zgb_ Организация рабочего места слесаря, основные требования безопасности труда, требования к спецодежде, индивидуальным средствам защиты. Технология слесарной обработки деталей. Описание основных операций при изготовлении слесарных изделий. Описание основных операций при изготовлении слесарных изделий. Механическая обработка металлов на металлорежущих станках		OK 09
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo aZgyIBC b e. jZ[hI		
	KZfhklhyl_evgZy jZ[hIZ h[mqZxsboky		
L_fZ FZI_jbZeb bo k\hckl\Z	Kh^_j`Zgb_ Металлы и сплавы. Металлы и неметаллы. Механические свойства материалов. Страдательный залог. Страдательный залог времен группы Simple. Страдательный залог времен группы Continuous. Страдательный залог времен группы Perfect		OK 03, OK 09
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo aZgyIBC b e. jZ[hI		
	KZfhklhyl_evgZy jZ[hIZ h[mqZxsboky		
JZa^_e Ba m q_gb_ bklhjbb b dmevlmjguo hkh[_gg		18/4	
L_fZ =_h]jZnbq_k ih eh`_gb_fZh]hkm^Zjkl\ _g mkljhckl\Z deb fZI b	Kh^_j`Zgb_ < lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo aZgyIBC b e. jZ[hI Практическая работа. Географическое положение Великобритании, природные особенности, климат, экология		OK 09

d m e v l m j Z < _ e b d h [j b l Z g	Практическая работа. Государственное устройство Великобритании, этнический состав, религиозные особенности		
	Практическая работа. Национальные традиции Великобритании		
	Практическая работа. Достопримечательности страны, отдых, туризм		
	Практическая работа. Профессиональное образование в Великобритании		
L _ f Z H [s _ k l \ _ g g Z y ` b a g v \ < _ e b d h [ j b l Z g p _ g g h k l g u _ h j b _ g l b j u f h e h ^ _ ` b	K h ^ _ j ` Z g b _		
			OK 09
	< l h f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o a Z g y l b c b e . j Z [h l		
	Практическая работа Досуг молодежи. Спорт в Великобритании		
	Практическая работа. Образ жизни людей в Великобритании, влияние научно-технического прогресса		
	Практическая работа. Известные русские ученые, имеющие тесные связи с английской культурой		
	K Z f h k l h y l _ e v g Z y j Z [h l Z h [m q Z x s b o k y		
J Z a ^ _ e J _ r _ g b _ k l Z g ^ Z j l g u o b g _ k l Z g ^ Z j l g u o i j h r k b l m Z p b c		18/6	
L _ f Z l j h n _ k k b h g Z e _ k b l m Z p b b a Z ^ Z q b	K h ^ _ j ` Z g b _		
	< l h f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o a Z g y l b c b e . j Z [h l		
	Практическая работа. Формулировка проблемы и ее устранение на производстве. Составление диалогов-побуждений к действию		OK 01 OK 09

	Практическая работа. Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач		
	Практическая работа. Герундий. Способы перевода и функции в предложении		
	K Z f h k l h y l _ e v g Z y j Z [h l Z h [m q Z x s b o k y		
L _ f Z l j h n _ k k b h g Z _ k Z f h j Z a \ b l	K h ^ _ j ` Z g b _		
	< l h f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o a Z g y l b c b e . j Z [h l		
	Практическая работа. Национальные чемпионаты по профмастерству «Молодые профессионалы». Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения		OK 02 OK 09
	Практическая работа. Важные профессиональные качества молодого специалиста		
	Практическая работа. Составление резюме при поиске работы		
	Практическая работа. Саморазвитие и самообразование как важные аспекты профессиональной деятельности. Перевод профессионально- ориентированного текста		
	Практическая работа. Промышленные предприятия нашего региона Обобщение изученного материала. Выполнение лексических и грамматических упражнений		
	K Z f h k l h y l _ e v g Z y j Z [h l Z h [m q Z x s b o k y		
l j h f _ ` m l h q g Z y Z l l _ k l Z p b y			
< k _] h		72	

Кабинет иностранного языка, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

M q - f g l h ^ b q _ k d h _ h [_ k i _ q _ g b _

Hkg h\gu i qZlgu b beb we dljhgggu ba^Zgby

1. Байдикова, Н. Л. Английский язык для технических направлений (B1–B2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Л. Байдикова, Е. С. Давиденко. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 171 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10078-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516975> (дата обращения: 11.01.2023).
2. Гуреев, В. А. Английский язык. Грамматика (B2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. А. Гуреев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 294 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10481-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516727> (дата обращения: 11.01.2023).
3. Малецкая, О. П. Английский язык / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 136 с. — ISBN 978-5-507-45432-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/269894> (дата обращения: 26.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык для технических колледжей (А1) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 207 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12346-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517769> (дата обращения: 11.01.2023).
2. 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, 2023. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09890-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513179> (дата обращения: 11.01.2023).

4. DHGLJHEV B HP? GADM EJV L: LH<
HK<H?GBY >BKP BIEBGU

J_a m e v l Z l u h [m q	l h d Z a Z l _ e b h k \ h _ g d h f i _ l _ g p b c	F _ l h ^ u h p _ g
a g Z l v актуальный профессиональный	Оценку © h l e b q g z l s л студент, твёрдо знающий программный материал, системно	Оценка результатов выполнения практических работ.

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; приемы структурирования информации; современная научная и профессиональная терминология; порядок выстраивания презентации; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	и грамотно излагающий его, демонстрирующий необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеющий понятийным аппаратом. Оценку © o h j h r h a заслуживает студент, проявивший полное знание программного материала, демонстрирующий сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускающий не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы. Оценку © m ^ h \ e _ l \ h j b l заслуживает студент, обнаруживший знания только основного материала, но не усвоивший детали, допускающий ошибки принципиального характера, демонстрирующий не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы. Оценку © g _ m ^ h \ e _ l \ h j b l заслуживает студент, не усвоивший основного содержания материала, не умеющий систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирующий низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.	Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка результатов тестирования.
m f _ l v распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; определять необходимые источники информации, планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;	Аудирование Оценка «отлично» (5 баллов) ставится в том случае, если коммуникативная задача решена и при этом обучающиеся полностью поняли содержание иноязычной речи, соответствующей программным требованиям. Оценка «хорошо» (4 балла) ставится в том случае, если коммуникативная задача решена и при этом обучающиеся полностью поняли содержание иноязычной речи, соответствующей	Оценка результатов выполнения практических работ.

выделять наиболее значимое в перечне информации; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; применять современную научную профессиональную терминологию; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	программным требованиям, за исключением отдельных подробностей, не влияющих на понимание содержания услышанного в целом. Оценка «удовлетворительно» (3 балла) ставится в том случае, если коммуникативная задача решена и при этом обучающиеся полностью поняли только основной смысл иноязычной речи, соответствующей программным требованиям. Оценка «неудовлетворительно» (2 балла) ставится в том случае, если обучающиеся не поняли смысла иноязычной речи, соответствующей программным требованиям. Говорение Оценка «отлично» (5 баллов) ставится в том случае, если общение состоялось, высказывания обучающихся соответствовали поставленной коммуникативной задаче и при этом их устная речь полностью соответствовала нормам иностранного языка в пределах программных требований. Оценка «хорошо» (4 балла) ставится в том случае, если общение состоялось, высказывания обучающихся соответствовали поставленной коммуникативной задаче и при этом обучающиеся выразили свои мысли на иностранном языке с незначительными отклонениями от языковых норм, а в остальном их устная речь соответствовала нормам иностранного языка в пределах программных требований. Оценка «удовлетворительно» (3 балла) ставится в том случае, если общение состоялось, высказывания обучающихся соответствовали поставленной коммуникативной задаче и при этом обучающиеся выразили свои мысли на иностранном языке с	
--	--	--

	отклонениями от языковых норм, не мешающими, однако, понять содержание сказанного. Оценка «неудовлетворительно» (2 балла) ставится в том случае, если высказывания обучающихся не соответствовали поставленной коммуникативной задаче, обучающиеся слабо усвоили пройденный материал и выразили свои мысли на иностранном языке с такими отклонениями от языковых норм, которые не позволяют понять содержание большей части сказанного. Чтение Оценка «отлично» (5 баллов) ставится в том случае, если коммуникативная задача решена и при этом обучающиеся полностью поняли и осмыслили содержание прочитанного иноязычного текста в объеме, предусмотренном заданием, чтение обучающихся соответствовало программным требованиям. Оценка «хорошо» (4 балла) ставится в том случае, если коммуникативная задача решена и при этом обучающиеся полностью поняли и осмыслили содержание прочитанного иноязычного текста за исключением деталей и частностей, не влияющих на понимание этого текста, в объеме, предусмотренном заданием, чтение обучающихся соответствовало программным требованиям. Оценка «удовлетворительно» (3 балла) ставится в том случае, если коммуникативная задача решена и при этом обучающиеся поняли, осмыслили главную идею прочитанного иноязычного текста в объеме, предусмотренном заданием, чтение обучающихся в основном соответствует программным требованиям. Оценка «неудовлетворительно» (2 балла) ставится в том случае, если обучающиеся не поняли	
--	---	--

	прочитанного иноязычного текста в объеме, предусмотренном заданием, чтение обучающихся соответствовало программным требованиям	
--	--	--

Ijbeh`_gb3
 d HIH-II ihki_pbZevghkl
 L?OGHEH=BY IJH>MD
 IBL:GBY BA J:KLBL?EVGJ=H KU

JZ[hqZy ijh]jZ^{ff}zpbiebg u

©K= ;?AHI:KGHKLV @BAG?>?YL?E^aVGHKLB

Ijbeh`_gb4
 d HHH-I ihki_pbZevghkl
 L?OGHEH=B¥MIDHH<
 IBL:GBY BA J:KLBL?EVGJ=H KU

JZ[hqZy ijh]jZffZpbiebgu

©K= NBABQ?KD:Y DMEVLMJ:

H[sZy oZjZdl_jbklbdZ J:;HQ?C IJH=J:FFU >BKPBI
K=4 NBABQ?KD:Y DMEVLMJ:

P_ev b f_klh ^bkpbiebg \ kljmdlmj_ihjjZafhZl_ev g

Цель дисциплины «Физическая культура»: формирование физической культуры будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний.

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

leZgbjmj_famevlZlu hk\h_gby ^bkpbiebg

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Dh^ ND ID	Mf_lv	AgZlv	<eZ^_lv gZ\ud
OK.8	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	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности Средства профилактики перенапряжения	-

KLJMDLMJ: B KQ:GW>BKPBIIEBGU

Ljm^h_fdhklv hk\h_gby ^bkpbiebg

GZbf_gh\Zgb_khkIZ\guo qZkl_c ^	H[t_f qZkZ	< l q \ nhj ijZdl ih^]hlh
Учебные занятия ³⁵	138	32
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	-
Всего	138	32

³⁵ Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий

Kh^_j`Zgb_ ^bkpbiebg			
GZbf_gh\Zgb_jZ b l_f	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZldljbo_ekZdbiqZb eZ[hjZlhjguo aZgylbc	H[t_f Zd d \ lhf qbke_ \ nhjf_ ijZdlbq_kdh ih^]hlh\db Zd q	Dh^u dhfi_l_g nhjfbjh\Zgbx dhlhjuo kihkh[kl\m_ we_f_gl ijh]jZffu
JZa^_e Hkgh\unbabq_kdhc dmevlmju		4	
L_fZ	Kh^_j`Zgb_		OK.8
Физическая культура в профессиональной подготовке и социокультурное развитие личности	1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья	2	
	2. Самоконтроль студентов физическими упражнениями и спортом. Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств	2	
JZa^_e E_]dZy Zle_lbdZ		50/	
L_fZ Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места	Kh^_j`Zgb_		OK.8
	1. Техника бега на короткие дистанции с низкого, среднего и высокого старта	6	
	2. Техника прыжка в длину с места		
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo aZgylbc	18	
	Техника безопасности на занятиях Л/а. Техника беговых упражнений Совершенствование техники высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования Совершенствование техники бега на дистанции 100 м., контрольный норматив Совершенствование техники бега на дистанции 300 м., контрольный норматив Совершенствование техники бега на дистанции 500 м., контрольный норматив Совершенствование техники бега на дистанции 500 м., контрольный норматив		

	Совершенствование техники прыжка в длину с места, контрольный норматив		
L _ f Z Бег на длинные дистанции	K h ^ _ j ` Z g b _		OK.8
	1. Техника бега по дистанции	2	
	< l h f q b k e _ i j Z d l b a q Z g y l b c	10	
	Овладение техникой старта, стартового разбега, финиширования Разучивание комплексов специальных упражнений Техника бега по дистанции (беговой цикл) Техника бега по пересеченной местности (равномерный, переменный, повторный шаг) Техника бега на дистанции 2000 м, контрольный норматив Техника бега на дистанции 3000 м, без учета времени Техника бега на дистанции 5000 м, без учета времени	10	
L _ f Z Бег на средние дистанции Прыжок в длину с разбега. Метание снарядов	K h ^ _ j ` Z g b _	4	OK.8
	1. Техника бега на средние дистанции.		
	< l h f q b k e _ i j Z d l b a q Z g y l b c	10	
	Выполнение контрольного норматива: бег 100метров на время. Выполнение К.Н.: 500 метров – девушки, 1000 метров – юноши Выполнение контрольного норматива: прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги» Техника прыжка способом «Согнув ноги» с 3-х, 5-ти, 7-ми шагов Техника прыжка «в шаге» с укороченного разбега Целостное выполнение техники прыжка в длину с разбега, контрольный норматив Техника метания гранаты Техника метания гранаты, контрольный норматив	10	
J Z a ^ _ e ; Z k d _ l h e		38	
L _ f Z Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места	K h ^ _ j ` Z g b _		OK.8
	1. Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места	2	
	< l h f q b k e _ i j Z d l b a q Z g y l b c		
	Овладение техникой выполнения ведения мяча, передачи и броска	2	

	мяча с места		
	Овладение и закрепление техникой ведения и передачи мяча в баскетболе	2	
L_fZ Техника выполнения ведения и передачи мяча в движении, ведение – 2 шага – бросок	K h ^ _ j ` Z g b _		OK.8
	1. Техника ведения и передачи мяча в движении и броска мяча в кольцо - «ведение – 2 шага – бросок».	2	
	< l h f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o a Z g y l b c	6	
	Совершенствование техники выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места		
	Совершенствование техники ведения и передачи мяча в движении, выполнения упражнения «ведения-2 шага-бросок»		
L_fZ Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу, правила баскетбола	K h ^ _ j ` Z g b _	6	
	1. Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу 2. Техника выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста 3. Применение правил игры в баскетбол в учебной игре		
	< h f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o a Z g y l b c	10	
	Совершенствование техники выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу		
	Совершенствование техники выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста		
L_fZ Совершенствование техники владения баскетбольным мячом	K h ^ _ j ` Z g b _	2	OK.8
	1. Техника владения баскетбольным мячом		
	< h f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o a Z g y l b c	6	
	Выполнение контрольных нормативов: «ведение – 2 шага – бросок», бросок мяча с места под кольцо		
	Совершенствовать технические элементы баскетбола в учебной игре		
J Z a ^ _ e < h e _ c [h e		38	

L_fZ Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками	Kh^_j`Zgb_	4	OK.8
	1. Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками		
	< lhf q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o a Z g y l b c	10	
	Отработка действий: стойки в волейболе, перемещения по площадке: Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Прием мяча. Передача мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Обучение технике передачи мяча двумя руками сверху и снизу на месте и после перемещения Отработка тактики игры: расстановка игроков, тактика игры в защите, в нападении, индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча, групповые и командные действия игроков, взаимодействие игроков		
L_fZ Техника нижней подачи и приёма после неё	Kh^_j`Zgb_	2	OK.8
	1. Техника нижней подачи и приёма после неё		
	< lhf q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o a Z g y l b c	6	
	Отработка техники нижней подачи и приёма после неё		
L_fZ Техника прямого нападающего удара	Kh^_j`Zgb_	2	OK.8
	1. Техника прямого нападающего удара		
	< lhf q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o a Z g y l b c	6	
	Отработка техники прямого нападающего удара		
L_fZ Совершенствование техники владения волейбольным мячом	Kh^_j`Zgb_	2	OK.8
	1. Техника прямого нападающего удара		
	< lhf q b k e _ l b j q _ k d b o a Z g y l b c	6	
	Приём контрольных нормативов: передача мяча над собой снизу, сверху. Прием контрольных нормативов: подача мяча на точность по ориентирам на площадке Учебная игра с применением изученных положений. Отработка техники владения техническими элементами в волейболе		
JZa^_e E_]dhZle_lbq_kdZy]bfgZklbdZ		8	
L_fZ	Kh^_j`Zgb_	2	OK.8

Легкоатлетическая гимнастика, работа на тренажерах	1. Техника коррекции фигуры		
	< l h f q b k e _ i j Z d l b a q Z g y l l b a c	4	
	Выполнение упражнений для развития различных групп мышц Круговая тренировка на 5 - 6 станций	4	
	<i>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</i>	2	
	< k _] h	138	

МКЕН<ВУ J?:ЕВА:РВВ MQ?;GHC >ВКРВІЕВГУ

FZI_jbZ-ebq_kdh_h[_ki_q_gb_

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

Mq_fglh^bq_kdh_h[_ki_q_gb_
Hkgh\gu_we_dljhggu_ba^Zgby

1. Бардамов, Г. Б. Базовая подготовка к сдаче нормативов комплекса ГТО : учебное пособие для спо / Г. Б. Бардамов, А. Г. Шаргаев, С. В. Бадлуева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 144 с. — ISBN 978-5-507-47930-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/333308> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. Пользователей

2. Ширинян, А. А. Базовые и новые виды физкультурно-спортивной деятельности. Практикум по спортивному ориентированию : учебное пособие для спо / А. А. Ширинян. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 48 с. — ISBN 978-5-507-44940-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276638> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. Пользователей

3. Яковлева, В. Н. Базовые и новые виды физкультурно-спортивной деятельности: подвижные и спортивные игры : учебное пособие для спо / В. Н. Яковлева. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-507-45259-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/292931> (дата обращения: 22.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей

4. DHGLJHEV В НР?GADM EJV?L:LH< НК<Н?ВКРВІЕВГУ

J_amevIZlu h[mq	IhdZaZI_eb hkl dhfi_l_gpbb	F_lh^u hp_gdb
<u>Знать</u> Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности Средства профилактики перенапряжения	Демонстрировать знания роли физической культуры, основ здорового образа жизни, зоны физического здоровья для специальности, средства профилактики перенапряжений.	Текущий контроль: Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет
<u>Уметь</u> Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	Демонстрировать умения применения рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности пользования средствами профилактики перенапряжения характерными для данной	Текущий контроль: Оценка выполнения контрольных нормативов, выполнение индивидуальных заданий. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности	специальности	
---	---------------	--

Ijbeh`_gb5
 d HIH-II ihki_pbZevghkl
 L?OGHEH=BY IJH>MD
 IBL:GBY BA J:KLBL?EVGJ=H KU

JZ[hqZy ijh]jZffZpbiebgu

©K= HKGH<U NBG:GKH<HC =J:FHLGHKLB

Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

K = Н k g h \ u n b g Z g k h \ h c] j Z f h l g h k l b
(наименование дисциплины)

P _ e v b f _ k l h ^ b k p b i e b g u \ k l j m d l m j _ h [j Z a h \ Z l _ e v g h

Цель дисциплины «СГ.05 Основы финансовой грамотности»: овладение знаниями, умениями и навыками грамотного финансового поведения

Дисциплина «СГ.05 Основы финансовой грамотности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

I e Z g b j m _ f u _ j _ a m e v l Z l u h k \ h _ g b y ^ b k p b i e b g u

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен³⁶:

D h ^ H [	M f _ l v	A g Z l v	< e Z ^ _ l v g Z \ u d Z f b
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	-

³⁶ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

2 KLJMDLMJ: B KH6BJ@>BKPBIEBGU
Ljm^h_fdhklv hk\h_gby ^bkpbiebgU

GZbf_gh\Zgb_ khklZ\guo qZkl_c ^	H[t_f qZkZ	< l q \ nhj ijZdl ih^]hlh
Учебные занятия ³⁷	38	18
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в форме диф. зачета	2	-
Всего	40	18

³⁷ Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий

2.2. Kh^_j`Zgb_ ^bkpbiebgv

GZbf_gh\Zgb_ jZa l_f	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ ijZdlbq_kd aZgylbc	H[t_f ZdZ^ q qbke_ \ n ijZdlbq_kdhc ih^]hlh\db ZdZ	Dh^u dihf_l_gpb nhjfbjh\Zgbx dhlhjuo kihkh[we_f_gl ijh]jZffu
1	2	3	4
JZa^_e Jhev b agZq_gb_ nbgZgkh\hc]jZfhlgkklb ijb j_r_gbc \ mkeh\byo h]jZgbq_gghklb j_kmjkh\		1	
L_fZ Сущность финансовой грамотности населения, ее цели и задачи	Kh^_j`Zgb_ Сущность понятия финансовой грамотности. Цели и задачи формирования финансовой грамотности. Содержание основных понятий финансовой грамотности: человеческий капитал, потребности, блага и услуги, ресурсы, деньги, финансы, сбережения, кредит, налоги, баланс, активы, пассивы, доходы, расходы, прибыль, выручка, бюджет и его виды, дефицит, профицит	4	OK 05 ПК 2.2 ПК 3.3
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo aZgylbc	-	
	-	-	
	KZfhklhyl_evgZy jZ[hIZ h[mqZxsbooky	-	
JZa^_e F_klh Jhk klgZ jh^g`hc [Zgdh\kdhc kbkl_f_		9	
L_fZ Банковская система Российской Федерации: структура, функции и виды банковских услуг	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ История возникновения банков. Роль банков в создании и функционировании рынка капитала. Структура современной банковской системы и ее функции. Виды банковских организаций. Понятие ключевой ставки. Правовые основы банковской деятельности	2	OK 05 ПК 2.2 ПК 3.3
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo aZgylbc	-	
	KZfhklhyl_evgZy jZ[hIZ h[mqZxsbooky		
L_fZ < Основные виды	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ 1. Депозит и его виды. Экономическая сущность понятий: сбережения, депозитная карта, вкладчик, индекс	4	OK 05 ПК 2.2 ПК 3.3

банковских операций	потребительских цен, инфляция, номинальная и реальная ставки по депозиту, капитализация, ликвидность		
	2. Кредит и его виды. Принципы кредитования. Виды схем погашения платежей по кредиту. Содержание основных понятий банковских операций: заемщик, кредитор, кредитная история, кредитный договор, микрофинансовые организации, кредитные риски	4	
	< lh f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o a Z g y l b c		
	Практическое занятие № 1 "Расчет простых и сложных процентов по вкладам"	2	
	Практическое занятие № 2. Решение кейса «Выявление целесообразности кредитования в банке на основе расчета аннуитетных/дифференцированных платежей»	2	
	Практическое занятие № 3. Деловая игра «Расчетно - кассовое обслуживание в банке»	2	
	K Z f h k l h y l _ e v g Z y j Z [h l Z h { m q Z x s b o k y	-	
J Z a ^ _ e G Z e h] h \ Z y k b k l _ f Z J h k k b c k d h c N _ ^ _ j Z p b b		5	
L _ f Z Система налогообложения физических лиц	K h ^ _ j ` Z g b _ m q _ [g h] h f Z l _ j b Z e Z		ОК 05
	Экономическая сущность понятия налог. Субъект, объект и предмет налогообложения. Принципы построения налоговой системы, ее структура и функции. Классификация налогов по уровню управления. Виды налогов для физических лиц. Налоговая декларация.	4	ПК 2.2 ПК 3.3
	< lh f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o a Z g y l b c	2	
	Практическое занятие № 4: Решение кейса «Определение налоговых льгот и налоговых вычетов для физических лиц»	2	
	K Z f h k l h y l _ e v g Z y j Z [h l Z h { m q Z x s b o k y	-	
J Z a ^ _ e B g \ _ k l b p b b n h j f b j h \ Z g b _ k l j Z l _] b b b g \ _ k l b j h \ Z g b		13	
j _ Z e b a Z p b b			
L _ f Z	K h ^ _ j ` Z g b _ m q _ [g h] h f Z l _ j b Z e Z		ОК 05

Формирование стратегии инвестирования	Сущность и значение инвестиций. Участники, субъекты и объекты инвестиционного процесса. Реальные и финансовые инвестиции и их классификация. Валютная и фондовая биржи. Инвестиционный портфель. Паевые инвестиционные фонды (ПИФы) как способ инвестирования денежных средств физических лиц. Финансовые пирамиды. Криптовалюта	4	ПК 2.2 ПК 3.3
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo aZgylbc	-	
	Практическое занятие № 5: Практическое занятие № 5. Решение кейса «Финансист. Покупка ценных бумаг и формирование инвестиционного портфеля»	2	
	KZfhklhyl_evgZy jZ[hIZ hfmqZxsbokuy	-	
L_fZ < Виды ценных бумаг и производных финансовых инструментов	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ		
	Виды ценных бумаг: акции, облигации, векселя. Производные финансовые инструменты: фьючерс, опцион. Понятие доходности ценных бумаг	4	
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo aZgylbc	-	
	Практическое занятие № 6. Решение кейса «Открытие индивидуального инвестиционного счета»	2	
	KZfhklhyl_evgZy jZ[hIZ hfmqZxsbokuy	-	
L_fZ < Способы принятия финансовых решений	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ		ОК 05 ПК 2.2 ПК 3.3
	Личное финансовое планирование. Личный и семейный бюджеты. Понятие предпринимательской деятельности. Стартап, бизнес-идея, бизнес-инкубатор. Основные понятия и разделы бизнес-плана. Период окупаемости	2	
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo aZgylbc		
	Практическое занятие № 7. Составление личного бюджета	2	
	Практическое занятие № 8. Деловая игра «Разработка бизнес-идеи и ее финансово-экономическое обоснование»	2	
	KZfhklhyl_evgZy jZ[hIZ hfmqZxsbokuy	-	
JZa^_e KljZoh\Zgb_		6	

L_fZ < Структура страхового рынка в Российской Федерации и виды страховых услуг	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ		OK 05 ПК 2.2 ПК 3.3
	Экономическая сущность страхования. Функции и принципы страхования. Основные понятия в страховании: страховщик, страхователь, страховой брокер, страховой агент, договор страхования, страховой случай, страховой взнос, страховая премия, страховые продукты. Виды страхования: страхование жизни, страхование от несчастных случаев, медицинское страхование, страхование имущества, страхование гражданской ответственности. Страховые риски	4	
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo aZgylbc		
	Практическое занятие № 9. Деловая игра «Заключение договора страхования автомобиля»	2	
	KZfhklhyl_ evgZy jZ[hIZ hfmqZxsbo ky		
	Решение кейса «Страхование граждан при поездках за границу»	2	
L_fZ < . Пенсионное страхование как форма социальной защиты населения	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ		OK 05 ПК 2.2 ПК 3.3
	Государственная пенсионная система в России. Обязательное пенсионное страхование. Государственное пенсионное обеспечение. Пенсионный фонд Российской Федерации, негосударственный пенсионный фонд и их функции. Пенсионные накопления. Страховые взносы. Виды пенсий и инструменты по увеличению пенсионных накоплений	4	
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo aZgylbc	-	
	KZfhklhyl_ evgZy jZ[hIZ hfmqZxsbo ky	-	
ljhf_`mlhqgZy Zll_ квалификационная работа		2	
<k_]h		40	

М К Е Н < В Y J ? : Е В В А : Р В К Р В І Е В G U

F Z I _ j b Z - e v g g b q _ k d h _ h [_ k i _ q _ g b _

Кабинет(ы) социально-экономических дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

M q _ f g h ^ b q _ k d h _ h [_ k i _ q _ g b _

H k g h \ g u _ i _ q Z l g u _ b a ^ Z g b y

1. Жданова, А.О. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся / А.О. Жданова, Е.В. Савицкая. - Москва ВАКО, 2020. - 400 с. – (Учимся разумному финансовому поведению). - ISBN 978-5-408-04500-6. – Текст: непосредственный.

2. Фрицлер, А.В. Основы финансовой грамотности: учебное пособие для среднего профессионального образования/ А.В. Фрицлер, Е.А. Тарханова. – Москва: Юрайт, 2021. – 154 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13794-1. - Текст: непосредственный.

H k g h \ g u _ w e _ d l j h g g u _ b a ^ Z g b y

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

2. Шимко, П. Д. Основы экономики учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Д. Шимко. — Москва: Юрайт, 2019. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01368-9. — URL: <https://urait.ru/bcode/433776> (дата обращения: 27.07.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. — Текст: электронный.

3. Чеберко, Е. Ф. Предпринимательская деятельность : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Чеберко. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16939-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532052>

> h i h e g b l _ e v g u _ b k l h q g b d b

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

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

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

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

3. Информационная система Bloomberg официальный сайт. – Москва, 2021 -URL: <http://www.bloomberg.com> (дата обращения: 27.07.2021). – Текст: электронный.

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

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

6. Инвестиционный интернет-портал Investfunds [сайт]. – Москва, 2021, URL: <https://investfunds.ru/> (дата обращения: 27.07.2021). – Текст: электронный.

7. Экономический факультет МГУ: [сайт]. – 2021. - URL: <https://finuch.ru/> (дата обращения: 27.07.2021). - Текст электронный.

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

9. Центральный банк России: [сайт]. – 2021. - URL: <https://fincult.info/> (дата обращения: 27.07.2021). - Текст: электронный.

4. D H G L J H E V B H P ? G A D M E J V ? L : L H < H K < H ? G B Y > B K P B I E B G U

J _ a m e v l Z l q _ h g [b m y	D j b l _ j b b h p _ g d l	F _ l h ^ u h p _ g
a g Z l v основные понятия финансовой грамотности и основные законодательные акты, регламентирующие ее вопросы; виды принятия решений в условиях ограниченности ресурсов; основные виды планирования; устройство банковской системы, основные виды банков и их операций; сущность понятий «депозит» и «кредит», их виды и принципы; схемы кредитования физических лиц; устройство налоговой системы, виды налогообложения физических лиц; признаки финансового мошенничества; основные виды ценных бумаг и их доходность; формирование инвестиционного портфеля; классификацию инвестиций, основные разделы бизнес-плана; виды страхования; виды пенсий, способы увеличения пенсий	демонстрирует знания основных понятий финансовой грамотности; ориентируется в нормативно-правовой базе, регламентирующей вопросы финансовой грамотности; способен планировать личный и семейный бюджеты; владеет знаниями для обоснования и реализации бизнес-идеи; дает характеристику различным видам банковских операций, кредитов, схем кредитования, основным видам ценных бумаг и налогообложения физических лиц; владеет знаниями формирования инвестиционного портфеля физических лиц; умеет определять признаки финансового мошенничества; применяет знания при участии на страховом рынке; демонстрирует знания о видах пенсий и способах увеличения пенсионных накоплений	Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка результатов тестирования. Оценка результатов выполнения домашних заданий. Оценка результатов дифференцированного зачета.

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

Ijbeh`_gb6
 d HIH-I ihki_pbZevghkl
 L?OGHEH=BY IJH>MD
 IBL:GBY BA J:KLBL?EVGJ=H KU

JZ[hqZjh]jZffZ^bkpbiebg u

@K= HKGH<U ;?J?@EB<H=H IJHBA&H>KL<:

H[sZy oZjZdl_jbklbdZ J:;H Q?C IJH=J:FFU M Q?;
>B K P B I E B G U

«СГ.06 Основы бережливого производств»
(наименование дисциплины)

P_ev b f_b k p b i e b g k l j m d l m j _ h [j Z e a l g v Z d _ i j h] j Z f f u

Цель дисциплины «СГ.06 Основы бережливого производств»: *формирование представлений о истории возникновения данной системы, философии и принципах бережливого производства и причинах ее эффективности.*

Дисциплина «СГ.06 Основы бережливого производств» включена в *обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.*

1.2. I e Z g b j m _ f u a m e w l Z k \ h _ g ^ b b y k p b i e b g u

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен³⁸:

D h ^ H D <i>ПК</i>	M f _ l v	A g Z l v	< e Z ^ _ l v g Z \ u d Z f l
ОК.07	– соблюдать нормы экологической безопасности – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности – организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства – организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности – основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности – пути обеспечения ресурсосбережения – принципы бережливого производства – основные направления изменения климатических условий региона – правила поведения в чрезвычайных ситуациях	–

K L J M D L M J : B K P B I E B G U

L j m ^ h _ f d h k l v h k l h p b i e b g u

G Z b f _ g h \ Z g b _ k h k l Z \ g ^ u b o k p Z i k e l b _ g u	H [t _ f q Z k Z	< l q \ n h j i j Z d . l i h ^] h l h \ c
Учебные занятия ³⁹	38	18
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме (зачет, диф.зачет, экзамен)	д/з	-
Всего	40	18

³⁸ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

³⁹ Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий

2.2. Kh^_j`Zgb_b_kpbiebg_u

GZbf_gh\Zg jZa^_eh\ b	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZbieZZd[hjZl_hjgylbc	H[t_f Zd \ lhf qbke nhjf_ ijZdlbq_k ih^]hlh\dk Zd Q	Dh^u dhfi_l_gpb nhjfbjh\Zg dhlhjuo kihkh[kl\m we_f_gl ijh]jZffu
1	2	3	4
JZa^_e ;_j_`eb\h_ ijhba\h^kl\h		16/6	
L_fZ <\^_gb_\ [_j_`eb\h_ ijhba\h^kl\	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h efZl	8	H D
	1. История развития производственных систем. Японский опыт разработки, внедрения, совершенствования систем управления качества.	2	
	2. Бережливое производство, как основа новой философии менеджмента.	2	
	3. Сущность и принципы производственной системы Тайота: 14 принципов менеджмента компании.	2	
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo b eZ[hjZlhjguo aZgy bc	2	
	Практическая работа №1 Принципы производственной системы Тойота	2	
	KZfhklhyl_ev gZy jZ[h Z h[mqZxsbo ky	-	
L_fZ Bgkljmf_gl [_j_`eb\h	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ	4	H D
	1.Использование метода Канбан в бережливом производстве.	2	
	2. Быстрая переналадка оборудования.	2	

ijhba\h^kl\	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 2. Изучение концепции 5 С,	2	
	Практическое занятие 3. Определение основных производственных характеристик при внедрении системы Канбан на предприятии	2	
	KZfhklhyl_evgZy jZ[hIZ h[mqZxsboky		
JZa^_e	Kbkl_fu mijZ\e_gby b hilbfbaZpbb fZI_jbZevgufb ihlhdZfb	12/4/2	
L_fZ <b^u fh^_e mijZ\e_gby fZI_jbZevg ihlhdZfb	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZI_jbZeZ	8	H D
	1. Современные методы управления материальными потоками.	2	
	2. Основные принципы и способы повышения эффективности управления материальными потоками.	2	
	< lhf qb_ ijZdlbq_kdbo aZgylbc		
	Практическое занятие № 4. Деловая игра «Проектирование карты потока создания ценности».	2	
	Практическое занятие № 5. Разработка концепции будущего, создание образа и ценностей.	2	
	KZfhklhyl_evgZy jZ[hIZ h[mqZxsboky		
L_Ź AZljZlu gZ dZq_kl\h b ihl_jb	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZI_jbZeZ	4	H D
	1. Классификация затрат на качество.	2	
	2. Модели и принципы качества.	2	
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo aZgylbc		
	KZfhklhyl_evgZy jZ[hIZ h[mqZxsboky	2	

	1. Концепция всеобщего блага для общества.		
J Z a ^ _ e	K I Z I b k I b q _ k	10/8	
L _ f Z D e Z k k b q _ k g h \ u _ k I Z I b k I b q _ k f _ I h ^ u d h g I j h e y d Z q _ k I \ Z	K h ^ _ j ` Z g b _ m q _ [g h] h f Z I _ j b Z e Z 1. Цель, задачи, этапы, методы и виды контроля Статистические методы контроля качества. Семь классических инструментов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма, метод расслоения (стратификация), гистограмма, диаграммы рассеяния, контрольные карты диаграмма сродства, древовидная диаграмма, системная диаграмма, диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, коррелятивная диаграмма, матричные диаграммы).. < I h f q b k e _ i j Z d I b q _ k d b o a Z g y I b c Практическое занятие № 6.. Диагностика потерь на основе анкеты. Практическое занятие № 7 Анализ решений по устранению потерь с использованием диаграммы Исикавы, диаграммы Парето Практическое занятие № 8., Анализ решений по устранению потерь с использованием метода «5 Почему», оценки сложности и эффективности предложенных мероприятий	2 2 8 2 2 2	H D
	Практическое занятие № 9 . Разработка мероприятий по ресурсосбережению в организации.	2	
I j h f _ ` m I h q g Z y Z I I _		2	
< k _] h		40	

3. М К Е Н < В У J ? : Е В А : ~~Р В В Р В~~ Е В Г У

F Z I _ j b Z ~~e v g g~~ b q _ k d h _ h [_ k i _ q _ g b _

Кабинет(ы) «Бережливое производство» (наименования кабинетов из указанных в п. 6.1 ОПОП), оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

M q _ ~~f g l h~~ ^ b q _ k d h _ h [_ k i _ q _ g b _

H k g h \ g u _ i _ q Z l g w e _ ~~b l j h g g u~~ a ^ Z g b y

H k g h \ g u _ i _ q Z l g u _ b a ^ Z g b y

1. Бурнашева Э. П. Основы бережливого производства: учебное пособие для СПО/ -3-е изд., - Санкт-Петербург: Лань, 2024.-76с. Ил.- Текст : непосредственный.
2. Вейдер, М.Т. Инструменты бережливого производства. Карманное руководство по практике применения Lean / М.Т. Вейдер. – Москва : Интеллектуальная литература, 2019. – 160 с. Текст : непосредственный.
3. Вумек, Д.П. Бережливое производство. Как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Д.П. Вумек, Д.Т. Джонс; пер. с англ. С. Турко. – Москва : Альпина Паблишер, 2021. – 472 с. – Текст : непосредственный.
4. Давыдова Н.С., Чуйкова С.Л. Основы бережливого производства: учеб. пособие для обучающихся СПО. Белгород, 2020.
5. Киселев А.А. Принятие управленческих решений. – Москва: Кнорус, 2021. – 170 с. – Текст: непосредственный.
6. Староверова К. О. Основы бережливого производства. учебное пособие для СПО/ Москва: Издательство Юрайт, 2023.-74с.- (Профессиональное образование) - Текст : непосредственный.

H k g h \ g u _ w e _ d l j h g g u _ b a ^ Z g b y

1. Вумек, Д. Бережливое производство: как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Джеймс Вумек, Дэниел Джонс ; пер. с англ. - 12-е изд. - Москва : Альпина Паблишер, 2018. - 472 с. - ISBN 978-5-9614-6829-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1815955> (дата обращения: 03.02.2022). – Режим доступа: по подписке.
2. Киселев, А.А., Принятие управленческих решений : учебник / А.А. Киселев. — Москва : КноРус, 2021. — 169 с. — ISBN 978-5-406-07898-3. — URL:<https://book.ru/book/938341> (дата обращения: 03.02.2022). — Текст : электронный.
3. Салдаева, Е. Ю. Управление качеством : учебное пособие / Е. Ю. Салдаева, Е. М. Цветкова. — Йошкар-Ола : ПГТУ, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-8158-1802-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93209> (дата обращения: 03.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Шмелёва, А. Н. Методы бережливого производства : учебно-методическое пособие / А. Н. Шмелёва. — Москва : РТУ МИРЭА, 2021. — 38 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171543> (дата обращения: 03.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

> h i h e g b l _ e v g u _ b k l h q g b d b

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

03.02.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

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

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

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

4. D H G L J H E V B H P ? G A D M E J V ? L : L H < H K < H ? G B > B K P B I E B G U

J _ a m e v l Z l u h [m	l h d Z a Z l _ e b h k \ h _ g d h f i _ l _ g p b c	F _ l h ^ u h p _ g d b
A g Z _ l — правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности — основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности — пути обеспечения ресурсосбережения — принципы бережливого производства — основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях. M f _ : l — соблюдать нормы экологической безопасности — определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности — организовывать профессиональную	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Диагностика (тестирование, контрольные работы)

деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона		
--	--	--

Ijbeh`_gb7
 d HIH-II ihki_pbZevghklb
 L?OGHEH=BY IJH>MDL
 IBL:GBY BA J:KLBL?EVGJ=H KUJ

JZ[hqZy ijh]jZffZpbiabg

@K= HKGH<U NBEHKHNBB

1. H;S:Y O:J:DL?JBKLB D:

СГ.07 Основы философии
(наименование дисциплины)

P_ev b f_klh ^bkpbiebg u \ kljmdlmj_ h[jZah\Zl_evgh

Цель дисциплины: обучение студентов теоретическим основам философии как способа познания и духовного освоения мира; развитие у них интереса к фундаментальным знаниям, стимулирование потребности к философским оценкам исторических событий и фактов действительности, усвоение идеи единства мирового историко-культурного процесса при одновременном признании многообразия его форм, а также формирование у студентов навыков применения философских и общенаучных методов в профессиональной деятельности.

Дисциплина «СГ.07 Основы философии» включена в вариативную часть образовательной программы.

l e Z g b j m _ f u _ j _ a m e v l Z l u h k \ h _ g b y ^ b k p b i e b g u

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника. (п. 4.3.2 ОПОП-П).

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-ОК-9.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен⁴⁰:

D h ^ H D	M f _ l v	A g Z l v	< e Z ^ l g Z \ u d Z
ОК-1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

⁴⁰ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	помощью наставника)		
ОК-2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК-3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	

	профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК-4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК-5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК-6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии/ специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии/	

гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК-7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК-8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии/ специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии/ специальности средства профилактики перенапряжения	

ОК-9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
---	---	--	--

1.3. Н[hkgh\Zgb_ qZkh\ \ZjbZlb\gh-cl qZklb ННН

<< i i	>hihegbl_evgu_ a g mf_gbgZ\ud(если указаны ПК)	< gZbf_gh\Z l_fu	Н[t_f \ qZkh\	Н[hkgh\Zgb_ \dexq_gby \ jZ[h ijh]jZffm
1		все темы	48	Для расширения кругозора знаний, умения мыслить и находить решения

KLJMDLMJ: В КН>?J@:GB? >ВКРВІЕВГУ

Ljm^h_fdhklv hk\h_gby ^bkpbiebg u

GZbf_gh\Zgb_ khklZ\guo ^bkpbiebg u	Н[t_f \ qZkZo	< l q \ nhjf_ ijz ih^]hlh\db
Учебные занятия	48	6
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме (контрольной работы)	-	-
Всего	48	6

Kh^_j`Zgb_ ^bkpbiebg u

GZbf_gh\Z jZa^_eh\ b	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ dmjkh\Zy jZ[h]Z ijh_dI	H[t_f Zd \ lhf qbke \ nhjf_ ijZdlbq_kc ih^]hlh\dl Zd q	Dh^u dhfi_l_g nhjfbjh\Zgbx dhlhjuo kihkh[kl\m_l w ijh]jZffu
1	2	3	4
JZa^_e Ij_ ^f_l nbehkhnb b _ bklhjby		22/2	
L_fZ Hkgh\gu_ ihgyIby ij_ ^f_l nbehkhnb b	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ 1. Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, рефлексивность 2. Предмет и определение философии.	4	Н Д1- Н Д9
L_fZ Nbehkhnb y >j_\g_]h fb kj_ ^g__dh\ nbehkhnb y	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ 1. Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия). 2. Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель. 3. Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика IjZdlbq_kdh_ aZgyIb_ :gZeBa jZa\blby Zglbqghc b kj_ ^g__dh\hc nbehkhnb	6	OK-1-OK-9
L_fZ Nbehkhnb y <hajh`^_gby Gh\h]h \j_f_	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ 1. Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания. 2. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.	6	OK-1-OK-9
L_fZ Kh\j_f_ggZy nbehkhnb y	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ 1. Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного. 2. Особенности русской философии. Русская идея.	6	OK-1-OK-9
JZa^_e KljmdImjZ b hkgh\gu_ gZijZ\e_gby nbehkhnb b		24/4	
L_fZ1	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ	6	OK-1-OK-9

F_lh^u nbehkhnb lgmlj_gg__ kljh_gb_	1. Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век). 2. Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления		
L_fZ Mq_gb_h b_l_hj ihagZgby	Kh^_j`Zgb_mq_[gh]h fZl_jbZeZ 1. Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность. 2. Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания. IjZdlbq_kdh_aZgyIb_ OZjZdl_jbklbdZ [ulby dZd f_lh^Z ihagZgby	6	HD HD H HD DH EJ EJ EJ E EJ
L_fZ WlbdZ khp bZevgZy nbehkhnb	Kh^_j`Zgb_mq_[gh]h fZl_jbZeZ 1. Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество. 2. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности IjZdlbq_kdh_aZgyIb_ Hij^_e_gb_hkgh\guo nhjf jZa\blby h[s_kl\Z	6	OK-1-OK-9
L_fZ F_klh nbehkhnb ^moh\ghc dmevlmj_ agZq_gb_	Kh^_j`Zgb_mq_[gh]h fZl_jbZeZ 1. Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии. 2. Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии.	6	OK-1-OK-9
Ijh_f`mlhqqZy Zll_klZpby DhgljhevgZy jZ[hIz		2	
<k_]h		48	

МКЕН<ВУ J?:ЕВА:РВВ >ВКРВІЕВГУ

FZI_jbZ-ϕvϕϕbq_kdh_ h[_ki_q_gb_

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

Кабинет социально-экономических дисциплин,
оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, плакаты по темам занятий, комплект карт по истории Отечества; техническими средствами обучения: мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук).

Mq-f_lh^bq_kdh_ h[_ki_q_gb_

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.

Hkgh\gu_ i_qZlgu_ ba^Zgby

1. Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студ. сред.проф. учеб. заведений. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 300 с.

2. Губин В.Д. Основы философии: учебное пособие. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017. - 288 с. (Профессиональное образование)

3.2.2. Hkgh\gu_ we_dljhggu_ ba^Zgby

Hkgh\u nbefl[Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.Г. Тальнишних. - М. : НИЦ ИНФРА-М: Академцентр, 2016. - 312 с. - (Среднее профессиональное образование). - URL. - ISBN 978-5-16-009885-2.

<http://www.znanium.com/catalog.php?bookinfo=460750>

2. Основы философии : Учебник / Волкогонова Ольга Дмитриевна, Наталья Мартэновна. - Москва ; Москва : Издательский Дом "ФОРУМ" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017. - 480 с. - ДЛЯ УЧАЩИХСЯ ПТУ И СТУДЕНТОВ СРЕДНИХ СПЕЦИАЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ. - ISBN 978-5-8199-0258-5. <http://znanium.com/go.php?id=444308>

>hihegb_l_evgu_ bklhqgdbb

1. Основы философии: Учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 480 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0258-5

2. Лосский Н.О. История русской философии. – М.: Советский писатель. 2018.- 480 с.

DHGLJHEV B HP?GD: J?AMEVL:LN< HK<H?GBY
>BKPBIEBGU

J_amevIZlu h[mq_gby	lhdZaZl_ghk\h_gghdhfi_l_gp	F_lh^u hp_gd
AgZ _номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства -содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации -основные этапы разработки и реализации проекта правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста -сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии/ специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	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	Устный опрос, тестирование, контрольная работа, оценка результатов выполнения практической работы.

особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности М f _ _ -определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе -проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение -описывать значимость своей профессии/ специальности применять стандарты антикоррупционного поведения -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или		
---	--	--

интересующие профессиональные темы.		
-------------------------------------	--	--

Ijbeh`_gb8
 d HHH-I ihki_pbZevghklb
 L?OGHEH=BY IJH>MDL
 IBL:GBY BA J:KLBL?EVGJ=H KUJ

JZ[hqZy ijh]jZffZpbiebgu
 ©K= HKB<U DHJIHJ:LB<GHC DMEVLMJU

H;S:Y O:J:DL?JBKLB D: J:;HQ?C IJH=J:FFU MQ?;GHC
>BKPBIEBGU

«K= Hkgh\ dhjihjZlb\ghc dmevlmju^a

F_klh ^bkpbiebg \ kljmdlmj_ hkgh\ghc h[jZah\Zl_ev

Учебная дисциплина СГ.08 Основы корпоративной культуры является вариативной частью социально-гуманитарного цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

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

P_ev b ieZgbjm_fu_ j_amevlZlu hk\h_gby ^bkpbiebg

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности

2.3. H[hkgh\Zgb_ qZkh\ \ZjbZlb\gh-cl qZklb HINI

<< i i	>hihegbl_evgu_ agZgby mf_gb gZ\udb (если указаны ПК)	< gZbf_gh\Zgb l_fu	H[t_f qZkh\	H[hkgh\Zgb_ \dexq_gby \ jZ[hqmx ijh]jZffm
		Все темы	32	Для подготовки студентов к культуре общения

KLJMDLMJ: B KH>?J@:GBF? MQ?;GHC >BKPBIEB

H[tzf mq_[ghc ^b kpbiebgubjZfflu mq_[ghc

<b^ mq_[ghc jZ[hlu	H[t_f \ qZk
H[t_f h[jZah\ZI_evghc ijh]jZffu mq_[ghc ^b	32
\ l q \ nhjf_ ijZdlbq_kdhc ih^]hlh\db	
в т.ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	12
Самостоятельная работа	
ljhf_`mlhqqZy Zll_klZpby	2

L_fZlbq_kdbc ieZg b kh^_j`Zgb_ mqHkgndu^ b k p i h i e Z d b u g @ c d^mevlmju

GZbf_gh\Z jZa^_eh\ b	Kh^_j`Zgb_ b nhjfu hj]ZgbaZpbb ^_yl_evghklb h[m		H[t_f Zd q \ lhf qbke_ \n nhjf_ ijZdlbq_k ih^]hlh\d ZdZ^ q	Dh^u dhfi_l_gpb nhjfbjh\Zg dhlhjuo kihkh[kl\n we_f_gl ijh]jZffu
1	2		3	4
L_fZ <_^_gb_ ^bkpbiebgm	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ		6	OK 01, OK 04 222
	1	Понятие корпоративной культуры. Предмет, задачи дисциплины. Корпоративная культура как лицо организации.		
	2	Типы корпоративных культур. Традиции управления предприятием в мире.		
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo aZgyIBC		2	
	3	IjZdlbq_kdh_ aZgyIBC Разработка элементов корпоративной культуры на примере конкретной организаций.		
L_fZ D mvel m j Z	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ		6	OK 01, OK 04
	1	Правила делового этикета. Протокол.		

h[s_gby	2	Деловое общение. Культура общения. Деловое письмо.		
	< lh f qbke_ ijZdlbq_kdbo aZgyIBC		2	
	3	ljZdlbq_kdh_ aZgyIBC Техника ведения телефонных переговоров.		
L_fZ	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ		4	OK 01,
Nbjf_gguc klbev b h^_	1	Фирменный стиль и одежда как слагаемые корпоративной культуры		OK 04
	< lh f qbke_ ijZdlbq_kdbo aZgyIBC ljZdlbq_kdh_ aZgyIBC <		2	
	ljZdlbq_kdh_ aZgyIBC Самопрезентация при поступлении на работу (составление резюме)			
L_fZ	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ		4	OK 01,
Nhjfbjh\Zgb dhjihjZlbgf dmevlmju	1	Психологический климат. Командообразование.		OK 04
	< lh f qbke_ ijZdlbq_kdbo aZgyIBC dh jZdlgyIBC <		2	
	ljZdlbq_kdh_ aZgyIBC Деловая игра: Умение работать в команде.			
L_fZ	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ		8	OK 01,

K h p b Z e v g h i k b o h e h j b q h k g h \ u	1	Социально-психологические основы влияния и убеждения		OK 04
	2	Конфликты и пути их преодоления		
	3	I j Z d l b q _ k d h _ a Z g y l b _ < K l j Z l _] b y i h \ _ ^ _ g b y \ d h g n e b d l _		
	4	Управление стрессом.		
	< I h f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o a Z g y l b c I j Z d l b q _ k d h _ a Z g y l b _ < K l j Z l _] b y i h \ _ ^ _ g b y \ d h g n e b d l _ I j Z d l b q _ k d h _ a Z g y l b _ < Решение ситуационных заданий.		4	
L _ f Z	K h ^ _ j ` Z g b _ m q _ [g h] h f Z l _ j b Z e Z		2	OK 01,
> b Z] g h k l b d d h j i h j Z l b \ g h d m e v l m j u	1	Диагностика корпоративного поведения		OK 04
I j h f _ ` m l h q g Z y Z l l _ k l Z p b y \ n h j f _ ^ b n a Z q z l Z			2	
B l h] h			32	

1. М К Е Н < В У Ж ? : Е В А : Р В В І Ж Н = Ж : F F P U B > B B K G U

L j _ [h \ Z g b y d f b g b f Z e v g h f m l f _ Z l g h b q Z k d g f m h [_ . k i _ q _ g b x

Реализация программы дисциплины «Основы корпоративной культуры»

требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- раздаточный дидактический материал.

Технические средства обучения:

- ноутбук с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

B g n h j f Z p b h g g h _ h [_ k i _ q _ g b _ h [m q _ g b y

Перечень рекомендуемых нормативных актов, учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

H k g h \ g u _ b k l h q g b d b

1. Г. М. Шеламова, Деловая культура и психология общения, учебник, М. «Академия» 2019 год
2. Капитонов Э.А., Зинченко Г.П., Капитонов А.Э. Корпоративная культура. Теория и практика [Электронный учебник] // <http://rutracker.org/forum/viewtopic.php?t=3751377>
3. Колесников, А. В. Корпоративная культура: учебник и практикум для академического бакалавриата / А. В. Колесников. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 167 с. — (Серия : Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-02520-0.
4. Гудкова, Т. В. Особенности корпоративной культуры российских компаний: моногр. / Т.В. Гудкова. - М.: Проспект, 2016. - 168 с.
5. А. В. Колесников, Корпоративная культура, учебник, М. «Юрайт», 2019

> h i h e g b l _ e v f Z y j Z l m j Z

1. Демин, Д. Корпоративная культура: Десять самых распространенных заблуждений / Д. Демин. - М.: Альпина Пабlishер, 2016. - 154 с. Макеев, В.А.
2. Корпоративная культура как фактор эффективной деятельности организации. / В.А. Макеев. - М.: Ленанд, 2015. - 248 с.

3. Персикова, Т.Н. Корпоративная культура: Учебник / Т.Н. Персикова. - М.: Логос, 2012. - 288 с.
4. Красовский Ю.Д. Организационное поведение. Учебник - М: ЮНИТИ-ДАНА, 2014.
5. Тихомирова О.Г. Организационная культура: формирование, развитие и оценка: учебное пособие - М: ИНФРА-М, 2014.
6. Шеламова. Г.М. Основы культуры профессионального общения. – М.: Академия, 2012.

В г л _ j g _ j l k m j k u

7. http://ru.wikipedia.org/wiki/Корпоративная_культура - свободная энциклопедия Википедия.
8. http://www.rae.ru/fs/?section=content&op=show_article&article_id=9999560 - научный журнал «Фундаментальные исследования».
9. http://www.0ck.ru/menedzhment_i_trudovye_otnosheniya/osobennosti_formirovaniya_2.html - информационный ресурс «Центральная научная библиотека».
10. <http://psyera.ru/klassifikaciya-organizacionnyh-kultur-2250.htm> - гуманитарный портал «Psyera.ru».
11. http://abc.vvsu.ru/Books/up_shkola_karjer/page0020.asp - сайт цифровых учебно-методических материалов Центра Образования ВГУЭ.
12. http://www.etiket.ru/official/official_etiquette.html - сайт «Этикет от А до Я».
13. <http://www.bizslovo.org/content/index.php/ru/diloviy-etyket/159-etyket-sluzhb-vidnoshen/656-etyket-sluzhbovyh-vidnosyn.html> - библиотечно-информационный центр «Слово».
14. <http://www.best-about.bcardbook.com/vizitka/1.htm> - информационный портал «Немного обо всем».
15. <http://managepeople.ru/management126.htm> - сайт «Практический менеджмент».
16. <http://www.30n.ru/5/9.html> - библиотека студента.

D H G L J H E V B H P ? G D : J ? A M E V L : L H < H K < H ? G B Y
M Q ? ; G H C > B K P B I E B G U

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
формировать корпоративную культуру с помощью изученных технологий; транслировать ценности внутри организации; использовать корпоративную	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;	- анализ выполнения практических работ; - текущий контроль; - защита внеаудиторной самостоятельные работы;

культуру для укрепления имиджа организации; формировать команду для решения поставленных целей-взаимосвязь общения и деятельности;	- намечает и описывает приемы саморегуляции.	
знать теоретические основы и закономерности развития и функционирования корпоративной культуры; современные методы ее диагностики; основные элементы корпоративной культуры; факторы, влияющие на особенности корпоративной культуры; направления и формы работы по формированию корпоративной культуры	-умеет слушать, обобщать, анализировать, принимать решения в коллективной форме организации учебного процесса; - самостоятельно и творческий подходит к выполнению самостоятельной работы; - в учебной и профессиональной деятельности демонстрирует гуманность, доброжелательность, толерантность.	- активность на занятиях в группах; - контрольная работа

Ijbeh`_gb9
 d HIH-II ihki_pbZevghklb
 L?OGHEH=BY IJH>MDL
 IBL:GBY BA J:KLBL?EVGJ=H KUJ

JZhqZy ijh]jZfZkpbiebg

©HI FBDJH;BEH=BY K:GBL:JBY B =B=B?G: < IBS?<H
 IJHBA<H>KL^a<?

1. H;S:Y O:J:DL?JBKLB D: J:;HQ?C IJH=J:FFU

MQ?;GHC >BKPBI EBGU

HI Fbdjh[bheh]by kZgblZjby b]b]b_gZ \ ibs_hf

P_ev ^bkpbiebgufbdjh[bheh]by kZgblZjby b]b]b_gZ
ijhba\h^k изучение основных групп микроорганизмов, их классификацию, понятие о
микробиологии, микробиология основных пищевых продуктов, морфология
микроорганизмов, влияние условий внешней среды на микроорганизмы, физиология
микроорганизмов.

Учебная дисциплина HI Fbdjh[bheh]by kZgblZjby b]b]b_gZ
ijhba\h^k является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ПОП-П в
соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из
растительного сырья.

I eZgbjm_fu_ j_amevlZlu hk\h_gby ^bkpbiebg u

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

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

D h ^ H D	M f _l v	A g Z l v	< e Z ^ _l v g Z \u d Z f
ОК 01.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте	
	определять этапы решения задачи	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	методы работы в профессиональной и смежных сферах	
	составлять план действия	структуру плана для решения задач	
	определять необходимые		

	ресурсы		
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	

KLJMDLMJ: B KH>?J@:GB? >BKPBIIEBGU

Ljm^h_fdhklv hk\h_gby ^bkpbiebg u

G Zbf_gh\Zgb_ khklZ\gud ^bkpbiebg u	H[t_f \ qZkZo	< l q \ nhjf_ ijZ ih^]hlh\db
Учебные занятия	94	28
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	4	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	8	
Всего	106	28

L_fZlbq_kdbc ieZg b kh^_j`Zgb_ mq_[ghc ^bkpbiebg u

GZbf_gh\Zgb_ jZa^_eZ b l_f	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ hj]ZgbaZpbb ^_yl_evghklb h[mq	H[t_f ZdZ^ q \ l q \ nhjf_ ijZdlbq_kdhc ih^]hlh\db Zd	Dh^u dhfi_l_gpbc b eb j_amevIZh\ nhjfbjh\ dhIhjuo kihkh[kl\m_l d ijh]jZffu
1	2	3	4
Нl Fbdjh[bheh]by kZgblZjbyibsl\bf_igZba\h^kl\		24	
L_fZ Hkgh\u fbdjh[bheh]bb	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ	–	OK 01 OK 02
	1. Понятие о микробиологии	2	
	2. Морфология микроорганизмов	4	
	3. Физиология микроорганизмов	4	
	4. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	4	
	5. Распространение микроорганизмов в природе	4	
	6. Микробиология основных пищевых продуктов	6	
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdb o aZgy lbc	12	
	1. Практическое занятие 1. Морфология и физиология микроорганизмов	2	
	2. Практическое занятие 2. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	2	
	3. Практическое занятие 3. Распространение микроорганизмов в природе	4	
	4. Практическое занятие 4. Микробиология основных пищевых продуктов	4	
L_fZ lbs_\u_ bgn_dpbb ibs_\u_ hljZ\e_gby b]ebkl aZ[he_\Zgby	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ	–	OK 01 OK 02
	1. Пищевые инфекционные заболевания	6	
	2. Пищевые отравления	6	
	3. Глистные заболевания	6	
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdb o b eZ[hjZl	4	
	1. Практическое занятие 5. Пищевые инфекционные заболевания и пищевые отравления	2	

	2. Практическое занятие 6. Глистные заболевания	2	
L_fZ Hkgh\u]b] kZgbIZjbb	Kh^_j`Zgb_mq_[gh]h fZl_jbZeZ	12	OK 01 OK 02
	1. Основные сведения о гигиене и санитарии	4	
	2. Личная гигиена работников предприятий	4	
	3. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания	4	
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbob eZ[hjZlf	12	
	1. Практическое занятие 7. Виды дезинфицирующих растворов и их применение	4	
	2. Практическое занятие 8. Основные сведения о гигиене и санитарии труда	4	
	3. Практическое занятие 9. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре	4	
	KZfhklhyl_evgZy jZ[hIZ h[mqZxsbok Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство	4	
ljhf_`mlhqqZy Zll_klZpby	-		
<k_]h	106		

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

Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 примерной образовательной программы по данной специальности.

В г n h j f Z p b h g g h _ h [_ k i _ q _ g b _ j _ Z e b a Z p b b i j h] j Z f f u

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.

Н k g h \ g u _ i _ q Z l g u _ b a ^ Z g b y

1. Т.А. Лаушкина Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены:

учебник для сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 233 с.

Н k g h \ g u _ w e _ d l j h g g u _ b a ^ Z g b y

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

> h i h e g b l _ e v g u _ b k l h q g b d b

1. Комелькова А.Н. Основы микробиологии : учеб. пособие для учащихся учреждений нач. проф. образования / А.Н. Комелькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 144 с.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии и санитарии : учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 6-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 256 с.
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности : учебник для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 6-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 160 с.

4. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь : учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 96 с.

5. Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания : учеб. пособие / Г.Г. Лутошкина. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 64 с. – (Повар, кондитер).

DHGLJHEV B HP?GD: J?AMEVL:LN< HK<H?GBY
MQ?;GHC >BKPBIEBGU

J_amevlZlu h[mq	Djbl_jbb hp_gdb	F_lh^u hp_gdb
l_j_q_gv agZgbc hk\Zb\Z_fuo \ jZfdZo ^bkpbiebg u		
основные группы микроорганизмов; правила личной гигиены работников пищевых производств	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
санитарно - технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
l_j_q_gv mf_gbc hk\Zb\Z_fuo \ jZfdZo ^bkpbiebg u		

соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора последовательности действий. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле.	Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям безопасности. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.	Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование

Ijbeh`_gb_0
 d HIH-II ihki_pbZevghkl
 L?OGHEH=BY IJH>MD
 IBL:GBY BA J:KLBL?EVGJ=H KU

JZ[hqZy ijh]jZffZpbiebgu
 ©HI IJHP?KKU B :II<J<LU IBS?<UO IJHBA<H>KL<

3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Н I I J H P ? K K U B : I I : J : L U I B S ? < U O I J H B A < H > K L <

P _ e v b f _ k l h ^ b k p b i e b g u \ k l j m d l m j _ h [j Z a h \ Z I _

Цель дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств»: формирование представлений о процессах и устройстве аппаратов пищевых производств.

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

I e Z g b j m _ f u _ j _ a m e v l Z l u h k \ h _ g b y ^ b k p b i e b g u

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование ОК, ПК	M f _ l v	A g Z l v	< e Z ^ _ l v g Z \ u d
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила построения устных сообщений	-
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	визуально оценивать исправность использовать инструмент для очистки от загрязнений смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов применять инструмент по наладке настройке ремонту и регулировке документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического	Назначение принцип действия и устройство правила эксплуатации методы и способы выявления и устранения неисправностей порядок проведения подготовки пуска и наладки ремонта документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования	проверки исправности очистки от загрязнений смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов замены быстроизнашивающихся материалов и деталей устранения неисправностей в работе ведения документации по обслуживанию технологического оборудования

	оборудования		
KLJMDLMJ: В Ю:СВ? >ВКРВІЕВГУ Ljm^h_fdhklv hk\h_gby ^bkrbiebgu			
GZbf_gh\Zgb_ khklZ\guo qZkl_c ^		H[t_f qZkZ	< l q \ nhj ijZdl ih^]hlh
Учебные занятия		116	28
В т.ч. теоретические занятия		46	-
практические занятия		70	28
Самостоятельная работа		4	-
Промежуточная аттестация в форме <i>экзамен</i>		8	-
Всего		128	28

Kh^_j`Zgb_ ^bkpbiebg u

GZbf_gh\Zgb_ jZ b l_f	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ ijZ eZ[hjZlhjguo aZgylbc	H[t_f Zd q \ lhf qbke_ \ nhjf_ ijZdlbq_ ih^]hlh\db Zc	Dh^u dhfi_l_g nhjfbjh\Zgbx dhlhjuo kihkh[kl\m_ we_f_gl ijh]jZffu
JZa^_e ljh p_kku b ZiiZjZlu ibs_\uo ijhba\h^kl\		116/28	
L_fZ Hkgh\u we_dljhl_ogbdb	Kh^_j`Zgb_ Основы электротехники. Электрическая энергия, ее свойства и применение. Элементы электрической цепи, их параметры и характеристики. Электродвижущая сила (ЭДС). Величина тока, напряжение. Условные обозначения элементов электрических цепей. Электрические цепи постоянного тока. Электрические цепи переменного тока. Электрические машины, общие сведения. Устройство и принцип действия машин постоянного тока. Устройство электрической машины переменного тока Коммутационная и управляющая аппаратура. Аппаратура для управления электроприводом.	20 8	OK05 ПК1.1
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdb o b eZ[hjZlhjgu	12	
	1. Практическое занятие. Чтение электрических схем.	2	
	2. Практическое занятие. Расчёт параметров цепи с соединением потребителей электрического тока.	2	
	3. Практическое занятие. Анализ устройства двигателя постоянного тока.	2	
	4. Практическое занятие. Анализ устройства асинхронного двигателя переменного тока.	2	
	5. Практическое занятие. Сборка цепи управления магнитным пускателем.	2	
	6. Практическое занятие. Анализ схемы цепей энергоснабжения предприятия.	2	

	К h ^ _ j ` Z g b _	36	OK05 ПК1.1
	Основы гидравлики. Общие вопросы прикладной гидравлики в аппаратуре Перемещение жидкостей (насосы) Перемещение и сжатие газов (компрессорные машины) Разделение неоднородных систем Перемешивание в жидких средах	6	
	< l h f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o b e Z [h j Z l h j g u	30	
	7. Практическое занятие. Анализ конструкции центробежных насосов.	2	
	8. Практическое занятие. Анализ конструкции шестеренчатых насосов.	2	
	9. Практическое занятие. Сравнение и области применения насосов различных типов	2	
	10. Практическое занятие. Анализ конструкции компрессора.	2	
	11. Практическое занятие. Сравнение и области применения компрессорных машин различных типов	2	
	12. Практическое занятие. Неоднородные системы и методы их разделения	2	
	13. Практическое занятие. Перемешивание в жидких средах	2	
	14. Практическое занятие. Анализ конструкции гидроцилиндра.	2	
	15. Практическое занятие. Анализ конструкции гидромотора.	2	
L _ f Z L _ i e h \ u _ i j h p _ k k u	К h ^ _ j ` Z g b _	8/	OK05 ПК1.1
	Основы теплопередачи в аппаратуре. Нагревание, охлаждение и конденсация. Выпаривание	4	
	< l h f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o b e Z [h j Z l h j g u	4	
	16. Практическое занятие № 5. Нагревание, охлаждение и конденсация	2	
	17. Практическое занятие № 6. Выпаривание	2	
	< l h f q b k e _ k Z f h k l h y l _ e v g Z y j Z [h l Z h [n Теплопередача (анализ информации)	2	
L _ f Z	К h ^ _ j ` Z g b _	28/10	OK05

F Z k k h h [f _ g g u _ i j h p _ k k u	Основы массопередачи. Абсорбция. Перегонка жидкостей. Экстракция. Адсорбция. Сушка. Кристаллизация.	10	ПК1.1
	< l h f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o b e Z [h j Z l h j g u	18/10	
	18. Практическое занятие № 7. Абсорбционные установки	2	
	19. Практическое занятие № 8. Специальные виды перегонки	2	
	20. Практическое занятие № 9. Процессы экстракции в системах жидкость-жидкость и системах твёрдое тело-жидкость	2	
	21. Практическое занятие № 10. Устройство адсорберов и схемы адсорбционных установок	2	
	22. Практическое занятие № 11. Специальные виды сушки и типы сушилок травы.	2/2	
	23. Практическое занятие Мобильные зерносушилки.	2/2	
	24. Практическое занятие Стационарные зерносушилки.	2/2	
	25. Практическое занятие Газогорелочное оборудование.	2/2	
	26. Практическое занятие Горелки для жидкого топлива.	2/2	
	< l h f q b k e _ k Z f h k l h y l _ e v g Z y x \$ B p k l y Z h [n	2	
	Котлы – парообразователи (работа с информацией)		
L _ f Z O h e h ^ b e v g i j h p _ k k u	K h ^ _ j ` Z g b _	8/4	OK05 ПК1.1
	Холодильные процессы	4	
	< l h f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o b e Z [h j Z l h j g u	4/4	
	27. Практическое занятие. Анализ устройства холодильной установки.	2/2	
	28. Практическое занятие. Анализ устройства кондиционера.	2/2	
L _ f Z F _ o Z g b q _ k i j h p _ k k u	K h ^ _ j ` Z g b _	28/14	OK05 ПК1.1
	Измельчение твёрдых материалов. Классификация и сортировка материалов. Смешение твёрдых материалов. Мельницы. Шелушильная машина. Измельчители. Сортировки зерна. Смесители.	14	
	< l h f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o b e Z [h j Z l h j g u	14/14	

	29. Практическое занятие. Анализ устройства зернодробилки.	2/2	
	30. Практическое занятие. Анализ устройства мельницы.	2/2	
	31. Практическое занятие. Анализ устройства шелушильной машины.	2/2	
	32. Практическое занятие. Анализ устройства измельчителя.	2/2	
	33. Практическое занятие. Анализ устройства машины для очистки зерна.	2/2	
	34. Практическое занятие. Анализ устройства машины для сортировки.	2/2	
	35. Практическое занятие. Анализ устройства гранулятора.	2/2	
Промежуточная аттестация: экзамен		8	
< k _] h		116/28	

М К Е Н < В У Ж ? : Е В В А : Р В К Р В І Е В Г У

F Z I _ j b Z _ d v _ g h b q _ k d h _ h [_ k i _ q _ g b _

Кабинет: процессов и аппаратов пищевых производств, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

M q _ f g h h ^ b q _ k d h _ h [_ k i _ q _ g b _

H k g h \ g u _ i _ q Z l g u _ b b e b w e _ d l j h g g u _ b a ^ Z g b y

1. 1. Гнездилова, А.И. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А.И. Гнездилова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 270 с.

2. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.

> h i h e g b l _ e v g u _ b k l h q g b d b

1. 1. Баранов Д.А. Процессы и аппараты химической технологии: учебное пособие для СПО / Д.А. Баранов. – 4-е изд. стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. – 408 с.

2. Процессы и аппараты биотехнологических производств: учебное пособие для среднего профессионального образования / И.А. Евдокимов (и др.); под редакцией И.А. Евдокимова. - Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 206 с.

4. D H G L J H E W H B ? G D : J ? A M E V L : K K K H H G B Y > B K P B I E B G U

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

J _ a m e v l Z l u h [m	l h d Z a Z l _ e b h k \ h _ g d h f i _ l _ g p b c	F _ l h ^ u b n h j f u h p
Знает: - правила построения устных сообщений; - Назначение принцип действия и устройство правила эксплуатации методы и способы выявления и устранения неисправностей - порядок проведения подготовки пуска и наладки ремонта - документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования. Умеет: - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;	Обучающийся грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке Обучающийся выявляет и устраняет неисправности оборудования. Обучающийся применяет инструмент по наладке настройке ремонту и регулировке оборудования.	Текущий контроль: устный опрос, экспертное наблюдение выполнения практических работ, тестирование, Промежуточная аттестация: экзамен

- визуально оценивать исправность использовать инструмент для очистки от загрязнений смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов применять инструмент по наладке настройке ремонту и регулировке документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования		
--	--	--

ljbeh`_gb_1
d HHH-I ihki_pbZevghkl
L?OGHEH=BY IJH>MD
IBL:GBY BA J:KLBL?EVGJ=H KU

JZ[hqZijh]jZffZbkpbiebg u

@HI :<LHHF:LBA:PB Y L?OGHEH=BQ?KDBO PJHP?KKH

1. H;S:Y O:J:DL?JBKLBД;HQ?C IJH=J:FFU M QHC >BKPBIЕBGU

«ОП.03 Автоматизация технологических процессов» (наименование дисциплины)

P_ev b f_klh ^b kpbid brg j_ \h k j j r a h \ Z l _ e v g h c i j h j j z f f u

Цель дисциплины «ОП.03 Автоматизация технологических процессов»: формирование знаний, умений и навыков по устройству, принципу действия современных технических средств автоматизации и цифровой трансформации технологических процессов производства продуктов питания из растительного.

Дисциплина «ОП.03 Автоматизация технологических процессов» является обязательной частью общепрофессионального цикла ПОП-П.

l e Z g b j m _ f u _ j _ a m e v l Z l u h k \ h _ g b y ^ b k p b i e b g u

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен⁴¹:

D h ^ H I D	M f _ l v	A g Z l v	< e Z ^ _ l v g Z \ u d
OK.04	Организовывать работу коллектива и команды	Психологические основы деятельности коллектива	
	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Психологические особенности личности	
OK.08	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека	
	Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	Основы здорового образа жизни	
	Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	

⁴¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

		Средства профилактики перенапряжения	
--	--	--------------------------------------	--

1.3. H[hkgh\Zgb_ qZkh\ \ZjbZlb\gh-cl qZklb HИИ

<< i i	>hihegbl_evgu_ aq mf_gby\ud(если указаны ПК)	< gZbf_gh\Z l_fu	H[t_f qZkh\	H[hkgh\Zgb_ \dexq_gby \ jZ[hqmx ijh]jZffm

KLJMDLMJ: В ЮНЕСКО? >ВКРВІЕВГУ

Ljm↑dhklv hk\h_gby ^bkrbiebgu

GZbf_gh\Zgb_ khklZ\guo qZkl_c ^	H[t_f qZkZ	< l q \ nhj ijZdl ih^]hlh
Учебные занятия ⁴²	78	28
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачёта		-
Всего	80	28

⁴² Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий

2.2. Kh^_j`Zgb_ ^bkpbiebg u

GZbf_gh\Zgb_ jZa l_f	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ ijZd eZ[hjZlhjguo aZgylbc	H[t_f Zd q \ lhf qbke_ \ nhjf_ ijZdlbq_ ih^]hlh\db Zd q	Dh^u dhfi_l_g nhjfbjh\Zgb dhlhjuo kihkh[kl\m_ we_gl ijh]jZffu
JZa^_e : \lhfZlbaZpby ijhba\h^kl\Z		28/8	
L_f 1. : \lhfZlbaZpby ijhba\h^kl\Z b l_ogbq_kdbc ijh]	Kh^_j`Zgb_ Автоматизация производственных процессов. Основные термины и определения. Системы автоматизации технологических процессов. Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. Технический прогресс. Технический прогресс, исторические аспекты, эффективность. Основные направления технического прогресса. Прогнозирование и планирование научно-технического прогресса на предприятии. Структура автоматизированной системы управления (АСУ), принципы построения АСУ, первичные средства автоматизации. Элементарные звенья (АСУ). Назначение элементов систем автоматизации. Области применения элементов систем автоматизации. Жизненный цикл системы. Законы автоматического управления. Системы автоматического контроля (САК). Структура САК. Системы пассивного контроля. Системы активного контроля. Критерии проектирования системы управления. Блок-схема цепи управления. Обозначение элементов схемы.	14/2	OK.04, OK.08
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbob eZ[hjZlhjguo a	2	
	1. Практическая работа № 1. Графическое представление структурной схемы АСУ.		
	< lhf qbke_ kZfhklhyZ [leZg Zy mjqZxsbok y	2	

	Элементарные звенья АСУ. Разновидности, свойства, назначение.		
L_fZ :e]hjb1f Z\lhfZlbaZpbb ijhba\h^kl\Z	Kh^_j`Zgb_ Алгоритмы автоматизации. Понятие алгоритма. Виды алгоритмов. Способы записи алгоритмов. Линейный и циклический алгоритмы автоматизации. Особенности, принципы построения.	8/4	OK.04, OK.08
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo b eZ[hjZlhjguo a	4	
	1. Практическая работа № 2. Написание линейного алгоритма.		
	2. Практическая работа № 3. Написание циклического алгоритма.		
	< lhf qbke_ kZfhklhyl_evgZy jZ[h1Z h[mqZ		
L_fZ ljh]jZffg h[_ki_q_gb_ kbbk mijZ\e_gby	Kh^_j`Zgb_ Программирование. Понятие о программном обеспечении систем управления. Математическое и программное обеспечение микро-ЭВМ: термины, определения, применение. Числовое программное управление: терминология, классификация.	6/2	OK.04, OK.08
	Средства программирования промышленных контроллеров. Языки программирования стандарта МЭК 61131-3. Критерии выбора современного программного обеспечения для моделирования элементов систем автоматизации.		
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo b eZ[hjZlhjguo a	2	
	1. Практическая работа № 4. Расчет основных экономических показателей. Решение ситуационных задач в рамках числового программирования технологических процессов производства продуктов.		
	< lhf qbke_ kZfhklhyl_evgZy jZ[h1Z h[mqZ		
JZa^_e F_lh^u baf_j_gby kj_^kl\ Z\lhfZlbq_kdh]h dhgl ijhp_kkh\		32/16	
L_fZ Kbbkl_fu Z\lhfZlbq_kdh]h	Kh^_j`Zgb_ АСУ. Терминология, классификация, назначение, применение.	6/2	OK.04, OK.08

mijZ\е_gby	Элементы систем автоматического управления: термины, определения, классификация.		
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo b eZ[hjZlhjguo a	2	
	1. Лабораторная работа № 1. Подключение и анализ показаний контрольно-измерительных приборов.		
	< lhf qbke_ kZfhklhyl_ evgZy jZ[hIZ h[mqZ		
L_fZ l_j\ bqgu_ ij_h[jZah\ZI_eb ^Zlqbdb	Kh^_j`Zgb_	8/4	ОК.04, ОК.08
	Датчики АСУ. Термины, определения, назначение, классификация.		
	Датчики технологических параметров. Характеристика, способы представления информации, преимущества, недостатки, эксплуатация.		
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo b eZ[hjZlhjguo a	4	
	1. Лабораторная работа № 2. Исследование характеристик и параметров датчика температуры.		
	2. Лабораторная работа № 3. Исследование характеристик фотодатчика.		
	< lhf qbke_ kZfhklhyl_ evgZy jZ[hIZ h[mqZ		
L_fZ Pbnjh\u_ mkljhckl\Z b bkihegbl_ evgu_ f_oZgbafu	Kh^_j`Zgb_	18/10	ОК.04, ОК.08
	Цифровые устройства. Логические элементы.		
	Цифроаналоговые и аналого-цифровые преобразователи.		
	Исполнительные механизмы. Виды исполнительных механизмов. Электромеханические исполнительные механизмы.		
	Электронные, электропневматические и электрогидравлические исполнительные механизмы.		
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo b eZ[hjZlhjguo a	10	
	1. Практическая работа № 5. Построение цифровых логических устройств.		
	2. Лабораторная работа № 4. Исследование характеристик электромагнитного реле.		

	3. Лабораторная работа № 5. Монтаж и исследование характеристик фотореле.		
	4. Лабораторная работа № 6. Монтаж и исследование принципа работы магнитного пускателя.		
	5. Лабораторная работа № 7. Исследование характеристик логических элементов.		
	< lh f q b k e _ k z f h k l h y l _ e v h g z n y q z z s t b l z k y		
J Z a ^ _ e P b n j h \ Z y l j Z g k n h j f Z p b y i j h b a \ h ^ k l \ Z		20/4	
L _ f Z K \ h _ \ j _ f _ g g u _ Z k i j h b a \ h ^ k l \ Z i b s _ i j h ^ m d l h \	К h ^ _ j ` Z g b _ Автоматизация в отраслях пищевой промышленности. Использование автоматизированных систем управления технологических процессов при производстве пищевой продукции.	10/2	OK.04, OK.08
	Общие сведения о построении автоматизированных систем управления технологическими процессами.		
	Системы индустриального IOT. Переход на стратегию цифрового производства. Типовая структура IOT/IIOT системы.		
	Виджеты визуализации. 3D виджеты. 2D виджеты.		
	< lh f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o b e Z [h j Z l h j g u o a	2	
	1. Практическая работа № 6. Проектирование и сборка систем автоматизации технологических процессов.		
	< lh f q b k e _ k z l f h k v h g Z y j Z [h l Z h [m q Z x s b o k y		
L _ f Z J h [h l h l _ b] b [d b _ Z \ l h f Z l b a b j h \ Z g g i j h b a \ h ^ k l \ Z	К h ^ _ j ` Z g b _ Робототехника. Терминология, классификация, структура, технические показатели, перспективы развития.	10/2	OK.04, OK.08
	Системы управления промышленными роботами: назначение, классификация, применение, безопасность труда. Роботизация промышленного производства.		
	Гибкие автоматизированные производства. Автоматизация трудовых ресурсов.		

	Комплексная автоматизация. Экономическая гибкость.	
	<lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo b eZ[hjZlhjguo a2	
	1. Практическая работа № 7. Построение функциональных и структурных схем роботизированных технологических процессов производства пищевой продукции.	
	< lhf qbke_ kZfhklhyl_evgZy jZ[hIZ h[mqZ	
ljhf_`mlhqgZy Zll_klZpby		
<k_]h		80/28

М К Е Н < В У Ж ? : Е В В А : Р В К Р В І Е В Г У

F Z I _ j b Z - e v g g b q _ k d h _ h [_ k i _ q _ g b _

Лаборатория «Автоматизации технологических процессов», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зона под вид работ «Лаборатория автоматизации технологических процессов»», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

M q _ f g l h ^ b q _ k d h _ h [_ k i _ q _ g b _

H k g h \ g u _ i _ q Z l g u _ b b e b w e _ d l j h g g u _ b a ^ Z g b y

1. Наименование.

1. Алексеев, В. А. Компьютерное моделирование автоматизации технологических процессов и производств. Практикум : учебное пособие для спо / В. А. Алексеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2021.
2. Бородин, И. Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления : учебник для среднего профессионального образования / И.Ф. Бородин, С.А. Андреев. 2-е изд., испр. и доп. Москва : Издательство Юрайт. 2018.
3. Мишанин Ю.Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю.Ф. Мишанин, Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский. — Москва : Издательство Лань. 2020. .
4. Рачков, М.Ю. Автоматизация производства : учебник для среднего профессионального образования / М.Ю. Рачков. 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт. 2021.

> h i h e g b l _ e v g g b d b k l h

1. Наименование.

1. Бородин, И.Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления : учебник для среднего профессионального образования / И. Ф. Бородин, С. А. Андреев. 2-е изд., испр. и доп. Москва : Издательство Юрайт. 2019.
2. Основы автоматизации технологических процессов : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Щагин, В. И. Демкин, В. Ю. Кононов, А. Б. Кабанова. Москва : Издательство Юрайт. 2019.
3. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.] ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. Красноярск. 2019.
4. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.В. Антипова, О.П. Дворянинова ; под научной редакцией Л.В. Антиповой. 2-е изд., перераб. и доп. Москва : Издательство Юрайт. 2021.

5. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>

6. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>

7. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>

8. Селевцов, Л.И. Автоматизация технологических процессов : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Л.И. Селевцов, А.Л. Селевцов. – Москва : Издательство: Академия. 2016.

4. ДНГЛJHEV B HP?GADMEJ\Л:ЛH< HK<H?GBY >BKPBI EBGU

J _ a m e v l ȧ ȧ m q _ g	l h d Z a Z l _ e b h k \ h _ d h f i _ l _ g p b c	F _ l h ^ u h p _ g d l
Знает: - психологические основы деятельности коллектива;	Знание психологических основ деятельности коллектива	Экспертное наблюдение при выполнении практических, лабораторных работ
- психологические особенности личности;	Знание психологических особенностей личности	Экспертное наблюдение при выполнении практических, лабораторных и самостоятельных работ
- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	Знание роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека	Экспертное наблюдение при выполнении практических, лабораторных работ
-основы здорового образа жизни;	Знание основ здорового образа жизни	Экспертное наблюдение при выполнении практических, лабораторных работ
-условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;	Знание условий профессиональной деятельности и зон риска физического здоровья для специальности	Экспертное наблюдение при выполнении практических, лабораторных и самостоятельных работ
-средства профилактики перенапряжения.	Знание средств профилактики перенапряжения	Экспертное наблюдение при выполнении практических, лабораторных и самостоятельных работ. Диагностика по результатам

		промежуточных опросов, тестирования.
Умеет: - организовывать работу коллектива и команды;	Умение организовывать работу коллектива и команды	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторных работ
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	Умение взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение при выполнении практических, лабораторных работ
- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	Умение использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Экспертное наблюдение при выполнении практических, лабораторных работ
- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	Умение применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение при выполнении практических, лабораторных работ
- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.	Умение пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Экспертное наблюдение при выполнении практических, лабораторных работ, на уроках.

Ijbeh`_gb12
 d HIHI ihki_pbZevghklb
 L?OGHEH=BY IJH>MDLH<
 IBL:GBY BA J:KLBL?EVGJ=H KUJVV

JZ[hqZy ijh]jZffZpbiebgu

©HI IJBDE:>GU? DHFIVXL?JGU? IJH=J:FFU <
 IJHN?KKBG:EVGHC >?YL?EVGHKLB

1. H;S:Y O:J:DL?JBKLB D: IJBF?JGHC J::HQ?C IJH=J:FFU
MQ?;GHC >BKPBIEBGU

©HI Ij bdeZ^gu_ dhfivxl_jgu_ ijh]jZffu
 \ ijhn_kkbhgZevghc ^_yl_evghklb^a

F_klh ^bkpbiebg u \ kljmdlmj_ hkgh\ghc h[jZa
ijh]jZffu

Учебная дисциплина «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

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

P_ev b ieZgbjm_fu_ j_amevlZlu hk\h_gby ^bkpbiebg u

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

D h ^ I D H	D h ^ mf_g	Mf_g by	D h ^ agZg	AgZg by
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05		использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать деловую графику и мультимедиаинформацию; создавать презентации; применять антивирусные средства защиты информации; читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; пользоваться автомати-		основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; назначение, состав, основные характеристики компьютера; основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия; назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; технология поиска информации в Интернет; принципы защиты информации от несанкционированного доступа;

		зированными системами делопроизводства; применять методы и средства защиты информации.		правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; основные понятия автоматизированной обработки информации; основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.
--	--	--	--	--

KLJMDLMJ: B KH>?J@:GB? MQ?;GHC >BKPBIIEBGU

H[t_f mq_[ghc ^b kpbiebgub \b^u mq_[ghc jZ[hl u

<b^ mq_[ghc jZ[hl u	H[t_f \ qZkZo
H[t_f h[jZah\ZI_evghc ijh bjZ[fghc ^b kpb	36-26
\ l q \ nhjf_ ijZdlbq_kdhc ih^]hlh\db	28-26
в т. ч.:	
практические занятия	28-26
Самостоятельная работа	
Ijh f_`mlhqqZy ZII_klZpby	

L_fZlBq_kdbbc ieZg b kh^_j`Zgb_ mq_[ghc ^bkpbiebg

GZbf_gh\Zgk jZa^_eZ b l	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZe hj]ZgbaZpbb ^_yl_evghklb h[n	H[t_f ZdZ^ q \\ l q \ nhjf_ ijZdlbq_k ih^]hlh\db ZdZ^ q	Dh^u dhfi_l_gpb ebqghklg j_amevlZl nhjfbjh\Zg dhlhjuo kihkh[kl\n dhfihg_g ijh]jZffu	Dh^ G MA
1	2	3	4	5
		H[yaZl_evgy Hl k mq_lhf bgl_gkbnbdZ 40%	H[yaZl_evgy qZklv Hl	
JZa^_e :\\hfZlbaZpby h[jZ[hldb bgnhjZpb		8/6	6/6	
L_fZ lhgylb_ bgnhjZpbhg l_ogheh]bc b bgnhjZpbhg kbkl_f	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZe Информационные технологии и информационные системы. Правила техники безопасности и охраны труда. Понятие «информация», её виды, свойства и роль в окружающем мире и производстве. Понятие информационной технологии. Роль и значение информационной технологии. Информационное общество. Понятие и средства информатизации. Структура информатизации. Информационная культура. Понятие новой информационной технологии. Инструментарий информационной технологии. Виды информационных технологий. Реализации информационных технологий. Информационные системы и применение	1	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05	

	компьютерной техники в профессиональной деятельности. Состав, функции и характеристика качеств информационных систем. Классификация информационных систем. Принципы реализации и функционирования информационных технологий. Автоматизированные системы обработки информации. Программное обеспечение информационных технологий.				
	K Z f h k l h y l _ e v g Z y j Z [h l Z h [m q Z 1. Подготовка конспекта по теме: «Характерные черты информационного общества». 2. Составление таблицы «Этапы развития информационных технологий». 3. Подготовка сообщений, докладов, презентаций Темы: «Информационные системы в управлении», «Информационные справочные системы», «Информационные поисковые системы», «Информационная система», «Консультант +»»;				
L _ f Z K h k k l j m d l m j Z i _ j k h g Z e v g u o W < F b \ u q b k e b l _ e v g k b k l _ f	K h ^ _ j ` Z g b _ m q _ [g h] h f Z l _ j b Z e Внутренняя архитектура компьютера. Периферийные устройства: клавиатура, монитор, дисковод, мышь, принтер, сканер, модем; мультимедийные компоненты. Программный принцип управления компьютером. Операционная система: назначение, состав, загрузка. Виды программного обеспечения для компьютеров. Файловые менеджеры. Far, Total Commander. Виды, назначение. Создание каталогов и	1		OK 01 OK 02 OK 04 OK 05	

	файлов. Программы-архиваторы. Создание самораспаковывающегося архива. Создание многотомного архива				
	< lhf q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o b e a Z g y l b c				
	l j Z d l b q _ k d Z y j Z [h l Z Операционная система Windows. Установка и удаление программ	2			
	K Z f h k y h _ e v g Z y j Z [h l Z h [m q Z x s Составление таблицы «Классификация программного обеспечения»				
J Z a ^ _ e ; Z a h \ u _ b i j b d e Z ^ g u _ b g n h j f Z p b h g		8/6	6/6		
L _ f Z L _ o g h e h] b y h [j Z [h l d b l _ d k l h \ h c b g n h j f Z p b b L _ d k l h \ u _ i j h p _ k k h j u	K h ^ _ j ` Z g b _ m q f _ Z [l g h j b l Z e Z Технология обработки текстовой информации. Документ, классификация документов. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Контекстный поиск и замена. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов.	1		OK 01 OK 02 OK 04 OK 05	
	< lhf q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o b e a Z g y l b c				
	l j Z d l b q _ k d Z y j Z [h l Z Настройка интерфейса программы MS Word. Создание, редактирование и форматирование текстового	1			

	документа Создание списков. Маркированный, нумерованный, многоуровневый списки. Создание таблицы. Ввод данных. Редактирование и форматирование таблицы. Вставка объектов. Оформление фигурного текста Рисование в MS Word. Колонки. Сноски. Буквица.				
	1 j Z d l b q _ k d Z y j Z [h l Z Создание маркированных, нумерованных, многоуровневых списков, работа с колонками, подбор синонимов, проверка правописания. Работа с графическими объектами.	1			
	1 j Z d l b q _ k d Z y j Z [h l Z Создание таблиц, вставка символов и формул, создание объектов WordArt. Создание Оглавления.	1			
	1 j Z d l b q _ k d Z y h l Z Z [< Комплексное использование возможностей MS Word для создания текстовых документов: Мастер слияния документов, перекрестные ссылки, рассмотрение возможностей рецензирования, элементы панели Формы, макросы.	2			
	K Z f h k l h y l _ e v g Z y j Z [h l Z h [m q Z				
	Выполнение заданий на ПК: Создание комплексных документов в текстовом редакторе. Подготовка сообщений, рефератов, докладов Темы: «Общие нормы и правила оформления документов», «Программы для работы с текстом», «Автоматизация работы с MS Word с помощью шаблонов», «Взаимодействие				

	тестового процессора MS Word с другими приложениями Windows», «Издательские системы»				
L_fZ L_ogheh]by h[jZ[hldb qbkeh\hc bgnhjZpbb We_dljhggu_ lZ[ebp u	Kh^_j`Zgb_mq_[gh]h fZl_jbZe Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности. Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.	2		OK 01 OK 02 OK 04 OK 05	
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo b e jZ[hI				
	ljZdlbq_kdZy jZ[hIZ Табличный процессор Excel. Создание, заполнение, редактирование и форматирование таблиц. Формулы, имена, массивы. Формулы над массивами.	2			
	ljZdlbq_kdZy jZ[hIZ Табличный процессор Excel. Построение графиков, поверхностей и диаграмм. Расчетные операции в MS Excel. Ввод функций. Основные статические и математические функции, текстовые и календарные, логические операции в MS Excel. Математические модели в Excel. Ошибки при обработке электронных таблиц.	2			
	ljZdlbq_kdZy jZ[hIZ Табличный процессор Excel. Применение текстовых, календарных, логических переменных и	2			

	функций.				
	1. jZ d l b q _ k d Z y j Z [h m Z математические и экономические расчеты в MS Excel. Решение производственных задач отраслевой направленности в MS Excel.	2			
	K Z f h k l h y l _ e v g Z y j Z [h l Z h [m q Z				
	1. Подготовка сообщений рефератов, докладов Темы: «Взаимодействие ЭТ с другими приложениями Windows», «Электронные таблицы как информационные объекты», «Переход от табличного к графическому представлению информации», «Создание базы данных, правила и методы установление связей в базе данных», «Системы управления базами данных». 2. Разработка кроссворда на предложенную тематику с использованием различных возможностей MS Excel (логические, математические функции и функции даты, возможность автоматического подсчета баллов, защита документа).				
L _ f Z L _ o g h e h] b y o j Z g _ g b y i h t b k h j l b j h \ d b b g n h j f Z p b b Z a ^ Z g g u o	K h ^ _ j ` Z g b _ m q _ [g h] h f Z l _ j b Z e Организация системы управления базами данных (СУДБ). Обобщенная технология работы с базой данных. Выбор СУБД для создания системы автоматизации. Основы работы СУБД MS Access. Рассмотрение объектов СУБД MS Access: таблицы, запросы, формы, отчеты, макросы и модули. Назначение каждого объекта, способы создания.	1		OK 01 OK 02 OK 04 OK 05	

	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo b e jZ[hI				
	l jZdlbq_kdZy jZ[hI Проектирование базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание таблиц, проектирование связей между таблицами. Создание форм для ввода данных, главной кнопочной формы. Работа с формами.	1			
	l jZdlbq_kdZy jZ[hI Разработка базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание запросов для расчетов, отчетов и других компонентов базы данных в соответствии с заданием.	2			
	KZfhkIhyl_ evgZy jZ[hI Z h[mqZ				
	Составление алгоритма поиска, сортировки и фильтрации данных в таблицах базы данных MS Access.				
L_fZ Fmevlbf_ ^bcg l_ogheh]bb	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZ e	2		OK 01 OK 02 OK 04 OK 05	
	Современные способы организации презентаций. Создание презентации в приложении MS PowerPoint. Мастер автосодержания. Шаблон оформления. Оформление презентации. Настройка фона и анимации.				
	< lhf qbke_ ijZdlbq_kdbo b e jZ[hI				
	l jZdlbq_kdZy jZ[hI Создание презентации с помощью шаблона оформления	2			
	l jZdlbq_kdZy jZ[hI Создание презентации с использованием гиперссылок и	2			

	настройка анимации				
	K Z f h k l h y l _ e v g Z y j Z [h l Z h [m q Z				
	Составление алгоритмов: 1) вставки гиперссылок в презентацию; 2) настройки автоматического показа слайдов». Выполнение задания на ПК: «Разработка презентации по индивидуальной теме отраслевой направленности».				
J Z a ^ _ e D h f i v x l _ j g u _ k _ l b b d h f f m g b d Z p b b		10/8	6/6		
L _ f Z E h d Z e v g u _ b] e h [Z e v g u _ b g n h j f Z p b h g g k b k l _ f u b l _ e _ d h f f m g b d	K h ^ _ j ` Z g b _ m q _ [g h] h f Z l _ j b Z e Компьютерные сети и коммуникации. Локальные и глобальные компьютерные сети. Передача информации. Линии связи, их основные компоненты и характеристики. Компьютерные телекоммуникации: назначение, структура, ресурсы. Основные услуги компьютерных сетей: электронная почта, телеконференции, файловые архивы. Гипертекст. Сеть Интернет: структура, адресация, протокол передачи. Способы подключения. Технология World Wide Web. Браузеры. Информационные ресурсы. Поиск информации. Современная структура сети Интернет. Интернет как единая система ресурсов. Основы проектирования Web – страниц.	1		OK 01 OK 02 OK 04 OK 05	
	< l h f q b k e _ i j Z d l b q _ k d b o b e j Z [h l				
	l j Z d l b q _ k d Z y j Z [h l Z Подключение к Интернету. Создание и отправление электронного письма с помощью программы	1			

	Outlook Express.				
	Иск информации в сети Internet. Создание и отправка электронных сообщений в сети Internet Поиск информации в Интернете с помощью поисковых машин Google, Yandex, Rambler.	1			
	Основы проектирования Web – страниц	1			
	Курсовое задание по информатике				
	Выполнение заданий на ПК: поиск информации в сети Internet по индивидуальному заданию профессионально ориентированного содержания и создание презентации по выбранной теме.				
JZa^_e bgnhjZpbhg	Нкgh\gu_ f_lh^u b ijb_fu hkiZkghklb	10/8	8/8		
L_fZ Нкgh h[_ki_q_gby bgnhjZpbhg [_ahizkghklb	Кh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZ Основы информационной компьютерной безопасности. Информационная безопасность: Безопасность в информационной среде; Классификация средств защиты; Программно-технический уровень защиты; Защита жесткого диска; Создание аварийного загрузочного диска; Резервное копирование данных; Коварство мусорной корзины; Установка паролей на документ. Основы технической компьютерной безопасности Защита от компьютерных вирусов. История возникновения компьютерных вирусов; Что такое	1		OK 01 OK 02 OK 04 OK 05	

	компьютерный вирус; Организация защиты от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Защита от электромагнитного излучения. Компьютер и зрение.				
	< lh f qbke_ ijZdlbq_kdbo b e jZ[hI				
	ljZdlbq_kdZy jZ[hIZ Работа с антивирусной программой	1			
	KZfhklhyl_evgZy jZ[hIZ h[mqZ				
	Подготовка сообщения по теме «Правовые методы защиты информации», «Разновидности антивирусных программ», «Защита информации от несанкционированного доступа», «Безопасность и уязвимость в сети ИНТЕРНЕТ».				
ljhf_`mlhqqZy Zll_klZpby					
<k_]h		36	26		

М К Е Н < В У Ж ? : Е В А : Р В В М Q ? ; Г Н С > В К Р В І Е В Г U

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

Кабинет «Информационно-коммуникационных технологий», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной образовательной программы по специальности.

В б ђ f Z p b h g g h _ h [_ k i _ q _ g b _ j _ Z e b a Z p b b i j h] j Z f f u

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.

Н k g h \ g u _ i _ q Z w g e _ d l j h g g u _ b a ^ Z g b y

1. Бурняшов, Б. А. Офисные пакеты «Мой Офис», «Р7-Офис». Практикум / Б. А. Бурняшов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 136 с. — ISBN 978-5-507-45495-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/302636> (дата обращения: 26.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Васильев, Н. П. Компьютерная геометрия и графика в web-разработке / Н. П. Васильев. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 156 с. — ISBN 978-5-507-46524-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/333242> (дата обращения: 26.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Внуков, А. А. Основы информационной безопасности: защита информации : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Внуков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13948-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475890>
4. Журавлев, А. Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019 / А. Е. Журавлев. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 124 с. — ISBN 978-5-507-45697-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/279833> (дата обращения: 26.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Информатика для гуманитариев : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Е. Кедрова [и др.] ; под редакцией Г. Е. Кедровой. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 439 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10244-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475550>
6. Информационные технологии в 2 т. Том 1 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 238 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-

- 03964-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469957>
7. Информационные технологии в 2 т. Том 2 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03966-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469958>
 8. Казарин, О. В. Основы информационной безопасности: надежность и безопасность программного обеспечения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Казарин, И. Б. Шубинский. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 342 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10671-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475889>
 9. Катунин, Г. П. Мультимедийные технологии / Г. П. Катунин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 644 с. — ISBN 978-5-507-45945-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/292043> (дата обращения: 26.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 10. Мамонова, Т. Е. Информационные технологии. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Е. Мамонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07791-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/474747>
 11. Нестеров, С. А. Базы данных : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. А. Нестеров. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 230 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476348>
 12. Свириденко, Ю. В. Информатика для профессий и специальностей технического профиля. Курс лекций / Ю. В. Свириденко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 108 с. — ISBN 978-5-507-45871-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/288986> (дата обращения: 26.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 13. Советов, Б. Я. Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469425>
 14. Стружкин, Н. П. Базы данных: проектирование. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. П. Стружкин, В. В. Годин. —

Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 291 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08140-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/474841>

15. Толстобров, А. П. Архитектура ЭВМ : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. П. Толстобров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 154 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13398-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476555>

2. >hihegbl_evgu_bklhqgdbb

1. Гасумова, С. Е. Информационные технологии в социальной сфере : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. Е. Гасумова. — 6-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 284 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13236-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476487>

2. Гниденко, И. Г. Технология разработки программного обеспечения : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Г. Гниденко, Ф. Ф. Павлов, Д. Ю. Федоров. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05047-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472502>

3. Михеева, Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие / Е. В. Михеева. - М.: Проспект, 2014. - 448 с.

4. Михеева, Е. В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности : учебное пособие / Е. В. Михеева. - М.: Проспект, 2015. - 280 с.

5. Организационное и правовое обеспечение информационной безопасности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов, С. Г. Чубукова, В. А. Ниесов ; ответственные редакторы Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 325 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00843-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451933>

6. Системы управления технологическими процессами и информационные технологии : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Троценко, В. К. Федоров, А. И. Забудский, В. В. Комендантов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 136 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09939-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/473093>

7. Сети и телекоммуникации : учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. Е. Самуйлов [и др.] ; под редакцией К. Е. Самуйлова, И. А. Шалимова, Д. С. Кулябова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 363 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-0480-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475704>

8. Софронова, Н. В. Теория и методика обучения информатике : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Софронова, А. А. Бельчусов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 401 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13244-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476299>

9. Станкевич, Л. А. Интеллектуальные системы и технологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Станкевич. — Москва : Издательство

Юрайт, 2021. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11659-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476356>

10. Официальный интернет-портал правовой информации (государственная система правовой информации) – <http://www.pravo.gov.ru>
11. Справочная правовая система «Гарант» – www.garant.ru
12. Справочная правовая система «Консультант Плюс» – www.consultant.ru
13. Справочная правовая система «Кодекс» – www.kodeks.ru
14. Информационный портал Министерства образования и науки Российской Федерации – <http://минобрнауки.рф/>
15. Информационный портал Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) – <http://obrnadzor.gov.ru/>
16. Информационный ресурс «Образование России» – <http://ru.education.mon.gov.ru/>
17. Портал ФГБУ Федерального центра образовательного законодательства – <http://www.lexed.ru/>
18. Портал профессионального союза работников образования и науки Российской Федерации – <http://www.ed-union.ru/>
19. Портал Федерального центра информационно-образовательных ресурсов – <http://fcior.edu.ru/>
20. Информационный ресурс «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов» – <http://school-collection.edu.ru/>
21. Научная электронная библиотека / Журнал «Право и экономика» – <https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=8992>

DHGLJHEV B HP?GD: J?AMEVL:LH< HK<H?GBY
MQ?;GHC >BKPBGEB

J_amevlZlu h[m	Djbl_jbb hp_gdb	F_lh^u hp_gd
I_j_q_gv ag h b z b \ Z_fuo \ jZfdZo ^bkpbiebg u		
основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; назначение, состав, основные характеристики компьютера; основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия; назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; технологию поиска информации в Интернет; принципы защиты информации от несанкционированного доступа; правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; основные понятия автоматизированной обработки информации; основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.	« H l e b q » h □ теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. « O h j h » h □ теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. « M ^ h \ e _ l \ h j b l » e v g h □ теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. « G _ m ^ h \ e _ l \ h j b l » _ e v g h теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий.
I_j_q_gv m f_hg h b z b \ Z_fuo \ jZfdZo ^bkpbiebg u		
использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать деловую	« H l e b q » h □ теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составлением схемы конспекта, подготовки терминологического словаря.

графику и мультимедиа - информацию; создавать презентации; применять антивирусные средства защиты информации; читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; применять методы и средства защиты информации.	высоко. « О h j h »h□ теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. « М ^ h \ e _ l \ h j b l _ » e v g h □ теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. « G _ m ^ h \ e _ l \ h j b l _ » e v g h теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	
---	--	--

Ijbeh`_gb_3
 d HlH-l ihki_pbZevghkl
 L?OGHEH=BY IJH>MD
 IBL:GBY BJA KLBL?EVGJ=H KUJV

JZ[hqZy ijh]jZffZpbiebgu

©HI HOJ:G: LJM>:

4. H;S:Y O:J:DL?JBKLBД;HQ?C IJH=J:FFU MQHC
>BKPBIIEBGU

©HI HojZgZ Ijm^Z^a
(наименование дисциплины)

P_ev b f_bkpbiebgkljmdlmj_ h[jZa ghZl_jh]jZffu

Цель дисциплины ©HI5 HojZgZ Ijm^Z^a - определять способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях и др.

Дисциплина ©HI HojZgZ Ijm^Z^a включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. I e Z g b j m _ f _ u a m e w l Z k \ h _ g ^ b y k p b i e b g u

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен⁴³:

D h ^ H П	M f _ l v	A g Z l v	< e Z ^ _ g Z \ u d Z f b
ОК 01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - оценивать результат и последствия своих действий	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - методы работы в профессиональной и смежных сферах.	-

⁴³ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	(самостоятельно или с помощью наставника).		
ОК.02	- определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска.	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - формат оформления результатов поиска информации.	-
ОК.04	- организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	- психологические основы деятельности коллектива.	
ОК.05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; - проявлять толерантность в рабочем коллективе.	- правила оформления документов; - правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста.	
ОК.07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; - эффективно действовать в	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - правила поведения в чрезвычайных ситуациях.	

	чрезвычайных ситуациях.		
ПК 2.2	- вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян; - контролировать качество сырья полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства; - проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - осуществлять технологические регулировки оборудования; - использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян; - производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья; - использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии.	- виды и качественные показатели сырья полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян; - основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян; - причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян; - способы технологических регулировок оборудования используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян; - принципы измерения регулирования контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян; - методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья; - порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных	- обеспечения смены сырьем и расходными материалами; - определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию обеспечения технологических режимов хранения зерна и семян; - производства мукомольной крупяной комбикормовой продукции; - оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции; - обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян.

		технологических линиях; - требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	
--	--	--	--

4.3. H[hkgh\Zgb_ qZkh\ \ZjbZlb\ghc -qZklb HhI

< i i	>hihegbl_evgu_ ag mf_gby\udh (если указаны ПК)	< gZbf_gh\Z l_fu	H[t_f qZkh\	H[hkgh\Zgb_ \dexq_gby \ jZ[hqmx ijh]jZffm
1			36	Для специфики знаний по охране труда на производстве ООО «Кристалл»

2. KLJMDLMJ: B KH>?B @:GKPBIEBGU

Ljm^h_fdhklv hkhlp_gile y g u

GZbf_gh\Zgb_ khklZ\g'ubok pZikel_b_gu	H[t_f qZkZ	< l q \ nhj ijZd.lih^]hlh\c
Учебные занятия ⁴⁴	34	16
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме диф. зачета	-	-
Всего	36	16

⁴⁴ Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий

2.2. Kh^_j`Zgb_kpbiebg_u

GZbf_gh\Zgb_jZa l_f	Kh^_j`Zgb_mq_[gh]h fZl_jbZeZbijZdl eZ[hjZlhjgaugyd курсовая работа (проект)	H[t_f Zd q l hf qbke_ nhjf_ ijZdlbq_ ih^]hlh\db Zd q	Dh^u dhfi_l_g nhjfbjh\Zgbx dhlhjuo kihkh[kl\m_ we_f_gl ijh]jZffu
<\^_gb_	Kh^_j`Zgb_ - Предмет, цели и задачи дисциплины; - Основные понятия и термины; - Структура дисциплины.	2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 05, OK 07, ПК 2.2
JZa^I_ljZ\h\u_ ghjfZlb\gu_ b hj]ZgbaZpbhggu_ hkgh\u hojZgu ljm^Z gZ ij^ijbylbb			
L_fZ Hkgh\gu_ iheh`_gb aZdhgh^Zl_evkl\Z hojZg_ ljm^Z	Kh^_j`Zgb_ - Вопросы ОТ в Конституции РФ; - Вопросы ОТ в Трудовом кодексе; - Типовые правила внутреннего трудового распорядка для рабочих и служащих; - Система стандартов безопасности труда.	2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 05, OK 07, ПК 2.2
L_fZ Hj]ZgbaZpby jZ[h hojZg_ ljm^Z	Kh^_j`Zgb_ - Система управления ОТ на предприятии; - Правила и обязанности должностных лиц по ОТ, должностные инструкции работников; - Ведомственный, государственный и общественный надзор и контроль охраны труда; - Ответственность за нарушение требований ОТ.	4	OK 01, OK 02, OK 04, OK 05, OK 07, ПК 2.2
JZa^IIeHiZkgu\j_0gu_ ijhba\h^kl_gg_u_ nZdlhju			
L_fZ <ha^_ckl\b_ g_]Zl nZdlhj\ gZ q_eh\	Kh^_j`Zgb_ - Опасные и вредные производственные факторы; - Воздействие опасных вредных производственных факторов на организм человека;	2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 05, OK 07, ПК 2.2

L_fZ F_lh^u b kj_^kl\Z hl hiZkghkl_c	Kh^_j`Zgb_ - Средства личной гигиены; - СИЗ, порядок обеспечения СИЗ работников предприятия.	2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 05, OK 07, ПК 2.2
JZa^He H[_ki_q_gbZk[guoimkeh\bc ljm^Z \kn_j_ ijhn_kkbhgZevghc ^_yl_evghklb			
L_fZ ;_ahiZkgu_ mkeh\k Hkh[_gghklb h[_ki [_ahiZkguo mkeh\k gZ ij_^ijbylbb	Kh^_j`Zgb_ - Метеорологические условия; - Вентиляция; - Отопление; - Производственное освещение.	2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 05, OK 07, ПК 2.2
	KZfhklhyl_ev gZy Изучение приборов для замера величин опасных и вредных производственных факторов. Ознакомление с правилами замеров.	2	
L_fZ lj_^mij_`^_gb_ ijhba\h^kl\_ggh]h ljZ\fbafZ b ijhn_kkbhgZevguo aZ[he\_Zgbc jZ[hlg gZ ij_^ijbylbyo :ID	Kh^_j`Zgb_ - Основные причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний; - Типичные несчастные случаи на предприятии; - Обучение работников предприятия безопасности труда; - Оптимальные режимы труда и отдыха работающих; - Медицинские осмотры работников.	2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 05, OK 07, ПК 2.2
L_fZ Lj_[h\Zgby ghujlzm^ ijb ijhba\h^kl_g kZoZjbkluo ijh^md	Kh^_j`Zgb_ - Общие требования охраны труда при производстве сахара; - Безопасность труда в сахарном производстве; - Требования безопасности к технологическим процессам; - Требования к производственным помещениям; - Требования безопасности к производственному оборудованию; - Требования безопасности к производственным площадкам (для процессов, выполняемых вне производственных помещений); - Требования безопасности к исходным материалам, заготовкам и полуфабрикатам;	14	OK 01, OK 02, OK 04, OK 05, OK 07, ПК 2.2

	- Требования безопасности к размещению производственного оборудования и организации рабочих мест; - Требования безопасности к способам хранения и транспортирования исходных материалов, заготовок, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства.		
L_fZ We_dljh[_ahizkgh]	Kh^_j`Zgb_ - Действие электрического тока на организм человека. - Классификация электроустановок и производственных помещений по степени электробезопасности; - Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током; - Обеспечение электробезопасности.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 2.2
L_fZ lh`ZjgZy [_ahizkgh]	Kh^_j`Zgb_ - Понятие пожарной безопасности, последствия ее несоблюдения; - Противопожарный инструктаж: понятие, назначение; - Пожарный инвентарь, средства пожарной сигнализации и связь; - Организация эвакуации людей при пожаре.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 2.2
<i>Курсовая работа (проект)</i>		-	
Промежуточная аттестация в форме дифференцируемого зачета			
<k_]h		36	

3. М К Е Н < В У J ? : Е В А : Р В Р В І Е В G U

3 F Z I _ j b Z - ~~ϕ~~ v ~~g~~ ~~g~~ b q _ k d h _ h [_ k i _ q _ g b _

Кабинеты:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

Кабинет «Иностранного языка»

Кабинет «Информационно-коммуникационных технологий»

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности»

Кабинет «Бережливое производство»

Кабинет «Процессов и аппаратов пищевых производств»

Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»,
оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории:

Лаборатория «Микробиологии; санитарии и гигиены»

Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»

Лаборатория «Сырья и сахаристой продукции»,
оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

M q _ f l g l h ^ b q _ k d h _ h [_ k i _ q _ g b _

3.2.1. H k g h \ g u _ i _ q Z l g u w ~~ϕ~~ ~~ϕ~~ ~~h~~ ~~h~~ g g a ^ Z g b y

1. Наименование.

1. Графкина М.В. Охрана труда: Автомобильный транспорт [Текст]: учебник для студ. учреждений средне - профессионального образования / М.В.Графкина.- М.: Академия, 2017.- 176 с.

> h i h e ~~g~~ ~~g~~ l u _ e b k l h q g b d b

1. Наименование.

1. Солопова В.А. Охрана труда на предприятии [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.А. Солопова. – Электронно - текстовые данные. - Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. - 126 с.

2. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб.пособие для нач. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 8-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013-CD

3. Девисилов В.А. Охрана труда [Текст]. - М.:ИД «ФОРУМ»- ИНФРА 2010.

4. Трудовой кодекс РФ.

4. D H G L J H E V B H P ? G A D M E J V L : L H <
H K < H ? G B > B K P B I E B G U

J _ a m e v l Z l u h [m	l h d Z a Z l _ e b h k \ h _ g d h f i _ l _ g p b c	F _ l h ^ u h p _ g d b
A g Z _ l - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - методы работы в профессиональной и смежных сферах. - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - формат оформления результатов поиска информации. - психологические основы деятельности коллектива. - правила оформления документов; - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста. - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - правила поведения в чрезвычайных ситуациях. - виды и качественные показатели сырья полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.	L _ d m s b c d h g l j h e v i j b i j h \ _ ^ b l g -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) l j h f _ ` m l h q g Z y Z l l _ k l Z p b y в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования L _ d m s b c d h g l j h e v - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, l j h f _ ` m l h q g Z y Z l l _ k l Z p b y - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

зерна и семян; - основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян; - причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян; - способы технологических регулировок оборудования используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян; - принципы измерения регулирования контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян; - методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья; - порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях; - требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья		
---	--	--

М ф _ _ I - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; - - организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике		
--	--	--

на государственном языке; - проявлять толерантность в рабочем коллективе; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		
--	--	--

ljbeh`_gb_4
d HHH-I ihki_pbZevghkl
L?OGHEH=BY IJH>MD
IBL:GBY BA J:KLBL?EVGJ=H KU

JZ[hqZy ijh]jZffZpbiebgu
©HI BG@?G?JG:Y =J:NBD: HHH ©DJBKL:EE^a

1.

2. H;S:Y O:J:DL?JBKLBQ::;HQ?QJH=J:FFUMQ?;GHXBKPBIEBGU

«ОП.06 ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА»

(наименование дисциплины)

P_ev b f_klh ^bkpbiebg u \ kljmdlmj_ h[jZah\Zl_evgh

Цель дисциплины «Инженерная графика»: формирование комплекса устойчивых знаний, умений и практического опыта, необходимых и достаточных для всех видов профессиональной деятельности, предусмотренной образовательным стандартом, формирования основ будущего специалиста на базе развития пространственного и логического мышления; ознакомление с теоретическими основами изображения пространственных объектов на плоскости и основами построения чертежей; формирования умения излагать проектный замысел с помощью чертежа и технического рисунка; формирования навыков составления, оформления и чтения чертежей.

Дисциплина «Инженерная графика» включена в вариативную часть образовательной программы

leZgbjm_fu_j_amevlZlu hk\h_gby ^bkpbiebg u

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен⁴⁵:

D h ^ H	M f _ l v	A g Z l v	< e Z ^ _ l v g Z \ u d
ПК			
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	-

⁴⁵ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности	-

	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
--	--	--	--

2.3. H[hkgh\Zgb_ qZjklZlb\ghc qZklbl HHH

<< i i	>hihegbl_evgu_ ag mf_gbyZ\ud(если указаны ПК)	< gZbf_gh\Z l_fu	H[t_f qZkh\	H[hkgh\Zgb_ \dexq_gby \ jZ[hqmx ijh]jZffm

2. KLJMDLMJ: B KH>?J@>BKPBIEBGU

Ljm^h_fdhklv hk\h_gby ^bkpbiebgU

GZbf_hgZgb_ khklZ\guo qZkl_c ^bk	H[t_f qZkZ	< l q \ nhj ijZdl ih^]hlh
Учебные занятия ⁴⁶	60	60
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета		
Всего	60	60

⁴⁶ Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий

2.2. Kh[^]_j`Zgb_ ^bkpbiebg u

G Z f _ g h \ Z g b _ j Z a ^ l _ f	Kh [^] _j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ ijZd eZ[hjZlhjguo aZgylbc	H[t_f Zd q \ lhf qbke_ \ nhjf_ ijZdlbq_ ih [^]]hlh\db Zd q	Dh [^] u dhfi_l_g nhjfbjh\Zgb dhlhjuo kihkh[kl\m_ we_f_gl ijh]jZffu
JZa^_e = jZn	h q h k f d h g b _ q _ j l _ _ c		
L_fZ Основные требования по оформлению чертежа.	Kh [^] _j`Zgb_ ljZdlbq_kdb_ aZgylby Практическое занятие №1 Краткая история развития чертежа. Общие сведения о стандартах в системе ЕСКД. Форматы, Масштабы и ГОСТы на них (ГОСТ 2.301-68). Основная надпись	2	OK 03 OK 05 OK 09
	Практическое занятие №2 Линии, применяемые при выполнении чертежей по ГОСТ 2.303-68.	2	
	Практическое занятие №3 Написание букв и цифр стандартным шрифтом по ГОСТ 2.304-81	2	
L_fZ Приемы вычерчивания контура технических деталей	Kh [^] _j`Zgb_ ljZdlbq_kdb_ aZgylby Практическое занятие №4 Деление окружностей на равные части. Сопряжения	2	OK 03 OK 05 OK 09
	Практическое занятие №5 Нанесение размеров. Правила нанесения размеров на чертежах: нанесение линейных и угловых размеров	2	
	Практическое занятие №6 Вычерчивание контуров деталей с применением деления окружности на части с построением сопряжений и нанесением размеров	2	
JZa^_e GZq_jlZl	evgZy]_hf_ljby		
L_fZ Проецирование точки, прямой, плоскости	Kh [^] _j`Zgb_ ljZdlbq_kdb_ aZgylby Практическое занятие №7 Методы проецирования в начертательной геометрии. Проецирование точки и отрезка. Виды проецирования точки и отрезка на две и три плоскости. Правила проецирования	2	
L_fZ.2 Проецирование	Kh [^] _j`Zgb_	2	

геометрических тел	l j Z d l b q _ k d b _ a Z g y l b y		
	Практическое занятие №8 Выполнение комплексных чертежей проекций геометрических тел	2	
L _ f Z АксонOMETрическое проекции	K h ^ _ j ` Z g b _	2	
	l j Z d l b q _ k d b _ a Z g y l b y		
	Практическое занятие №9 Аксонометрические проекции. Виды аксонометрических проекций: диметрия, изометрия, их характеристики. Правила выполнения аксонометрических проекций.	2	
L _ f Z Проецирование геометрических тел секущей плоскостью	K h ^ _ j ` Z g b _	2	
	l j Z d l b q _ k d b _ a Z g y l b y		
	Практическое занятие №10 Выполнение комплексного чертежа усеченного многогранника, развертки поверхности тела и аксонометрическое изображение тела.	2	
L _ f Z Взаимное пересечение тел вращения	K h ^ _ j ` Z g b _		
	l j Z d l b q _ k d b _ a Z g y l b y	2	
	Практическое занятие №11 Проекционные связи. Линии пересечения. Взаимное пересечение тел вращения.	2	
J Z a ^ _ e F Z r b g h k l j h b l _ e v g h _ q _ j q _ g b _			
L _ f Z Изображения, виды, разрезы, сечения	K h ^ _ j ` Z g b _		
	l j Z d l b q _ k d b _ a Z g y l b y	6	
	Практическое занятие №12 Основные виды. Классификация разрезов и сечений.	2	
	Практическое занятие №13 Комплексный чертеж и аксонометрическая проекция модели, заданная двумя проекциями. Построение д.в. фигуры сечения	2	
	Практическое занятие №14 Комплексный чертеж модели, заданной двумя проекциями с выполнением необходимых разрезов и сечений, и с вырезом передней четверти детали.	2	
L _ f Z Обозначения материалов. Условности и упрощения на чертежах	K h ^ _ j ` Z g b _		
	l j Z d l b q _ k d b _ a Z g y l b y	2	
	Практическое занятие №15 Графические обозначения материалов и правила их нанесения на чертежах. Условности и упрощения на чертежах. Выполнение задания по обозначению материалов,	2	

	условностей на чертеже		
L_fZ JZat_fgu_g_jZat_fgu_kh^b^_lZe_c \b^u i_j_	Kh^_j`Zgb_	2	
	IjZdlbq_kdb_ aZgyly		
	Практическое занятие №16 Виды неразъемных соединений	2	
	Практическое занятие №17 Чертеж стандартных резьбовых соединений	2	
L_fZ Технический рисунок и элементы технического рисования	Kh^_j`Zgb_	2	
	IjZdlbq_kdb_ aZgyly		
	Практическое занятие №19 Виды технических рисунков. Алгоритм построения технического рисунка. Элементы технического рисования их использование в чертежах. Нарисовать технический рисунок на листе миллиметровки формата А4.	2	
L_fZ Эскизы и рабочие чертежи деталей	Kh^_j`Zgb_	4	
	IjZdlbq_kdb_ aZgyly		
	Практическое занятие № 20 Понятие и предназначение эскиза. Алгоритм выполнения эскиза. Выполнить эскиз заданной детали на листе формата А4	2	
	Практическое занятие №21 Понятие и предназначение рабочего чертежа. Алгоритм выполнения рабочего чертежа. Выполнить рабочий чертеж заданной детали на листе миллиметровки формата А4	2	
L_fZ K[hjhqgu q_jl_`	Kh^_j`Zgb_	2	
	IjZdlbq_kdb_ aZgyly		
	Практическое занятие №22 Понятие и предназначение сборочного чертежа. Порядок и алгоритм выполнения сборочного чертежа. Выполнить сборочный чертеж (по заданию) на листе формата А4	2	
	Практическое занятие №23 Спецификация на сборочном чертеже. Разрезы и детализирование на сборочных чертежах. Выполнить сборочный чертеж (по заданию) на листе формата А4	2	
JZa^_e We_f_glu kljhbl evgh]h q_jq_gby			
L_fZ Правила выполнения планов зданий	Kh^_j`Zgb_	2	
	IjZdlbq_kdb_ aZgyly		
	Практическое занятие №24 Алгоритм выполнения плана здания.	2	

	Требования к планам и специфика их вычерчивания. Выполнить чертеж плана здания на листе формата А4.		
L_fZ Спецификация оборудования	Kh^_j`Zgb_	2	
	IjZdlbq_kdb_ aZgyly		
	Практическое занятие № 25 Понятие и предназначение спецификации. Правила их выполнения. Спецификации и экспликации в строительном черчении. Выполнить спецификацию оборудования на листе А4.	2	
L_fZ Вычерчивание плана цеха со спецификацией оборудования	Kh^_j`Zgb_	2	
	IjZdlbq_kdb_ aZgyly		
	Практическое занятие № 26 Вычертить план цеха на листе А4. Выполнить спецификацию оборудования на формате А4	2	
L_fZ Общие сведения о кинематических схемах и их элементах	Kh^_j`Zgb_	2	
	IjZdlbq_kdb_ aZgyly		
	Практическое занятие № 27 Выполнение схемы по специальности. Изображение и обозначение элементов схем.	2	
JZa^_e H[sb_k\^_gby h dhfivxl_jghc]jZnbd_			
L_fZ Назначение редактора AutoCad	Kh^_j`Zgb_	4	
	IjZdlbq_kdb_ aZgyly		
	Практическое занятие №28 Назначение редактора AutoCad в построении чертежей и проектировании. Слои. Панели инструментов. Командная строка. Выполнение практического задания по усвоению темы на компьютере .	2	
	Практическое занятие №29 Редактирование текста, слов в программе AutoCad. Поворот. Вставка символов Выполнение практического задания по усвоению темы на компьютере в программе AutoCad	2	
L_fZ Инструменты коррекции чертежа	Kh^_j`Zgb_	2	
	IjZdlbq_kdb_ aZgyly		
	Практическое занятие №30 Инструменты коррекции: копирование, перемещение, «зеркало», сопряжение, разрыв, масштаб, массив. Выполнение практического задания по усвоению темы на компьютере в программе AutoCad	2	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет			

< k_] h	60	
---------	----	--

3. МЕН<ВУ J?:ЕВА:Р>ВКРВІЕВГУ

F Z I _ j b Z e v g b q _ k d h _ f l g b i _

Кабинет «Инженерная графика», оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

M q _ f l g h ^ b q _ k d h _ h [_ k i _ q _ g b _

H k g h \ g u _ i _ q Z l g u _ b b e b w e _ d l j h g g u _ b a ^ Z g b y

1. Наименование.

1. Инженерная графика. Принципы рационального конструирования: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Н. Крутов, Ю. М. Зубарев, И. В. Демидович, В. А. Треяль — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 204 с. — ISBN 978-5-8 Панасенко, В. Е. Инженерная графика учебник для среднего профессионального образования / В. Е. Панасенко. — Санкт-Петербург Лань, 2021. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-6828-7.

2. Бударин, О. С. Начертательная геометрия: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. С. Бударин. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-5861-5.

4. Корниенко, В. В. Начертательная геометрия : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Корниенко, В. В. Дергач, И. Г. Борисенко. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-6583-5.

5. Тарасов, Б. Ф. Начертательная геометрия: учебник для среднего профессионального образования / Б. Ф. Тарасов, Л. А. Дудкина, С. О. Немолотов — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-6890-4.

6. Леонова, О. Н. Начертательная геометрия в примерах и задачах: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. Н. Леонова, Е. А. Разумнова — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 212 с. — ISBN 978-5-8114-6413-5.

H k g h \ g u _ w e _ d l j h g g u _ b a ^ Z g b y

1. Панасенко, В. Е. Инженерная графика учебник для среднего профессионального образования / В. Е. Панасенко. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-6828-7. — Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153640> (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Серга Г. В. Инженерная графика для строительных специальностей: учебник / Г. В. Серга И. И. Табачук, Н. Н. Кузнецова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-3602-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148155> (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Штейнбах, О. Л. Инженерная графика учебное пособие для СПО / О. Л. Штейнбах. — Саратов: Профобразование, 2021. — 100 с. — ISBN 978-5-4488-1174-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106614> (дата обращения: 20.06.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Колошкина, И. Е. Компьютерная графика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Е. Колошкина, В. А. Селезнев, С. А. Дмитроченко. — 3-

е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15862-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510043>

5. Боресков, А. В. Компьютерная графика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Боресков, Е. В. Шикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 219 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11630-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518504>

6. Инженерная и компьютерная графика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Р. Р. Анамова [и др.] ; под общей редакцией Р. Р. Анамовой, С. А. Леоновой, Н. В. Пшеничной. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16834-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531858>

7. Чекмарев, А. А. Черчение : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Чекмарев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 275 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09554-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513278>

4. ДН G L J H E V В Н Р ? G M E M ? A L H < H K < H ? G B ? B K P B I E B G U

J _ a m e v I Z l u h [m	I h d Z a Z I _ e b h k \ h _ g d h f i _ l _ g p b c	F _ I h ^ u h p _ g d b
Знает: -содержание актуальной нормативно-правовой документации -современную научную и профессиональную терминологию -правила оформления документов -правила чтения профессиональной документации Умеет: - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - применять современную научную профессиональную терминологию - составлять различные	Оценка «5» ставится, если 90 – 100 % тестовых заданий выполнено верно. Оценка «4» ставится, если верно выполнено 70 -80 % заданий. Оценка «3» ставится, если 50-60 % заданий выполнено верно. Если верно выполнено менее 50 % заданий, то ставится оценка «2». Оценка «пять» ставится, если обучающийся верно выполнил и правильно оформил практическую работу. Оценка «четыре» ставится, если обучающийся допускает незначительные неточности при выполнении и оформлении практической работы. Оценка «три» ставится, если обучающийся допускает неточности и ошибки при выполнении и оформлении	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

<i>правовые документы</i> - находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, -составлять план проекта грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	<i>практической работы.</i> Оценка «два» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.	
---	--	--

ljbeh`_gb_5
d HHH-I ihki_pbZevghkl
L?OGHEH=BY IJH>MD
IBL:GBY BA J:KLBL?EVGJ=H KU

JZ[hqZy ijh]jZffZpbiebgu
CHI WE?DLJHL?OGBD: BJWEGDY L?OGBD:

1. H;S:Y O:J:DL?JBKLBД;HQ?C IJH=J:FFU MQHC
>BKPBIEBGU

ОП.07 Электротехника и электронная техника
(наименование дисциплины)

P_ev b f_klh ^bkpbiebg u \ kljmdlmj_ h[jZah\Zl_evgh

Учебная дисциплина «ОП.07 Электротехника и электронная техника» является обязательной частью общепрофессионального цикла ПОП-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., ПК1.1

l eZgbjm_fu_j_amevlZlu hk\h_gby ^bkpbiebg u

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

D h^ H [ПК	M f_l v	A g Z l v	< e Z^_l v g Z\ud
ОК.01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, - анализировать и выделять её составные части - определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, -определять необходимые ресурсы - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - структуру плана для решения задач, - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте - методы работы в профессиональной и смежных сферах - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ПК 1.1.	- визуально оценивать исправность; - использовать инструмент для очистки от загрязнений; - смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов - применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке; -документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования.	- назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации; -методы и способы выявления и устранения неисправностей; - порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта; - документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования.	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования

1.3. Н[h k g h \ Z g b _ q Z k h \ \ Z g b Z k l l b \ g n - n I

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1		Тема 1.1. Электрические цепи постоянного тока	6	Для квалификации «Техник-технолог» необходимы знания в области электротехники и электроники
2		Тема № 1.2. Магнитные цепи	2	Для расширения знаний по электротехнике и электронике
		Тема № 1.3. Электрические цепи синусоидального тока	10	Для квалификации «Техник-технолог» необходимы знания в области электротехники и электроники
		Тема № 1.4. Трехфазные цепи	6	Для квалификации «Техник-технолог» необходимы знания в области электротехники и электроники
		Тема № 1.5. Электрические измерения и приборы	4	Для квалификации «Техник-технолог» необходимы знания в области электротехники и электроники
		Тема № 2.2. Трансформаторы	4	Для квалификации «Техник-технолог» необходимы знания в области электротехники и электроники
		Тема № 2.3. Электрические машины	8	Для квалификации «Техник-технолог» необходимы знания в области электротехники и

				электроники
		Тема № 3.1. Электронные приборы	2	Для квалификации «Техник-технолог» необходимы знания в области электротехники и электроники
		Тема № 3.2. Электронные устройства	2	Для квалификации «Техник-технолог» необходимы знания в области электротехники и электроники
		Тема 4.1. Электроснабжение сельского хозяйства	2	Для квалификации «Техник-технолог» необходимы знания в области электротехники и электроники
		Тема 4.2. Силовое электрооборудование	2	Для квалификации «Техник-технолог» необходимы знания в области электротехники и электроники
			48	

KLJMDLMJ: В ЮНЕСКО? >ВКРВІЕВГУ

Ljm^h_fdhklv hk\h_gby ^bkpbiebgv

G Zbf_gh\Zgb_ khklZ\guo qZkl_c ^	H[t_f qZkZ	< l q \ nhj ijZdl ih^]hlh
Учебные занятия	48	18
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме (экзамен)	-	-
Всего	48	18

Kh^_j`Zgb_ ^bkpbiebg u

GZbf_gh\Zg jZa^_eh\ b	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ b nhjfu hj]Zgba h[mqZxsbok y	H[t_f qZkl	Dh^u dhfi_l_gp nhjfbjh\Zg dhjhjuo kihkh[kl\n we_f_gl ijh]jZffu
1	2	3	
JZa^_e We_dlj b q_kdb_ p_ib			
L_fZ Электрические цепи постоянного тока	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ	6	ПК.1.1 ОК.01
	1. Введение в дисциплину. Электрическое поле. Понятие напряженности, напряжения, эл.потенциала. Пробой диэлектрика. Полупроводниковые и диэлектрические материалы.	2	
	2. Основные понятия и определения. Элементы электрической цепи и её топология. Классификация цепей. Схемы замещения источников энергии и их взаимные преобразования. Законы Ома и Кирхгофа. Мощность цепи постоянного тока. Баланс мощностей.	2	
	L_fZlbdZ ijZdlbq_kdb o aZgy lbc b eZ[hjZlhjguo jZ	2	
	Лабораторная работа № 1. Исследование неразветвленной цепи постоянного тока и разветвленной цепи постоянного тока.	2	
L_fZ < Магнитные цепи	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ	2	ПК.1.1 ОК.01
	1. Основные магнитные величины и свойства ферромагнитных материалов. Понятие электромагнитной силы. Принцип работы электродвигателя. Явление электромагнитной индукции. Принцип работы генератора. Понятия само- и взаимной индукции.	2	
L_fZ < Электрические цепи синусоидального	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ	10	
	1. Получение синусоидальной электродвижущей силы (ЭДС). Основные параметры синусоидальных функций времени.	2	ПК.1.1 ОК.01

тока	2. Электрические цепи с активным сопротивлением, индуктивностью, емкостью. Понятия активного, реактивно-индуктивного, реактивно-емкостного сопротивлений. Понятия активной, реактивной, полной мощности.	2	
	3. Резонанс напряжений. Резонанс токов. Коэффициент мощности. Способы экономии электрической энергии.	2	
	L_fZlbdZ ijZdlbq_kdbo aZgy bc b eZ[hjZlhjguo jZ	4	
	Лабораторная работа № 2. Исследование неразветвленной цепи переменного тока.	2	
	Лабораторная работа №3. Исследование разветвленной цепи переменного тока.	2	
L_fZ < Трехфазные цепи	K h ^ _ j ` Z g b _ m q _ [g h] h f Z l _ j b Z e Z	6	ПК.1.1 ОК.01
	1. Получение системы трёхфазных ЭДС. Способы соединения фаз трёхфазных источников и приемников электрической энергии. Соединение в звезду, назначение нулевого провода. Соединение в треугольник. Расчет фазных и линейных напряжений, токов трехфазных цепей. Расчет мощностей трехфазных цепей.	2	
	L_fZlbdZ ijZdlbq_kdbo aZgy bc b eZ[hjZlhjguo jZ	4	
	Лабораторная работа № 4. Исследование трехфазной цепи, соединенной звездой.	2	
	Лабораторная работа № 5. Исследование трехфазной цепи, соединенной треугольником.	2	
L_fZ < Электрические измерения и приборы	K h ^ _ j ` Z g b _ m q _ [g h] h f Z l _ j b Z e Z	4	ПК.1.1 ОК.01
	Понятие измерений, их типы. Классификация измерительных приборов. Виды погрешностей измерений и приборов. Класс точности. Виды электроизмерительных систем, устройство и принцип работы. Измерения эл. величин: силы тока, напряжения, сопротивления, мощности, электрической энергии.	2	
	L_fZlbdZ ijZdlbq_kdbo aZgy bc b eZ[hjZlhjguo jZ	2	
	Лабораторная работа № 6. Измерение электрических сопротивлений различными способами.	2	
L_fZ <	K h ^ _ j ` Z g b _ m q _ [g h] h f Z l _ j b Z e Z	4	ПК.1.1

Трансформаторы	1. Устройство и принцип действия однофазного трансформатора.	2	ОК.01
	L_fZlbdZ ijZdlbq_kdbo aZgylbc b eZ[hjZlhjguo jZ	2	
	Лабораторная работа № 7. Исследование однофазного трансформатора.	2	
L_fZ < Электрические машины	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ	8	ПК.1.1 ОК.01
	1. Асинхронные двигатели (АД). Устройство и принцип действия трёхфазного АД. Механические и рабочие характеристики АД. Схемы включения асинхронных двигателей. Пуск и регулирование скорости АД.	2	
	2. Синхронные машины (СМ). Устройство и принцип действия СМ. Работа СМ в режиме генератора и двигателя. Машины постоянного тока (МПТ). Устройство и принцип действия МПТ в режиме генератора и в режиме электродвигателя.	2	
	L_fZlbdZ ijZdlbq_kdbo aZgylbc b eZ[hjZlhjguo jZ	4	
	Лабораторная работа № 8. Исследование трехфазного асинхронного двигателя	2	
	Лабораторная работа № 9. Исследование машины постоянного тока в режиме двигателя.	2	
JZa^_e We_dljhgbdZ			
L_fZ < Электронные приборы	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ	2	
	1. Физические основы работы полупроводниковых приборов. Виды полупроводников. Р-n- переход и его работа. Виды пробоев Р-n- перехода. 2. Полупроводниковые диоды. Их разновидности, особенности применения. Транзисторы, виды, схемы включения.	2	ПК.1.1 ОК.01
L_fZ < Электронные устройства	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ	2	ПК.1.1 ОК.01
	Электронные выпрямители, схемы выпрямления: одно-, двух- полупериодная схема выпрямления, мостовая схема выпрямления, трехфазная схема выпрямления переменного тока.	2	ПК.1.1 ОК.01
JZa^_e ljbfg_gjhwgej]db \ k_evkdhf ohayckl\ _			
L_fZ 4.1.Электроснабжен ие сельского хозяйства	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ	2	
	Схемы снабжения и распределения электрической энергии. Требования потребителей к электроснабжению. Электрическое оборудование подстанции линии электропередач. Учет и оплата электрической энергии,	2	ПК.1.1 ОК.01

	защитное заземление.		
L_fZ Силовое электрооборудовани е	K h ^ _ j ` Z g b _ m q _ [g h] h f Z l _ j b Z e Z	2	ПК.1. ОК.01
	Понятие об электроприводе, виды электропривода и их краткая характеристика. Режимы работы электропривода и выбор, двигателей для различных режимов работы. Аппаратура управления работой электропривода. Аппаратура защиты электродвигателей от аварийных режимов работы.	2	
l j h f _ ` m l h q g Z y Z l l _ k l Z p b y		4 семестр	Диф.зачет
< k _] h		48	

МЭКН < В У J ? : Е В А : Р В В Р > В В К В Г У

F Z I _ j b Z - e v g g b q _ k d h _ h [_ k i _ q _ g b _

Лаборатория Электротехники и электроники, необходимая для реализации дисциплины), оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

M q _ f g l h ^ b q _ k d h _ h [_ k i _ q _ g b _

H k g h i g q z l g u _ b b e b w e _ d l j h g g u _ b a ^ Z g b y

1. Ярочкина Г.В. Электротехника - М.: Академия, 2018 – 15 экз) от 03 декабря 2018 года);

2. Потапов, Л. А. Основы электротехники: учебное пособие для спо / Л. А. Потапов. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 376 с. — ISBN 978-5-8114-6716-7

3. Иванов, И. И. Электротехника и основы электроники: учебник для спо / И. И. Иванов, Г. И. Соловьев, В. Я. Фролов. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 736 с. — ISBN 978-5-8114-6756-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152467>

1.2.2. > h i e g b l _ e v g u _ b k l h q g b d b

1. Иванов, И. И. Электротехника и основы электроники: учебник для спо / И. И. Иванов, Г. И. Соловьев, В. Я. Фролов. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 736 с. — ISBN 978-5-8114-6756-3
2. Тимофеев, И. А. Основы электротехники, электроники и автоматики. Лабораторный практикум: учебное пособие для спо / И. А. Тимофеев. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-6827-0.
3. Терехов, В. А. Задачник по электронным приборам: учебное пособие для спо / В. А. Терехов. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6891-1

D H G L J H E V B H P ? G A D M E V L : L H <
H K < H ? G B Y > B K P B I E B G U

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: 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	Полнота продемонстрированных знаний и умение применять их при выполнении практических и лабораторных работ	Устный опрос, тестирование, контрольная работа

современных электронных устройств (усилителей, вторичных источников питания и микропроцессорных комплексов)		
Умения:		
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	Выполнение практических и лабораторных работ в соответствии с заданием	Устный опрос, тестирование, контрольная работа

ljbeh`_gb_6
d HIH-II ihki_pbZevghkl
L?OGHEH=BY IJH>MD
IBL:GBY BA J:KLBL?EVGUjWY

JZ[hqZy ijh]jZffZpbiebgu

CHI <<?>?GBKI?PB:EVGHKL V

5. H;S:Y O:J:DL?JBKLBД;HQ?C IJH=J:FFU MQHC >BKPBIEBGU

ОП.08 Введение в специальность (наименование дисциплины)

P_ev b f_klh ^bkpbiebg u \Zkalj mZll mejv_g h fj ij h]jZffu

Целью и задачами дисциплины «Введение в специальность» является ознакомление студентов с основными проблемами и перспективами научно-технического развития отрасли переработки продуктов питания из растительного сырья. Основами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов. Изучение технологических схем производства основных групп продукции изучаемого профиля. Создание студентам осознанного отношения высокой значимости будущей профессии.

Дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла и является вводным курсом для подготовки промышленности. Для изучения курса требуется знание фундаментальных наук: химии, физики, математики. В свою очередь, данный курс является предшествующей дисциплиной для специальных дисциплин профессионального цикла.

IeZgbjm_fu_j_amevIZlu hk\h_gby ^bkpbiebg u

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен⁴⁷:

D h ^ H ПК	M f _ l v	A g Z l v	< e Z ^ _ l v g Z \ u d
ОК.01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, - анализировать и выделять её составные части - определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, -определять необходимые ресурсы - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - структуру плана для решения задач, - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте - методы работы в профессиональной и смежных сферах - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	- определять задачи для поиска информации, - планировать процесс поиска, выбирать	содержание актуальной нормативно-правовой документации	

⁴⁷ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	необходимые источники информации		
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	современная научная и профессиональная терминология	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов	
ПК 1.1.	визуально оценивать исправность использовать инструмент для очистки от загрязнений смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов применять инструмент по наладке настройке ремонт и регулировке	назначение принцип действия и устройство правила эксплуатации методы и способы выявления и устранения неисправностей порядок проведения подготовки пуска и наладки ремонта документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования.
ПК 6.1.	Пользоваться методиками оценки качества сырья и готовой, а также побочной продукции Ведения учетно-отчетной документации при производстве растительных масел	Основные технологические режимы производства растительных масел Основные морфологические характеристики и свойствами масличного сырья, влияние внешних и внутренних факторов на протекание биохимических процессов в масличных культурах виды применяемого оборудования особенности эксплуатации применяемого оборудования	Оценка качества масличного сырья, растительных масел, полученных различными способами, и побочных продуктов их производства (жмыхов и шротов); Анализа производственных характеристик основного оборудования маслодобывающей промышленности

5.3. Н[h k g h \ Z g b _ q Z k h \ \ Z j b Z l b \ g h - d q Z k l b Н I H I

<< i i	> h i e g b l _ e v g u _ a g Z g b y m f _ g b y (если указаны ПК)	< g Z b f _ g h \ Z g l _ f u	Н[t _ f q Z k h \	Н[h k g h \ Z g b _ \ d e x q _ g b y \ j Z [h q m x i j h] j Z f f m
1	Студент должен знать: принцип снабжения электрической энергией потребителей и схемы распределения ее. Достоинства и недостатки воздушных и кабельных линий, виды внутренних электропроводов. Студент должен уметь: выбирать сечение провода по допустимому току.	ВСЕ ТЕМЫ	36	Для расширения знаний по производству

KLJMDLMJ: В Ю:СВ? >BKPBIIEBGU

Lj m ^ h _ f d h k l v h k \ h _ g b y ^ b k p b i e b g u

G Z b f _ g h \ Z g b _ k h k l Z \ g u o q Z k l _ c ^	Н[t _ f q Z k Z	< l q \ n h j i j Z d l i h ^] h l h
Учебные занятия ⁴⁸	36	12
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме (д/зачет)	-	-
Всего	36	12

⁴⁸ Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий

2.2. Kh^_j`Zgb_ ^bkpbiebg u

GZbf_gh\Zg jZa^_eh\ b	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ b nhjfu hj]Zgba h[mqZxsbok y	H[t_f qZkl	Dh^u dhfi_l_gpt nhjfbh\Zgb dhjhjuo kihkh[kl\n we_f_gl ijh]jZffu
1	2	3	
Раздел 1. Введение		2	
L_fZ< <\^_gb_ Kh^_j`Zgb_ ^bkpbiebg u	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ 1. История пищевой промышленности. Основные термины	2	ПК.1.1 ПК.6.1 ОК.01-ОК.05
		2	
Раздел 2. Технология производства сахара		18	
L_fZ< l_j_jZ[hldZ k_deu	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ 1. Приемка сырья, хранение, качество сырья. 2. Технология производства сахарной свеклы.	4	ПК.1.1 ПК.6.1 ОК.01-ОК.05
	L_fZlbdZ ijZdlbq_kdbo aZgylbjcg b oe jZ[hj]	2	
	ljZdlbq_kdZy jZ[hkCZема производства сахара из свёклы»	2	
		2	
L_fZ< lhemq_gb_ ^bnnmabhgg h	Kh^_j`Zgb_ mq_[gh]h fZl_jbZeZ 1. Получение и очистка диффузионного сока L_fZlbdZ ijZdlbqa_Zgylbdc b eZ[hjZlhjguo jZ[h]	2	ПК.1.1 ПК.6.1 ОК.01-ОК.05
		2	
		2	

k h d Z	Практическая работа № 2 «Схема диффузионного отделения»	2	
L_fZ < K]ms_gb_ kh d \uiZjb\Zgb_f	K h^_j`Z g b_ m q_[g h]h fZl_jbZeZ	2	ПК.1.1 ПК.6.1 ОК.01-ОК.05
	1. Сгущение и выпаривание диффузионного сока	2	
	L_fZlbdZ ijZdlbq_kdbo aZgylbc b eZ[hjZlhjguo jZ[	2	
	Практическая работа № 3 «Схема выпарного отделения»	2	
L_fZ < Dj bklZe e b a Z p kZoZjZ	K h^_j`Z g b_ m q_[g h]h fZl_jbZeZ	2	ПК.1.1 ПК.6.1 ОК.01-ОК.05
	Кристаллизация и сушка сахара	2	
	L_fZlbdZ ijZdlbq_kdbo aZgylbc b eZ[hjZlhjguo jZ[h]	2	
	Практическая работа №4 «Схема сушильно-охладительной установки СПС».	2	
JZa^_e L_o g h e h]by ij h b a\h^kl\Z jZklbl_evgh]h fZkeZ		14	
L_fZ < l_j_jZ[hldZ k	K h^_j`Z g b_ m q_[g h]h fZl_jbZeZ	4	ПК.1.1 ПК.6.1 ОК.01-ОК.05
	1. Приемка сырья, хранение, качество сырья.	2	
	2.Технология производства растительного масла.	2	
	L_fZlbdZ ijZdlbq_kdbo aZgylbc b eZ[hjZlhjguo jZ	2	
	Практическое занятие № 5 «Технология получения растительного масла»	2	
L_fZ < l h e m g b_ jZklbl_evgh]h fZkeZ	K h^_j`Z g b_ m q_[g h]h fZl_jbZeZ	8	ПК.1.1 ПК.6.1 ОК.01-ОК.05
	1.Измельчение семян , обрушивание оболочки	2	ПК.1.1 ПК.6.1 ОК.01-ОК.05
	2. Отжим и очистка масла	2	
	3.Переработка лузги	2	
	4.Экологические основы производства	2	

	L_fZlbdZ ijZdlbq_kdbo aZgyIBC b eZ[hjZlhjguo jZ[	2	ПК.1.1 ПК.6.1 ОК.01-ОК.05
	Практическая занятие №6 «Схема производства растительного масла»	2	
Blh]h\Zy Zll_klZpby	д/зачет	2	
ljhf_`mlhqgZy Zll_klZpby		<i>1 семестр</i>	<i>д/зачет</i>
KZfhklhyl_evgZy jZ[hIZ		-	-
<k_lh		36	

М К Е Н < В У Ж ? : Е В В А : Р В К Р В І Е В Г У

F Z I _ j b Z - e v g g b q _ k d h _ h [_ k i _ q _ g b _

Кабинет «специальных дисциплин», необходимая для реализации дисциплины), оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

M q _ f g l h ^ b q _ k d h _ h [_ k i _ q _ g b _

k h h \ g u _ i _ q Z l g u _ b b e b w e _ d l j h g g u _ b a ^ Z g b y

1. Жердевский колледж сахарной промышленности 70 лет ОГУП «Тамбовполиграфиздат» 2023.
3. Рабочий учебный план по специальности 19.02.01 Технология производства продуктов из растительного сырья.
4. Сапронов А.Р. Технология сахара. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2019.
1. А.Р. Сапронов, Л.А. Сапронова, С.В. Ермолаев. Технология сахара – СПб.: ИД «Профессия», 2021.

1.2.2. > h i h e g b l _ e v g u _ b k l h q g b d b

1. Волошаненко Г.П., Сапронов А.Р. Справочник для работников лаборатории сахарных заводов. - М.: Агропромиздат, 2014.
2. Грецов А.Г. Выбираем профессию. Советы практического психолога-СП 6; Питер 2015.
3. Иванов С.З. Очерки по истории техники и отечественного сахаропроизводства- М.: Легкая и пищевая промышленность, 2015.

4. D H G L J H E V В Н Р ? G M E J ? L A L H < Н К < Н ? G B Y > B K P B I E B G U

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: 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	Полнота продемонстрированных знаний и умение применять их при выполнении практических занятий	Устный опрос, тестирование

устройств (усилителей, вторичных источников питания и микропроцессорных комплексов) цели, задачи и требования к подготовке специалистов СПО; историю учебного заведения и его место в системе учебных заведений города, отрасли; ФГОС СПО по специальности 19.02.04 Технология сахаристых продуктов, его функции, область применения; рабочий учебный план, организация учебного процесса; перспективы трудоустройства роль места специалистов среднего звена; историю развития отрасли, основные отраслевые документы; этапы производства сахара-песка из сахарной свеклы, их назначение; технологические термины; принципиальное устройство и работу оборудования свеклосахарного производства. ГОСТ 21-94 на готовую продукцию характеристику побочных продуктов производства, их использование; задачи заводской сырьевой лабораторий.		
Умения:		
использовать отраслевые нормативные документы в учебной деятельности; различать понятия «профессия», «специальность», «квалификация»; применять основные общеучебные умения; аргументированно и грамотно применять технологические термины, определения ; вычерчивать схему потока свеклосахарного производства, отдельных аппаратов для проведения технологических	Выполнение практических и занятий	Устный опрос, тестирование

процессов.		
------------	--	--

ljbeh`\_g\_`
dHlHl-l ih*специальности*
L_logheh]by ijh^mdlh\ iblZgby ba jZklbl

FZI_jbZe-Mgbgbq_kdh_ hkgZspbgZe_vguo ihf`se_yg_b_cZe b a Zp[jZah\ZI_evghc ijh]jZffu
 \dexqZy ijh]jZffgh_ h[_ki_q_gb_

1. FZI_jbZe-Mgbgbq_kdh_ hkgZs_gb_

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет социально-экономических дисциплин⁴⁹

<	G Zbf_g h\Z ⁵⁰ gb_	L bi	Hkgh\gh_ ki_pbZebabjh\	DjZldZy jZfhq l_ogbq_kdZy oZjZdl_kjl ⁵¹ dZ	Dh^ ijhn_kkbhgZev fh^mey ^bkpb
45	Ученические столы Ученические стулья Шкаф встроенный с антресолью	F_[_ev	основное		СГ.01, СГ.05, ПМ.04
	Классная доска Информационный стенд	H[hjm^h\Z	специализированное		
	Компьютер проектор Интерактивная доска	L K	специализированное	EPSON	
	Видеофильмы: - «Обыкновенный фашизм»; - «Цвета войны»; - «Обыкновенный терроризм»;	M F D	специализированное		

⁴⁹ Перечисляется для каждого кабинета, указанного в п. 6.1.1 ОПОП-П.

⁵⁰ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

⁵¹ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

<	G Z b f _ g h \ 2 g b _	L b i	H k g h \ g h _ k i _ p b Z e b a b j h \	D j Z l d Z y j Z f h q l _ o g b q _ k d Z y o Z j Z d l _ k j l b d ^ Z	D h ^ i j h n _ k k b h g Z e v f h ^ m e y ^ b k p b
	- «Блокада Ленинграда»; - «Сталинград»; - «Чернобыльская трагедия»; - «Чеченский излом» Презентации по разделам курса: - Древнейшая стадия развития человечества; - Цивилизации Древнего мира и Средневековья; - Новое время: эпоха модернизации; - От Новой к Новейшей истории. Становление индустриальной цивилизации; - История России – часть всемирной истории; - Народы и древнейшие государства на территории России; - Русь в IX – начале XII вв.; - Русские земли и княжества в XII – середине XV вв.; - Российское государство во второй половине XV – XVII вв.; - Россия в XVIII – середине XIX вв.; - Россия во второй половине XIX - начале XX вв.; - Революция 1917 г. и Гражданская война в России; - Советское общество в 1922-1941 гг.; - Советский Союз в годы Великой Отечественной войны; Портреты: - комплект портретов Николая 2 и членов императорской семьи; - комплект портретов исторических деятелей России XX века; - комплект наглядных пособий «Картины по русской истории»; - комплект портретов российских императоров и государственных деятелей 15-19 века; - комплект таблиц и схем по отечественной истории 1939 – 1999гг.; - комплект портретов деятелей русской культуры 19				

<	G Z b f _ g h \ Z g b _	L b i	H k g h \ g h _ k i _ p b Z e b a b j h \	D j Z l d Z y j Z f h q l _ o g b q _ k d Z y o Z j Z d l _ j b k l b d	D h ^ i j h n _ k k b h g Z e v f h ^ m e y ^ b k p b
	века;				

Кабинет иностранного языка

<	G Z b f _ g h \ Z g b _	L b i	H k g h \ g h _ k i _ p b Z e b a b j h \	D j Z l d Z y j Z f h q l _ o g b q _ k d Z y o Z j Z d l _ j b k l b d	D h ^ i j h n _ k k b h g Z e v f h ^ m e y ^ b k p b
39	Ученические столы Ученические стулья Шкаф встроенный с антресолью	F _ [_ e v	основное		СГ.02
	Классная доска Информационный стенд	H [h j m ^ h \ Z	специализированное		
		L K			
	Комплект учебников	M F D			

Кабинет информационно-коммуникационных технологий

<	G Z b f _ g h \ Z g b _	L b i	H k g h \ g h _ k i _ p b Z e b a b j h \	D j Z l d Z y j Z f h q l _ o g b q _ k d Z y o Z j Z d l _ j b k l b d	D h ^ i j h n _ k k b h g Z e v f h ^ m e y ^ b k p b
32	Компьютерные столы Стулья	F _ [_ e v			ОП.04
		H [h j m ^ h \ Z			
	Компьютеры в комплекте	L K			

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда

<	G Z b f _ g h \ Z g	L b i	H k g h \ g h _ k i _ p b Z e b a b j h \	D j Z l d Z y _ j Z f h q l _ o g b q _ k d Z y o Z j Z d l _ j b k l b d	D h ^ i j h n _ k k b h g Z e v f h ^ m e y ^ b k p b
27	Ученические столы Ученические стулья Шкаф встроенный с антресолью	F _ [_ e v	основное		СГ.03, ОП.05
	Классная доска Информационный стенд	H [h j m ^ h \ Z	специализированное		
		L K			

Кабинет «Бережливое производство»

<	G Z b f _ g h \ Z g b _	L b i	H k g h \ g h _ k i _ p b Z e b a b j h \	D j Z l d Z y _ j Z f h q l _ o g b q _ k d Z y o Z j Z d l _ j b k l b d	D h ^ i j h n _ k k b h g Z e v f h ^ m e y ^ b k p b
	Ученические столы Ученические стулья Шкаф встроенный с антресолью	F _ [_ e v	основное		СГ.06
	Классная доска Информационный стенд	H [h j m ^ h \ Z	специализированное		
		L K			

Кабинет процессов и аппаратов пищевых производств

<	G Z b f _ g h \ Z g b _	L b i	H k g h \ g h _ k i _ p b Z e b a b j h \	D j Z l d Z y _ j Z f h q l _ o g b q _ k d Z y o Z j Z d l _ j b k l b d	D h ^ i j h n _ k k b h g Z e v f h ^ m e y ^ b k p b
37	Ученические столы Ученические стулья Шкаф встроенный с антресолью	F _ [_ e v	основное		ОП.02

<	G Z b f _ g h \ Z g b _	L b i	H k g h \ g h _ k i _ p b Z e b a b j h \	D j Z l d Z y j Z f h q l _ o g b q _ k d Z y o Z j Z d l _ j b k l b d	D h ^ i j h n _ k k b h g Z e v f h ^ m e y ^ b k p b
	Классная доска Информационный стенд	H [h j m ^ h \ Z	специализированное		
		L K			

Кабинет продуктов питания из растительного сырья

<	G Z b f _ g h \ Z g b _	L b i	H k g h \ g h _ k i _ p b Z e b a b j h \	D j Z l d Z y j Z f h q l _ o g b q _ k d Z y o Z j Z d l _ j b k l b d	D h ^ i j h n _ k k b h g Z e v f h ^ m e y ^ b k p b
33	Ученические столы Ученические стулья Шкаф встроенный с антресолью	F _ [_ e v	основное		ПМ.01, ПМ.05
	Классная доска Информационный стенд	H [h j m ^ h \ Z	специализированное		
	Телевизор компьютер	L K	специализированное	FUII HD	

Кабинет технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья

<	G Z b f _ g h \ Z g b _	L b i	H k g h \ g h _ k i _ p b Z e b a b j h \	D j Z l d Z y j Z f h q l _ o g b q _ k d Z y o Z j Z d l _ j b k l b d	D h ^ i j h n _ k k b h g Z e v f h ^ m e y ^ b k p b
36	Ученические столы Ученические стулья Шкаф встроенный с антресолью	F _ [_ e v			ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06
	Ученические столы Ученические стулья	F _ [_ e v	основное		
	Классная доска	H [h j m ^ h \ Z	специализированное		

<	G Z b f _ g h \ Z g b _	L b i	H k g h \ g h _ k i _ p b Z e b a b j h \	D j Z l d Z y j Z f h q l _ o g b q _ k d Z y o Z j Z d l _ j b k l b d	D h ^ i j h n _ k k b h g Z e v f h ^ m e y ^ b k p b
	Информационный стенд				

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

Лаборатория микробиологии; санитарии и гигиены

<	G Z b f _ g h \ ⁵² g b _	L b i	H k g h h g k i _ p b Z e b a b j h \	D j Z l d Z y j Z f h q l _ o g b q _ k d Z y o Z j Z d l _ j b k l b d	D h ^ i j h n _ k k b h g Z e v f h ^ m e y ^ b k p b
33	Ученические столы Ученические стулья	F _ [_ e v	основное		ОП.01
	Классная доска Информационный стенд	H [h j m ^ h \ Z	специализированное		
	компьютер проектор Интерактивная доска	L K			
		M F D			

⁵²Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

⁵³ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

Лаборатория контроля качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции

<	G Z b f _ g h \ ⁵⁴ g b _	L b i	H k g h \ g h _ k i _ p b Z e b a b j h \	D j Z l d Z y _ j Z f h q l _ o g b q _ k d Z y o Z j Z d l _ j b k f b d	D h ^ i j h n _ k k b h g Z e v f h ^ m e y ^ b k p b
		F _ [_ e v			ПМ.01, ПМ.03, ПМ.05, ПМ.06
		H [h j m ^ h \ Z			
		L K			
		M F D			

⁵⁴Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

⁵⁵Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

Зона под вид работ «Лаборатория автоматизации технологических процессов»

<	G Z b f _ g h \ Z g	L b i	H k g h \ g h k i _ p b Z e b h \ Z g g h _	D j Z l d Z y j Z f h q g Z y l _ o g p Z d l k _ g Z k l	D h ^ i j h n _ k k b h g Z j h f h ^ m e y ^ b k p b i e b g
1	Столы компьютерные	F _ [_ e v	Основное	Стол ученический компьютерный с подставкой под системный блок (900x800x860 мм)	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06* ПМ.07ц*
2	Стулья компьютерные	F _ [_ e v	Основное	Стул компьютерный: материал обивки сетка , ткань. Минимальная высота сиденья 405 мм, максимальная высота сидения 500 мм, внутренняя ширина сиденья 455 мм, глубина сиденья 470 мм, максимальная статическая нагрузка, кг 100. Высота спинки 500 мм, механизм качания, материал крестовины пластик, подлокотники в наличии.	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06* ПМ.07ц*
3	Стул офисный	F _ [_ e v	Основное	Стул компьютерный: материал обивки сетка , ткань. Минимальная высота сиденья 405 мм, максимальная высота сидения 500 мм, внутренняя ширина сиденья 455 мм, глубина сиденья 470 мм, максимальная статическая нагрузка, кг 100. Высота спинки 500 мм, механизм качания, материал крестовины пластик, подлокотники в наличии.	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06* ПМ.07ц*
4	Стол офисный	F _ [_ e v	Основное	Конструкция: тип стола: напольный, форма стола: эргономичный, количество опор:2, размер товара (Ш х Г х В), мм: 1350*900*750, покрытие: матовое, материал столешницы:	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06*

<	G Z b f _ g h \ Z g	L b i	H k g h \ g h k i _ p b Z e b h \ Z g g h _	D j Z l d Z y j Z f h q g Z y l _ o g p z d l k g z k l	D h ^ i j h n _ k k b h g Z j h f h ^ m e y ^ b k p b i e b g
				ЛДСП, материал основания: ЛДСП.	ПМ.07ц*
5	Флипчарт магнитно-маркерный	H [h j m ^ h \ Z	Основное	Вид рабочей поверхности - магнитно-маркерная Мах высота - 1640 мм Лоток для принадлежностей - да Держатель для бумажного блока - да Ширина рабочей поверхности - 700 мм Высота рабочей поверхности - 1000 мм Общая высота - 1640 мм	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06* ПМ.07ц*
6	Лазерная указка	H [h j m ^ h \ Z	Основное	Материал корпуса - металл Радиус действия - 1000 метров Размер, мм - 165x15x15 Тип батареек - ААА Мощность - 10 Вт	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06* ПМ.07ц*
7	Указка телескопическая складная	H [h j m ^ h \ Z	Основное	Указка для презентаций учительская. Длина товара 100 см.	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06* ПМ.07ц*
8	Интерактивный комплект (доска с проектором)	L K	Основное	Интерактивная доска - формат 4:3 Диагональ рабочей поверхности 78" (198 см.) Размер рабочей поверхности 1730 x 1180 мм Разрешение 4800 x 9600 Тип технологии Инфракрасная и ультразвуковая Питание USB Подключение к ПК USB, Поддержка ОС Windows, Macintosh и Linux Размер доски 1242 x 1852 x 37 мм. Проектор - тип устройства LCD x3	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06* ПМ.07ц*

<	G Z b f _ g h \ Z g	L b i	H k g h \ g h k i _ p b Z e b h \ Z g g h _	D j Z l d Z y j Z f h q g Z y l _ o g p z d l k d z k l	D h ^ i j h n _ k k b h g Z j h f h ^ m e y ^ b k p b i e b g
				Рекомендуемая область применения для офиса Реальное разрешение 1024x768 Формат проекции 4:3 Объектив Стандартный	
9	Автоматизированные рабочие места	L K	Основное	АРМ включает системный блок, Core i3 12100 / MB H610M / ОЗУ DDR4 - 8ГБ / 256 ГБ SSD M.2 / 1 Tb HDD/ БП 450 Вт/ Монитор 23.8", клавиатура, мышь, ПО (ОС, офис)	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06* ПМ.07ц*
10	МФУ	L K	Основное	МФУ, лазерный, черно-белый	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06* ПМ.07ц*
11	Специализированное ПО	M F D	Специализированное	Программно-методический комплекс «Линия по обработке и хранению зерна» Описание. Представляет собой специализированное программное обеспечение, а именно цветное интерактивное изображение составных элементов и принципа работы линии по обработке и хранению зерна. В программе имеются следующие меню: схемы работы линии (полный, короткий, временное хранение), изучение конструкции агрегатов и контроль. В меню «схема полного цикла» смоделирована цепочка из операций: взвешивание и разгрузка, предварительная очистка, временное хранение, сушка, первичная очистка, хранение или отпуск. В меню «схема короткого цикла» смоделирована	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06* ПМ.07ц*

<	G Z b f _ g h \ Z g	L b i	H k g h \ g h k i _ p b Z e b h \ Z g g h _	D j Z l d Z y j Z f h q g Z y l _ o g p d l k d z k l	D h ^ i j h n _ k k b h g Z j h f h ^ m e y ^ b k p b i e b g
				цепочка из операций: взвешивание и разгрузка, предварительная очистка, сушка, первичная очистка, хранение, отпуск. В меню «схема временного хранения» смоделирована цепочка из операций: взвешивание и разгрузка, предварительная очистка, временное хранение, сушка, первичная очистка, отпуск. Количество лицензий - 8 (студенты)+1(преподаватель)	
12	Аптечка	H o j Z g Z l j n	Основное	Производственная аптечка на 30 рабочих мест	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06* ПМ.07ц*
13	Огнетушитель	H o j Z g Z l j n	Основное	Огнетушитель ОП-5, порошковый	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06* ПМ.07ц*

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал

Спортивный комплекс

<	G Z b f _ g h \ ⁵⁶ g b _	L b i	H k g h \ g h _ k i _ p b Z e b a b j h \	D j Z l d Z y _ j Z f h q l _ o g b q _ k d Z y o Z j Z d l _ j b k ⁵⁷ b d	D h ^ ^ b k p b i e b
		F _ [_ e v			СГ.04
	спортивный инвентарь	H [h j m ^ h \ Z	Специализированное		
		L K			
	Плакатная продукция Учебно-методический комплекс	M F D	Специализированное		

⁵⁶ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

⁵⁷ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

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

*Читальный зал / библиотека / актовый зал*⁵⁸

<	G Z b f _ g h \ ⁵⁹ g b _	L b i	H k g h \ g h _ k i _ p b Z e b a b j h \	D j Z l d Z y j Z f h q l _ o g b q _ k d Z y o Z j Z d l _ j b k l b d ⁶⁰	D h ^ i j h n _ k k b h g Z e v f h ^ m e y ^ b k p b i e b g u
		F _ [_ e v			
		H [h j m ^ h \ Z			
		L K			
		M F D			

⁵⁸ Указывается для каждого помещения, задействованного при организации самостоятельной и воспитательной работы.⁵⁹ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.⁶⁰ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.⁶¹ Заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения⁶².

< i i	G Zbf_gh\Zgb_ ebp_gabhggh]h b k\h[h^gh jZkijhkljZ h[_ki_q_gby \ lhf qbke_]H_gh_kk\hgghZ	Dhe bq_kl\h	Dh^ b gZbf_gh\Zgb_ ^bkpbiebgufh^m
1			
2			

⁶² Указывается при необходимости применения программного обеспечения в соответствии с квалификацией выпускника СПО

IJB EH@?G B?
dH IHI-I ihijhn_kkbb
35.01.27 FZkl_j k_evkdhohayckl_ggh]h ij

I JH=J:FF: =HKM>:JKL<?GGHC BLH=H<HC :LL?KL:PBB

KH>?J@:GB?

©IF <?>?GB? L?OGHEH=BQ?KDH=H IJHP?KK: IJHBA<H>KL<: DJ:
K:O:J: B K:O:JBKLUO IJH>MDLH< G: :<LHF:LBABJH<:GGUO
L?OGHEH=BQ?KDH=H IJHP?KK: IJHBA<H>KL<: DJ:
K:O:J: B K:O:JBKLUO IJH>MDLH< G: :<LHF:LBABJH<:GGUO

H[sZy oZjZdl_jkHqZC IJH=J:FFU IJHN?KKBHG:EVGH=H..E.H>M
©IF <_^_gb_ l_ogheh]bq_kdh]h ijhp_kkZ ijhba\h^kl\Z djZofZeZ k
ijh^mdlh\Zggh]h fZl babjh\Zgguo l_ogheh]bq_kdh]h ijhp_kkZ ijhba\h^kl\Z
djZofZeZ kZozjbkluo_s_kl\ba djZofZeZ kZozjbkluo ijh^mdlh\

- 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы4
- 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля4
- 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....7

<< i i7

>hihegbl_evgu_ ijhn_kkbhgZevgu...dhfi_l_gphb.....7

>hihegbl_evgu_ agZgby mf_gby_gZ\udb.....7

< gZbf_gh\Zgb_l_fu.....7

H[t_f qZ.kh\.....7

H[hkgh\Zgb_ \dexq_gby \ jZ[hqmx_ijh].jZffm.....7

1.....7

<>7

jZkkqblu\Zlv g_h[oh^bfuc h[t_f kujvy b jZkoh^guo fZl_jbZeh\ wdk
h[hjm^h\Zgb_ ^ey ihemq_gby k_deh\bqgh]h kZozjZ ijhba\h^kl\Z
jZnbgbjh\Zggh]h kZozjZ djZofZeZ kZozjbkluo_s_kl\ba djZofZeZ
djZofZeh\ ^gZkljbZ]h miZdh\db b fZjdbjh\db]hlh\hc ijh^mdpbb g
Z\lh fZl babjh\Zggmx ijh]jZffm l_ogheh]bq_kdh]h ijhp_kkZ ijhba\h^kl\Z
kZozjbkluo ijh^mdlh\.....8

ghjfZlb\ u jZkoh^h\ kujvy ihemnZ[jbdZlh\ jZkzh^gh]h hlh\hc
ijh^mdpbb ihjy^hd b i_jbh^bqghklv ijhba\h^kl_ggh]h dhgljhey dZ
ihemnZ[jbdZlh\ jZkoh^gh]h fZl_jbZeZ]hlh\hc ijh^mdpbb f_lh^u
ijh^mdpbb ijbqbggu [jZdZ ijh^mdpbb b f_ju ih bo mklpZg_gbx gZ d
l_ogheh]bq_kdh]h ijhp_kkZ ijZ\beZ fZjdbjh\db]hlh\hc ijh^mdpbb
l_ogheh]bq_kdb_ hi_jZpbb b j_bfu jZ[hlu l_ogheh]bq_kdh]h h[hjm^h\Zgb
ijbgbpi ^_ckl\by mkljhckl\h b ijZ\beZ wdkiemZlZpbb l_ogheh]bq_l
ihjy^hd jeh\Zgby iZjZf_ljh\ jZ[hlu l_ogheh]bq_kdh]h h[hjm^h\Zgb
ijZ\beZ hnhjfe_gby b i_jbh^bqghklv aziheg_gby ^hdmf_glZpbb ijb
kZozjZ b kZozjbkluo..ijh^mdlh\.....9

126.....7

IhaZijhkm jZ[hlh^Zl_e.y.....7

KljmdlmjZ b kh^_j`Zgb_ ijhn_kkbhgZevgh]h.fh^me.y.....10

2.1. Трудоемкость освоения модуля10

2.2. Структура профессионального модуля11

2.3. Содержание профессионального модуля.....	12
Mkeh\by j_ZebaZpbb ijhn_kkbhg.Zev.g.h].h.fh^m.e.y.....	16
Hkgh\gu_ i_qZlgu_...b.a^Z.g.b.y.....	16
1. >jZ]be_\ : B L_ogheh]bq\Zgb_ hq[ajmih_dZjgh_ fZdZjhgggh_ b dhg^bl_jkdh_ mq_[gbd ^ey kih : B >jZ]be_\ < F^2 Qjhba^gdh\ kl_j^2 KZgdll_l_j[mj] EZgv^2 k^2 ISBN 978-5-507-44583-7. ^2 L_dkl we_dljhgguEZgv we_qljleghh_qgZy_l_fZURL: https://e.lanbook.com/book/238472 ^ZIZ h[jZs_gby ^2 J_`bf ^hklmiZ ^ey Z\lh ihvah\Zl_e...c.....	16
2. GZmf_gdh L < JZkq_l_l_ogheh]bq_kdh]h h[hjm^h\Zgby kZoZj ^biehfggh_ dljh\Zgb_ mglh]ghq_kdh_ ihkh[b_ L ^2<-GZmf_gdh_jZ b ^h? KZgdll_l_j[mj] EZgv^2 k^2 ISBN 978-5-8114-4049-8. ^2 L_dkl we_dljhgguEZgv we_qljleghh_qgZy k^2URLfZ https://e.lanbook.com/book/148196 ^ZIZ h[jZs_gby ^2 J_`bf ^hklmiZ ^ey Z\lh ihvah\Zl_e...c.....	16
3. GZmf_gdh L < L_ogheh]by ihemq_gby k_deh\bqgh]h kZoZjZ h[hjm^h\Zgb_ nbevljh\Zgby khdh\ b kbjih\hba\deh\kZoZjgq]hgilj f_lh^bq_kdh_ ihkh[b_ ^ey kih ^2L2_<bGZmf_klgZgdll_l_j[mj] EZgv 2021. ^2 k^2 ISBN 978-5-8114-7124-9. ^2 L_dklwe_dljhgguEZgv we_dljhggh [b[ebhl_qgZy k^2URLfZ https://e.lanbook.com/book/155690 ^ZIZ h[jZs_gby ^2 J_`bf ^hklmiZ ^ey Z\lhjba ihvah\Zl_e...c.....	17
4. Kdh[_evkdZy A = L_ogheh]by kjZhgguo dhg^bl_jkdbo ba^_eb ihkh[b_ ^ey kih A = Kdh[_evkdZy_=_baG =hlyZgdll_l_j[mj] EZgv 2021. ^2 k^2 ISBN 978-5-8114-6856-0. ^2 L_dklwe_dljhgguEZgv we_dljhggh [b[ebhl_qgZy k^2URLfZKWWSV H ODQERRN FRP ERRN ^ZIZ ^2 J_`bf ^hklmiZ ^ey Z\lhjba ihvah\Zl_e...c.....	17
5. LhefZq_\Z L : L_ogheh]by hljZkeb l_ogheh]by kZoZjbkluo b ba^_ebc L : LhefZqGhZbdh\Z_ ba^ kIKZgdll_l_j[mj] EZgv^2 k^2 ISBN 978-5-507-44454-0. ^2 L_dklwe_dljhgguEZgv we_qljleghh_qgZy kbbkl_fZURL: https://e.lanbook.com/book/224684 ^ZIZ h[jZs_gby ^2 J_`bf ^hklmiZ Z\ehjba ihvah\Zl_e...c.....	17
4. Dhgljhev b hp_gdZ j_amevlZlh\ hk\h_gby ijhn_kk.b.hg.Zev.g.h]h fh^ ©K= BKLHJBY JH.K.K.B.B.a.....	136
©K= BGHKLJ:GGUC YAUD < IJHN?KKBHG:EVGHC B^2.Y.L.?E.146 H	
©K= ;?AHI:KGHKL V @BAG?>?YL?E.V.G.H.K.L.B.a.....	159
©K= NBABQ?KD:Y DME.V.L.M.J.:a.....	160
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	161
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	161
KljmdlmjZ b kh^>B KZgbl_E B G.U.....	161
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	161
2.2. Содержание дисциплины	163
3.1. Материально-техническое обеспечение	168

4. D h g l j h e v b h p _ g d Z j _ a m e v l Z B K P B K l E B G . l y.....	168
© K = H K G H < U N B G : G K H < H C = J : F H . L . G . H . K . L . B . a.....	170
© K = H K G H < U ; ? J ? @ E B < H = H I J H B A < H . > K . L . < . a.....	180
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	181
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	181
K l j m d l m j Z j b Z k g h > _ B K P B l E B G . l y.....	181
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	181
2.2. Содержание дисциплины	182
Наименование разделов и тем	182
Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	182
Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. Ч.....	182
Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	182
1	182
2	182
3	182
4	182
Раздел 1. Бережливое производство	182
16/6.....	182
Тема 1.1. Введение в бережливое производство	182
Содержание учебного материала	182
8.....	182
ОК 07.....	182
1. История развития производственных систем. Японский опыт разработки, внедрения, совершенствования систем управления качества.....	182
2	182
2. Бережливое производство, как основа новой философии менеджмента.	182
2	182
3. Сущность и принципы производственной системы Тайота: 14 принципов менеджмента компании.....	182
2	182
В том числе практических и лабораторных занятий.....	182
2	182
Практическая работа №1 Принципы производственной системы Тойота	182
2	182
Самостоятельная работа обучающихся	182
-.....	182
Тема 1.2. Инструменты бережливого производства	182

<i>Содержание учебного материала</i>	182
4	182
ОК 07.....	182
1.Использование метода Канбан в бережливом производстве.	182
2	182
2. Быстрая переналадка оборудования.	182
2	182
<i>В том числе практических и лабораторных занятий</i>	183
4	183
<i>Практическое занятие № 2. Изучение концепции 5 С,</i>	183
2	183
<i>Практическое занятие 3. Определение основных производственных характеристик при внедрении системы Канбан на предприятии</i>	183
2	183
<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	183
<i>Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками</i>	183
12/4/2.....	183
<i>Тема 2.1</i>	183
<i>Виды моделей управления материальными потоками</i>	183
<i>Содержание учебного материала</i>	183
8	183
ОК 07.....	183
1. Современные методы управления материальными потоками.	183
2	183
2. Основные принципы и способы повышения эффективности управления материальными потоками.	183
2	183
<i>В том числе, практических занятий</i>	183
<i>Практическое занятие № 4. Деловая игра «Проектирование карты потока создания ценности».</i>	183
2	183
<i>Практическое занятие № 5. Разработка концепции будущего, создание образа и ценностей.</i>	183
2	183
<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	183
<i>Тема 2.2. Затраты на качество и потери</i>	183
<i>Содержание учебного материала</i>	183
4	183

ОК 07.....	183
1. Классификация затрат на качество.	183
2.....	183
2. Модели и принципы качества.....	183
2.....	183
В том числе, практических занятий.....	183
Самостоятельная работа обучающихся	183
1. Концепция всеобщего блага для общества.	184
2.....	183
Раздел 3. Статистические методы анализа	184
10/8.....	184
Тема 3.1. Классические и новые статистические методы контроля качества.....	184
Содержание учебного материала	184
2.....	184
ОК 07.....	184
1. Цель, задачи, этапы, методы и виды контроля Статистические методы контроля качества. Семь классических инструментов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма, метод расслоения (стратификация), гистограмма, диаграммы рассеяния, контрольные карты диаграмма сродства, древовидная диаграмма, системная диаграмма, диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, коррелятивная диаграмма, матричные диаграммы)....	184
2.....	184
В том числе, практических занятий.....	184
8.....	184
Практическое занятие № 6.. Диагностика потерь на основе анкеты.	184
2.....	184
Практическое занятие № 7 Анализ решений по устранению потерь с использованием диаграммы Исикавы, диаграммы Парето	184
2.....	184
Практическое занятие № 8., Анализ решений по устранению потерь с использованием метода «5 Почему», оценки сложности и эффективности предложенных мероприятий.....	184
2.....	184
Практическое занятие № 9 . Разработка мероприятий по ресурсосбережению в организации.	184
2.....	184
Промежуточная аттестация Диф. зачет	184
2.....	184
Всего:	184
40.....	184

Mkeh\by j_Ze>BkZP B bE B G.U.....	1
3.1. Материально-техническое обеспечение	1
3.2. Учебно-методическое обеспечение	1
4. Dhgljhev b hp_gdZ j_amevlZIBK P BkE B_G.U.y.....	2
©K= HKGH<U NBEHK.H.N.B.B. ^a	4
©K= HKGH<U DHJIHJ:LB<GHC DMEV.L.M.J.U. ^a	4
©HI FBDJH;BEH=BY K:GBL:JBY B =B=B?G: <JHBSA?<HH>FK L.<14 ^a	14
©HI IJHP?KKU B :II<J<LU IBS?<UO IJHBA.<H>K.L.< ^a	23
©HI :<LHHF:LBA:PBY L?OGHEH=BQ?KDBO I.J.H.P.2.K.K.H.< ^a	32
1. H[sZy oZjZdl_jbklbdZ J:;HQ?C IJH=J:FFU MQ?;GHC .>.B.K.P.B3I E B C	
©HI IJBDE:>GU? DHFIVXL?JGU? IJH=J:FFU < IJHN?KKBBHG:EV C	
>?YL?EVGHK.L.B. ^a	43
©HI HOJ:G: L.J.M.>: ^a	63
4. H[sZy oZjZdl_jbklbdZ J:;HQ?C IJH=J:FFU MQ?;GHC .>.B.K.P.B4I E B C	
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	64
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	64
KlijmdlmjZ b kh^>_B KZP B bE B G.U.....	67
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	67
2.2. Содержание дисциплины	68
Mkeh\by j_Ze>BkZP B bE B G.U.....	71
3.1. Материально-техническое обеспечение	71
3.2. Учебно-методическое обеспечение	71
4. Dhgljhev b hp_gdZ j_amevlZIBK P BkE B_G.U.y.....	72
©HI BG@?G?JG:Y =J:NBD: HHH ©D.J.B.K.L.:E.E. ^{a a}	76
©HI WE?DLJHL?OG B?DBJWGG:Y L?OG.B.D.: ^a	88
©HI <<?>?GB? < KI?PB:EV.G.H.K.L.V. ^a	98
J:A>?E P?E?<.H.C.....	12
J:A>?E KH>?J@:L?E.V.G.U.C.....	13
J:A>?E HJ=:GBA:PBH.G.G.U.C.....	18

Н[s b i h e h ` _ g b y

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства присваивается квалификация: Мастер сельскохозяйственного производства.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства.

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

L Z [e b p Z

< b ^ u ^ _ y l _ e v g h k l b

D h ^ b g Z b f _ g h \ Z g b _ \ b ^ Z ^ _ y l _ e v g h k l b < >	D h ^ g b Z b f _ g h \ Z g b _ i j h n _ k k b h g Z e v g h] h f h ^ m \ j Z f d Z o d h l h j h] h h k \ Z b \
1	2
< k h h l \ _ l k l \ b b k N = H K	
ВД 01. Выполнение механизированных работ в сельскохозяйственном производстве с поддержанием технического состояния средств механизации	ПМ 01. Выполнение механизированных работ в сельскохозяйственном производстве с поддержанием технического состояния средств механизации
l h a Z i j h k m j Z [h l h ^ Z l _ e y	
ВД 02. Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства»	ПМ.02 Выполнение работ по профессии 19205 «Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства»

ВД 03. Выполнение работ машинно-тракторного агрегата с применением технологии точного земледелия	ПМ.03 Выполнение работ машинно-тракторного агрегата с применением технологии точного земледелия
--	---

L 4 e b p2Z

l _ j _ q _ g v j _ a m e v l Z l h \ ^ _ f h g k i j n b k n h g b d o f

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
Наименование вида деятельности по выбору ВД 01. Выполнение механизированных работ в сельскохозяйственном производстве с поддержанием технического состояния средств механизации	ПК 1.1. Выполнять основную обработку и предпосевную подготовку почвы с заданными агротехническими требованиями ПК 1.2 Вносить удобрения с заданными агротехническими требованиями ПК 1.3. Выполнять механизированные работы по посеву, посадке и уходу за сельскохозяйственными культурами ПК 1.4 Выполнять уборочные работы с заданными агротехническими требованиями ПК 1.5 Выполнять погрузочно-разгрузочные, транспортные и стационарные работы на тракторах ПК 1.6 Выполнять мелиоративные работы ПК 1.7 Выполнять механизированные работы по разгрузке и раздаче кормов животным, уборке навоза и отходов животноводства ПК 1.8 Выполнять техническое обслуживание при использовании и при хранении тракторов, комбайнов, сельскохозяйственных машин и оборудования, заправлять тракторы и самоходных сельскохозяйственные машины горюче-смазочными материалами
Наименование вида деятельности ВД 02. Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства»	ПК 2.1. Выполнять основную обработку и предпосевную подготовку почвы с заданными агротехническими требованиями ПК 2.2. Вносить удобрения с заданными агротехническими требованиями. ПК 2.3 Выполнять механизированные работы по посеву, посадке и уходу за сельскохозяйственными культурами. ПК 2.4. Сеять и высаживать сельскохозяйственные культуры с заданными агротехническими требованиями ПК 2.5 Выполнять механизированные работы по посеву, посадке и уходу за сельскохозяйственными культурами. ПК 2.6. Выполнять уборочные работы с заданными агротехническими требованиями. ПК 2.7 Выполнять погрузочно-разгрузочные, транспортные и стационарные работы на тракторах. ПК 2.8 Выполнять мелиоративные работы. ПК 2.9. Выполнение механизированных работ по разгрузке и раздаче кормов животным ПК 2.10. Выполнять механизированные работы по уборке навоза и отходов животноводства. ПК 2.11. Выполнять техническое обслуживание при использовании и при хранении тракторов, комбайнов, сельскохозяйственной машины

	ПК 2.12. Заправлять тракторы и самоходных сельскохозяйственные машины горюче-смазочными материалами.
Наименование вида деятельности ВД.03 Выполнение работ машинно-тракторными агрегатами с применением технологии точного земледелия	ПК 3.1 Выполнять работы машинно-тракторными агрегатами с применением технологии точного земледелия

Выпускники, освоившие программу по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня.

Lj _ [h \ Z g b i j h d _ ^ _ x b _ f h g k l j Z p b h g g h] h w d a Z f _ g Z

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

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

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

IJB EH@?G**B**?

dHlHl-l ihijhn_kkbb
35.01.27 FZkl_j k_evkdhohayckl_ggh]h ij

J:;HQ:Y IJH=J:FF: <HKIBL:GBY

Рабочая программа воспитания по *специальности* является приложением 2 к Рабочей программе воспитания образовательной организации, реализующей программы СПО.

J : A > ? E P ? E ? < H C

P _ e _ \ u _ h j b _ g l b j u \ h k i b l Z g b y

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания формируются разработчиками самостоятельно с учетом ФГОС СПО по специальности.

Вариативные целевые ориентиры не должны противоречить инвариантным целевым ориентирам.

< Z j b Z l b \ g u _ p _ e _ \ u _ h j b _ g l b j u j _ a m e v l Z l h l j Z h x x b b Z _ g b k i _ p i j h n _ k k b _ p b Z e k l p h
= j Z ` ^ Z g k d h _ \ h k i b l Z g b _
Понимающий профессиональное значение отрасли, <i>профессии/специальности</i> для социально-экономического и научно-технологического развития страны
Осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Тамбовской области
I Z l j b h l b q _ k d h _ \ h k i b l Z g b _
Понимающий свою сопричастность к прошлому, настоящему и будущему родного края, своей Родины — России, Российского государства
Понимающий значение гражданских символов (государственная символика России, своего региона), праздников, мест почитания героев и защитников Отечества, проявляющий к ним уважение.
> m o h \ g j Z \ k l \ _ g g h _ \ h k i b l Z g b _
Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности <i>специальности</i> , знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики.
Уважающий духовно-нравственную культуру своей семьи, своего народа, семейные ценности с учётом национальной, религиозной принадлежности.
W k l _ l b q _ k d h _ \ h k i b l Z g b _
Демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре соей <i>специальности</i>
Проявляющий стремление к самовыражению в разных видах художественной деятельности, искусстве, профессиональной деятельности.
N b a b q _ k d h _ \ h k i b l Z g b _ n h j f b j h \ Z g b _ d m e v l m j u a ^ h j h \ v y b w [e Z] h i h e m q b y
Демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности <i>профессии /специальности</i>
Бережно относящийся к физическому здоровью, соблюдающий основные правила здорового и безопасного для себя и других людей образа жизни, в том числе в информационной среде.
I j h n _ k k b h g Z e j v g h \ h _ \ h k i b l Z g b _
Применяющий знания о нормах выбранной <i>профессии /специальности</i> , всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой

Готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
Проявляющий уважение к труду, людям труда, бережное отношение к результатам труда, ответственное потребление.
Участвующий в различных видах трудовой деятельности.
W d h e h] b q _ k d h _ \ h k i b l Z g b _
Ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности
Понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью
P _ g g h k l b g Z m q g h] h i h a g Z g b y
Обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности <i>профессии /специальности</i>
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

J : A > ? E K H > ? J @ : L ? E V G U C

2.1. < h k i b l Z l _ e v g u _ f h ^ m e b \ b ^ u j ` z l g j f u \ k k r b l Z l _ e v g h c ^ _ y l _ i h i j h n _ k k b b k i _ p b Z e v g h k l b

F h ^ m e v © H [j Z a h \ Z l _ e v g Z y ^ _ y l _ e v g h k l v ^a

Реализация воспитательного потенциала аудиторных занятий предусматривает:

максимальное использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям; подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;
инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;
привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
научно-исследовательские общества обучающихся, участие обучающихся в научных и научно-исследовательских конференциях;
курсы, дополнительные факультативные занятия исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической направленности, духовно-нравственной направленности по религиозным культурам народов России, духовно-историческому краеведению;
экскурсии (в музей, картинную галерею, технопарк, на предприятие и др.), экспедиции, походы, организуемые кураторами, в том числе совместно с обучающимися, с привлечением обучающихся к их планированию, организации, проведению, оценке.

F h ^ m e v © D m j Z l h j k l \ h ^ a

инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности
организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной <i>профессии /специальности</i>
организацию социально-значимых совместных проектов для личностного развития обучающихся, отвечающих их потребностям, дающих возможности для самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и классным руководителем;
сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.;
организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в учебной, студенческой группе, о жизни группы в целом, помощь родителям и иным членам семьи в отношениях с преподавателями, администрацией;
планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися в группе;
реализацию мероприятий профилактической направленности (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодежные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.)

F h ^ m e v © G Z k l Z \ g b q _ k l \ h ^ a

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в <i>профессии /специальности</i>
организация под руководством наставника социально-значимых проектов по <i>профессии /специальности</i>
программа наставничества: определение должностных лиц, ответственных за организацию и руководство наставничеством, а также наставники и наставляемые;
содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);
формирование у наставляемого социальной и профессиональной компетентности, социокультурного опыта;
оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемого в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном определении;
определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого.

Fh^m©Hkgh\gu_ \hkiBlZI_evgu_ f_jhijbylby ih ijhn_®kbb ki_pbZ

мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты
встречи с известными представителями <i>профессии/специальности</i>
круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров <i>профессии/специальности</i>
общие для всего Колледжа праздники, ежегодные творческие (театрализованные, музыкальные, литературные и т. п.) мероприятия, связанные с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памяtnыми датами, в которых участвуют все обучающиеся, группы;
торжественные мероприятия, связанные с завершением образования, переходом на следующий курс, символизирующие приобретение новых социальных, профессиональных статусов в обществе;
социальные, социально-профессиональные проекты, совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися и педагогами, в том числе с участием социальных партнёров Колледжа, комплексы дел благотворительной, экологической, патриотической, трудовой профессиональной и др. направленности.

Fh^mev ©Hj]ZgbaZpby-ijh_k\jZgkh_gghc kj_^u^a

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии <i>специальности</i> , выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к <i>специальности</i> , соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к <i>специальности</i>
размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся с <i>специальностью</i>
размещение карт России, регионов, муниципальных образований (современных и исторических, точных и стилизованных, географических, природных, культурологических, художественно оформленных, в том числе материалами, подготовленными обучающимися) с изображениями значимых культурных объектов своей местности, региона, России; портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества; выдающихся деятелей производственной сферы, имеющих отношение к Колледжу, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профилю Колледжа;
размещение, обновление художественных изображений природы России, региона, местности, предметов традиционной культуры и быта, духовной культуры народов России, объектов природного и культурного наследия;
оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (холл первого этажа, рекреации и др.), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания, поздравления педагогов и обучающихся и т. п.;

оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;
совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация символики Колледжа (флаг, гимн, эмблема, логотип и т. п.), используемой как повседневно, так и в торжественных ситуациях;
разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания ценностях, правилах, традициях, укладе Колледжа, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

F h ^ m e v © < a Z b f h ^ _ c k l \ b _ k j h ^ b l _ e y f b a Z d h g g u f b i j _ ^ k l Z \ b l _ e y

организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией Колледжа в области воспитания и профессиональной реализации студентов, конкретные формы такого взаимодействия;
родительские собрания по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;
профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии /специальности, чествование трудовых династий <i>профессии/специальности</i>
совместные мероприятия, посвященные Дню <i>профессии/специальности</i>
привлечение, помощь со стороны родителей в подготовке и проведении мероприятий воспитательной направленности.

F h ^ m e v © l j h n b e Z d l b d Z b [_ a h i Z k g h k l v ^ a

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по <i>профессии/специальности</i>
организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с <i>профессией/специальностью</i>
поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ <i>профессии/специальности</i>
организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в Колледже эффективной профилактической среды обеспечения безопасности жизнедеятельности как условия успешной воспитательной деятельности;
вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в Колледже, и в социокультурном окружении с обучающимися, педагогами, родителями, социальными партнёрами (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.);

организацию работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;
поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в Колледже, профилактики правонарушений, девиаций.

Fh^mev ©Khp bZevgh_ iZjlgzjkl\h b mqZklb_ jZ[hlh^Zl_e_c^a

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в <i>профессию/специальность</i>
организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных <i>профессии/специальности</i> : презентации, лекции, акции
реализация социальных проектов по <i>профессии/специальности</i> , разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами
участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности; - проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;
проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни Колледжа, муниципального образования, региона, страны;
реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых совместно с обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами в рамках профессионального поля профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т. д. направленности, ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение.

Fh^mev ©ljhn_kkbhgZevgh_ jZa\blb_ Z^ZilZpby b ljm^hmklijhck

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню <i>профессии/специальности</i>
участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по <i>профессии/специальности</i>
проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик
организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по <i>профессии/специальности</i>
организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры <i>профессии/специальности</i> »
проведение практико-ориентированных мероприятий
участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (региональном, всероссийском, международном) и др.;
циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающегося к осознанному планированию и

реализации своей карьеры, профессионального будущего (посещение центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);
экскурсии на предприятия, в организации, дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;
использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области; онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;
консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей.

J : A > ? E H J = : G B A : P B H G G U C

3.1. D Z ^ j h \ h _ h [_ k i _ q _ g b _

Для реализации рабочей программы воспитания образовательная организация укомплектована квалифицированными специалистами.

Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим

- директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации,

- заместителя директора по воспитательной работе,

- советника директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями;

- заместителя директора по учебной работе;

- заместителя директора по научно-методической работе;

- заместителя директора по производственному обучению;

- педагога-организатора,

- педагогов дополнительного образования;

- социальных педагогов,

- педагогов-психологов;

- классных руководителей,

- преподавателей,

- мастеров производственного обучения.

Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

3.2. G h f Z l b \ g h _ l h ^ b q _ k d h _ h [_ k i _ q _ g b _

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом: воспитательная деятельность ведется в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, Уставом и локальными актами Учреждения, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

- Правила внутреннего распорядка обучающихся ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

- Положение о Студенческом совете.
 - Положение о Совете профилактики правонарушений и преступлений.
 - Положение о социально-психологической службе.
 - Положение о классном руководстве.
 - Положение о наставничестве
 - Положение о центре молодёжных инициатив.
 - Положение о студенческом спортивном клубе.\
 - Положение о Медиацентре
 - Положение о волонтерской деятельности
 - Договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями.
- И другое.

3.3. K b k l _ f Z i h h s j _ g b y i j h n _ k k b h g Z e v g h c m k i _ r g h Z l d l b b g h i f h ` b a g _ g g h c i h a b p b b h [m q Z x s b o k y

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по профессии/специальности – рейтинги, портфолио и пр. (при наличии)

наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося
участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с профессией/специальностью
рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров
реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по профессии /специальности
успешное освоение образовательных программ по профессии/специальности

Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование (при наличии)

сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, благодарственные письма, грамоты, почетные грамоты, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, материальное поощрение в виде социальной поддержки за достигнутые результаты в конкурсах, олимпиадах, соревнованиях.

3.4. : g Z e b a \ h k i b l Z l _ e v g h] h i j h p _ k k Z

Анализ воспитательного процесса по профессии\специальности может осуществляться в рамках единого мониторинга в профессиональной образовательной организации.

анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по профессии/специальности
--

DZe_g^Zjguc ieZg \hkiBlZl_evghc jZ[hlu
ihijhn_kkbb ki_pbZevghklb

Календарный план воспитательной работы по профессии/специальности разрабатывается в свободной форме, с указанием содержания, форм и видов воспитательной деятельности (по модулям) с учетом особенностей конкретной профессии/специальности.

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
H[jZah\Zl_ev gZy ^_yl_evghklv				
1.	День окончания Второй мировой войны	1-3 курсы	03.09.26	Заместитель директора по ВР, классные руководители
2.	День солидарности в борьбе с терроризмом. Информационные часы.	1-4 курсы	03.09.26	Заместитель директора по ВР, классные руководители
3.	Международный день распространения грамотности	1-2 курсы	08.09.26	Заместитель директора по ВР, классные руководители
4.	Тематические кинопоказы, приуроченные к памятным датам и государственным праздникам РФ, в рамках проекта «Знание. Кино»	1-2 курсы	в течение года	Заместитель директора по ВР, классные руководители
5.	Тематические уроки «Я гражданин своей страны» (о государственном устройстве и символике России), посвященные Дню народного единства (4 ноября)	1-2 курсы	03.11.26	Заместитель директора по ВР, классные руководители
6.	День начала Нюрнбергского процесса	1-2 курсы	20.11.26	Заместитель директора по ВР, классные руководители
7.	День Государственного герба Российской Федерации	1-2 курсы	30.11.26	Заместитель директора по ВР, классные руководители
8.	День Героев Отечества	1-3 курсы	09.12.26	Заместитель директора по ВР, классные руководители
9.	Историческая интеллектуальная игра https://волонтерыпобеды.рф/ https://disk.yandex.ru/d/5NA_xzD994Ai-A	1-4 курсы	в течение года	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, классные руководители
10.	Участие в конкурсе «Большая перемена» (https://bolshayaperemena.online/)	1-4 курсы	в течение года	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, классные руководители
11.	Всероссийские онлайн-уроки https://трансляции.институтвоспитания.рф/	1-4 курсы	в течение года	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, классные руководители
12.	День полного снятия Блокады Ленинграда	1-2 курсы	27.01.27	Заместитель директора по ВР, классные

				руководители
13.	Международный день родного языка	1-2 курсы	21.02.27	Заместитель директора по ВР, классные руководители
14.	Воссоединение Крыма с Россией.	1-4 курсы	18.03.27	Заместитель директора по ВР, классные руководители
15.	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны	1-4 курсы	19.04.27	Заместитель директора по ВР, классные руководители
	D m j Z l h j k l \ h			
1.	День знаний Торжественная линейка.	1-4 курсы	01.09.26	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, классные руководители
2.	Проведение общего профилактического собрания первокурсников с приглашением сотрудников МОМВД России «Кирсановский», ОГИБДД МОМВД России «Кирсановский».	1 курс, родители	01.09.26	Заместитель директора по ВР, классные руководители
3.	Проведение групповых собраний по ознакомлению с Уставом, локальными актами колледжа, традициями	1-4 курсы	сентябрь	Классные руководители
4.	Тематические классные часы «Наш колледж: традиции и нормы».	1 курс	сентябрь	Классные руководители
5.	Торжественная церемония поднятия Государственного флага Российской Федерации в рамках курса внеурочной деятельности «Разговор о важном»	1-2 курсы	каждый по- недельни к 1 урок	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, классные руководители
6.	Изучение классного коллектива. Анкетирование студентов «Мои интересы», «Моя семья», «ЗОЖ» и др.	1 курс	сентябрь- октябрь	Классные руководители
7.	Собрания в учебных группах «Я – студент СПО», «Выбираем актив», старост	1- 4 курсы	сентябрь	Классные руководители
8.	Проведение классных часов, участие в Днях единых действий	1- 4 курсы	в течение года	Классные руководители
9.	Проведение инструктажей с обучающимися по ТБ, ПДД	1- 2 курсы	сентябрь	Классные руководители
10.	Работа с родителями	1- 4 курсы	в течение года	Классные руководители
11.	Мониторинг социальных сетей	1- 4 курсы	в течение года	Классные руководители
	G Z k l Z \ g b q _ k l \ h			
1.	День наставника профессии/специальности «Мастерская наставника»	1-4 курсы	в течение года	Куратор программы наставничества

2.	Формирование базы наставников, наставляемых	1-4 курсы	в течение года	Куратор программы наставничества
3.	Формирование наставнических пар	1-4 курсы	в течение года	Куратор программы наставничества
4.	Тренинг «Мы команда»	1-2 курсы	в течение года	Педагог-психолог
5.	Мониторинг, оценка результатов	1-4 курсы	в течение года	Куратор программы наставничества
	Н к g h \ g u _ \ h k i b l Z I _ e v g u _ f _ j h i j b y l b y			
6.	День знаний. Праздничная линейка, тематические уроки.	1-4 курсы	01.09.26	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, классные руководители
7.	«Созвездие талантов» - конкурс среди первокурсников	1 курс	октябрь	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, педагоги дополнительного образования, классные руководители
8.	Посвящение в студенты.	Учебные группы	сентябрь	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, педагоги дополнительного образования, классные руководители
9.	День учителя. Праздничный концерт.	1-4 курсы	05.10.26	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, педагоги дополнительного образования, классные руководители
10.	Тестирование студентов I курса на профпригодность, склонность к аддиктивному, девиантному поведению.	Учебные группы 1 курса	сентябрь-октябрь	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог
11.	Международный день толерантности. Тематические уроки.	1,2 курсы	17.11.26	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, классные руководители
12.	Месяц правовой грамотности. Классные часы с привлечением сотрудников правоохранительных органов, ПДН, КДН и др.	1-4 курсы	20.11-20.12.26	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог, классные руководители
13.	День народного единства	1-4 курсы	04.11.26	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, классные руководители
14.	Патриотический час «Высокий долг – Отчизну защищать», посвященный Дню защитника Отечества.	1,2 курсы	22.02-24.02.27	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, классные

				руководители
15.	Организация и участие в спортивных мероприятиях городского и районного уровня, фотоконкурсах, культурно-массовых мероприятия	1-4 курсы	в течение года	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, классные руководители
16.	Международный женский день. Праздничные мероприятия	1-4 курсы	07.03.27	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, классные руководители
17.	День космонавтики Гагаринский урок "Космос -это мы , «Разговоры о важном»	1-4 курсы	12.04.27	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, классные руководители
18.	Праздник весны и труда	1-2 курсы	01.05.27	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, классные руководители
19.	Торжественные мероприятия, посвященные Великой Победе: - уроки мужества, концертная программа,	1-4 курсы	май	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, классные руководители, педагоги дополнительного образования.
20.	Классные часы, посвящённые правовым вопросам в рамках адаптационного периода для первокурсников и месячника правовых знаний	Учебные группы 1 курса	20.11-20.12.26	Зам.дир.по УВР Соц.педагог Преподаватели
	5. H j j Z g b a Z p b y i j _ - 4 f h k g j h Z g k l \ _ g g h c k j _ ^ u			
1.	Оформление стендов	1-4 курсы	в течение года	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, руководитель медиацентра.
2.	Выпуск газет колледжа.	1-4 курсы	в течение года	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, руководитель медиацентра.
	< a Z b f h ^ _ c k l \ b _ k j h ^ b l _ e y f b a Z d h l g e y f b i j _ ^ k l Z			
1.	Проведение родительского собрания с родителями первокурсников с приглашением сотрудников МОМВД «Кирсановский»	Родители	01.09.26	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, классные руководители.
2.	Родительские собрания (общее и по группам) с рассмотрением вопросов: - безопасность детей и подростков в сети Интернет; - профилактика терроризма и	Учебные группы, родители	в течение года	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, классные руководители.

	экстремизма среди подростков; - профилактика ЗОЖ, - формирование правовой культуры родителей, предупреждения безнадзорности и правонарушений среди несовершеннолетних.			
3.	Организация проведения разъяснительных профилактических мероприятий с родителями	родители	в течение года	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, классные руководители.
4.	Индивидуальные беседы и консультации	родители	в течение года	Социальный педагог Педагог-психолог
	K Z f h m i j Z \ e _ g b _			
1.	Собрание Студенческого Совета	Студсовет	в течение года по плану	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию.
2.	Выборы новых старост. Формирование Совета обучающихся.	Студсовет	сентябрь	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, классные руководители.
3.	День самоуправления	Студсовет	ноябрь	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, классные руководители.
4.	Проведение традиционных праздников, акций и коллективных дел в колледже	Студсовет	в течение года	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, классные руководители.
5.	Проведение встречи директора колледжа с активом студенческого совета и лучшими студентами	Студсовет	январь	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, классные руководители.
6.	День российского студенчества. Праздничная программа, интеллектуальная игра	Студсовет	25.01.27	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, классные руководители.
7.	Итоги работы студенческого совета и планирование на новый учебный год	Студсовет	июнь	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию
	I j h n b e Z d l b d Z b [_ a h i Z k g h k l v			
1.	Реализация Комплексного плана по профилактике негативных явлений (по отдельному плану)	1-4 курсы	в течение года	Заместитель директора по ВР, Социальный педагог Педагог-психолог Классные руководители
2.	Организация работы Совета по профилактике правонарушений и преступлений колледжа	1-2 курсы	в течение года	Члены Совета
3.	Организация социально-психологического тестирования	1-2 курсы	октябрь	Педагог-психолог

4.	Проведения для студентов цикла лекций по правовому образованию с привлечением работников МОМВД России	1-4 курсы	ноябрь	Заместитель директора по ВР, Социальный педагог Педагог-психолог Классные руководители
5.	Участие в мероприятиях в рамках Единого урока безопасности в сети Интернет	1-4 курсы	ноябрь	Заместитель директора по ВР, Социальный педагог Педагог-психолог Классные руководители
K h p b Z e v g h _ i Z j l g z j k l \ h b m q Z k l b _ j Z [h l h ^ Z l _ e _ c				
1.	Участие работодателей в разработке рабочей учебно-программной документации	работода тели	в течение года	Заместитель директора по УР, заместитель директора по ПО
2.	Участие работодателей в государственной итоговой аттестации выпускников	работода тели	в течение года	Заместитель директора по УР, заместитель директора по ПО
3.	Развитие сотрудничества с Центром занятости	работода тели	в течение года	Заместитель директора по УР, заместитель директора по ПО
4.	Организация практики	работода тели	в течение года	Заместитель директора по УР, заместитель директора по ПО
5.	Проведение совместных мероприятий	работода тели	в течение года	Заместитель директора по УР, заместитель директора по ПО
l j h n _ k k b h g Z e v g h _ j Z a \ b l b _ Z ^ Z i l Z p b y b l j m ^ h m k l j h c				
1.	Экскурсии в учебные мастерские, учебные кабинеты и лаборатории.	1 курс	в течение года	Заместитель директора по ПО, классные руководители.
2.	Социально-психологический тренинг на тему «Коммуникативные навыки в профессии»	3 курс	ноябрь	Педагог-психолог
3.	Участие в ярмарках учебных заведений	2-3 курсы	в течение года	Заместитель директора по ПО, классные руководители.
4.	Проведение конкурсов профессионального мастерства в колледже	2-3 курсы	ноябрь март	Заместитель директора по ПО, классные руководители.
5.	Круглый стол с привлечением специалистов «ведение предпринимательской деятельности»	3-4 курсы	апрель	Заместитель директора по ПО, классные руководители.
6.	Подготовка и участие студентов в чемпионате профессионального мастерства для людей с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс»	Учебные группы	в течение года	Заместитель директора по ПО, преподаватели.
21.	Участие студентов в ежегодном праздновании профессионального праздника «День работников сельского хозяйства»	Учебные группы	19.10.26	Заместитель директора по ПО, преподаватели.

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии/специальности:

Россия – страна возможностей <https://rsy.ru/>;

Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/>;

Российский Союз Молодежи <https://www.ruy.ru/>;

Российское Содружество Колледжей <https://rosdk.ru/>;

Ассоциация Волонтерских Центров <https://авц.пф/>;

Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/>;

Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/>

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.пф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;