



**Министерство просвещения Российской Федерации**  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Набережночелнинский технологический техникум»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства  
продуктов питания из растительного сырья»

На базе основного общего образования

**Квалификация выпускника**

аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Одобрено протоколом педагогического  
совета:

протокол № 1 от 28 августа 2023 г.

Утверждено Приказом ГАПОУ  
«Набережночелнинский технологический  
техникум»:

приказ № 302 от 29 августа 2023 г.

Согласовано с предприятием-  
работодателем  
АО «ЭССЕН ПРОДАКШН АГ»

Контактные данные  
Генеральный директор АО «ЭССЕН  
ПРОДАКШН АГ

/ Л.А. Барышев  
(подпись) (Ф.И.О.)



2023 год

## Содержание

**Раздел 1. Общие положения**

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

**Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

**Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

**Раздел 5. Структура образовательной программы**

5.1. Учебный план

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

5.3. Календарный учебный график

5.4. Рабочая программа воспитания

**Раздел 6. Условия реализации образовательной программы**

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

**Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации**

**Приложение 1. Матрица компетенции выпускника**

**Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей**

**Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин**

**Приложение 4. Рабочая программа воспитания**

**Приложение 5. Содержание ГИА**

**Приложение 6. Дополнительный профессиональный блок**

## РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая ОПОП-П по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья», утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 №973 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» и примерной основной образовательной программы «Профессионалитет».

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

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

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 №973 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

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

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

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 882, Министерства просвещения Российской Федерации № 391 от 5 августа 2020 г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

– Приказ Минобрнауки России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

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

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;  
 ПС – профессиональный стандарт,  
 ОТФ – обобщенная трудовая функция;  
 ТФ – трудовая функция;  
 СГ – социально-гуманитарный цикл;  
 ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;  
 ЕН – естественно-научный и математический цикл;  
 ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;  
 П – профессиональный цикл;  
 ПМ – профессиональный модуль;  
 МДК – междисциплинарный курс;  
 ПА – промежуточная аттестация;  
 ДЭ – демонстрационный экзамен;  
 ГИА – государственная итоговая аттестация;  
 ДПБ – дополнительный профессиональный блок;  
 ОПБ – обязательный профессиональный блок;  
 КОД – комплект оценочной документации;  
 ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

## РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ С УЧЕТОМ СЕТЕВОЙ ФОРМЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

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

Выпускник образовательной программы по квалификации Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья осваивает общий(ие) вид(ы) деятельности:

ВД.1 техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ВД.2 выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

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

Наименование направленности (в соответствии с квалификацией работодателя)	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
АО «ЭССЕН ПРОДАКШН АГ»	
ВД Сформированные ОО совместно с работодателями	
Кондитер сахаристых изделий	Изготовление шоколада и шоколадных изделий.

Получение образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья – 2952 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья – 1 год 10 месяцев.

### РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

3.2. Матрица компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении образовательной программы «Профессионалитет», представлена в Приложении 1 и Приложении 6.

3.3. Профессиональные модули формируются в соответствии с выбранными видами деятельности:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями	ПМ.02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями
Изготовление шоколада и шоколадных изделий	ПМ.03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

### РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

#### 4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		<b>Умения:</b>
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.04	составлять план действия
		Уо 01.05	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.06	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.07	реализовывать составленный план
		Уо 01.08	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			<b>Знания:</b>

		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		<b>Умения:</b>
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации
		Уо 02.03	планировать процесс поиска
		Уо 02.04	структурировать получаемую информацию
		Уо 02.05	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.06	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.07	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 02.08	использовать современное программное обеспечение
		Уо 02.09	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
			<b>Знания:</b>
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств		
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.		<b>Умения:</b>
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		Уо 03.06	оформлять бизнес-план
		Уо 03.07	рассчитывать размеры выплат по процентным

			ставкам кредитования
		Уо 03.08	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 03.09	презентовать бизнес-идею
		Уо 03.10	определять источники финансирования
			<b>Знания:</b>
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности
		Зо 03.05	основы финансовой грамотности
		Зо 03.06	правила разработки бизнес-планов
		Зо 03.07	порядок выстраивания презентации
		Зо 03.08	кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		<b>Умения:</b>
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			<b>Знания:</b>
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		<b>Умения:</b>
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			<b>Знания:</b>
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том		<b>Умения:</b>
		Уо 06.01	описывать значимость своей профессии
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			<b>Знания:</b>

	числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		<b>Умения:</b>
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
			<b>Знания:</b>
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
		Зо 07.04	принципы бережливого производства
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		<b>Умения:</b>
		Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии
			<b>Знания:</b>
		Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		<b>Умения:</b>
		Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы



		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			<b>Знания:</b>
		Зо 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 09.04	особенности произношения
		Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией		<b>Навыки:</b>
		Н 1.1.01	Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья
			<b>Умения:</b>
		У 1.1.01	Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
			<b>Знания:</b>
		З 1.1.01	Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК 1.2. Выполнять		<b>Навыки:</b>

	технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Н 1.2.01	Проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
			<b>Умения:</b>
		У 1.2.01	Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
			<b>Знания:</b>
		З 1.2.01	Назначения, принципов действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки		<b>Навыки:</b>
		Н 1.3.01	Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
			<b>Умения:</b>
		У 1.3.01	Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
			<b>Знания:</b>
		З 1.3.01	Порядка проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

	ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией		<b>Навыки:</b>
		Н 1.4.01	Подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
			<b>Умения:</b>
		У 1.4.01	Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
			<b>Знания:</b>
		З 1.4.01	Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями	ПК 2.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях		<b>Навыки:</b>
		Н 2.1.01	Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
			<b>Умения:</b>
		У 2.1.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями

		У 2.1.02	Эксплуатировать оборудование для производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
			<b>Знания:</b>
		З 2.1.01	Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.02	Правил эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству кондитерских сахаристых изделий
	ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий		<b>Навыки:</b>
		Н 2.2.01	Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса кондитерских сахаристых изделий
			<b>Умения:</b>
		У 2.2.01	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях
			<b>Знания:</b>
	2.3 Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения		<b>Навыки:</b>
		Н 2.3.01	Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий
			<b>Умения:</b>

	технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	У 2.3.01	Определять готовность изделий, оценивать качество кондитерских сахаристых изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции
			<b>Знания:</b>
		З 2.3.01	Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества кондитерских сахаристых изделий
ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании			<b>Навыки:</b>
		Н 2.4.01	Упаковки готовой продукции (кондитерских сахаристых изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 2.4.02	Маркировки готовой продукции кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании
			<b>Умения:</b>
		У 2.4.01	Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (кондитерских сахаристых изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании
			<b>Знания:</b>
		З 2.4.01	Правил маркировки готовой продукции при производстве кондитерских сахаристых изделий
	З 2.4.02	Стадий технологического процесса и правила упаковки кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании	
Изготовление шоколада и шоколадных изделий	ПК 3.1 Производить шоколадные массы		<b>Навыки:</b>
		Н 3.1.01	Ведение технологического процесса приготовления шоколадных масс на поточно-механизированной линии
			<b>Умения:</b>
		У 3.1.01	Производить шоколадные массы
			<b>Знания:</b>
		З 3.1.01	Характеристика сырья и материалов, применяемых для изготовления шоколада
		З 3.1.02	Технологический процесс производства шоколадных масс
		З 3.1.03	Технология обработки шоколадных масс на поточно-механизированной линии
		З 3.1.04	Правила эксплуатации обслуживаемого оборудования
	З 3.1.05	Качества обработки шоколадных масс на	

			стадиях дозирования, смешивания, вальцевания, разводки и гомогенизации
ПК 3.2 Изготавливать шоколадные изделия			<b>Навыки:</b>
	Н.3.2.1		Работы на оборудовании для изготовления шоколада и шоколадных изделий
			<b>Умения:</b>
	У.3.2.1		Изготавливать шоколадные изделия;
	У.3.2.2		Выявлять и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления шоколада и шоколадных изделий
	У.3.2.3		Обслуживать оборудование для изготовления шоколада; соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении шоколада
			<b>Знания:</b>
	З.3.2.1		Характеристика сырья и материалов, применяемых для изготовления шоколада
	З.3.2.2		Технологический процесс производства шоколадных масс, шоколадных изделий
З.3.2.3		Дефекты, возникающие в процессе изготовления шоколада и шоколадных изделий, и меры по их устранению	
ПК 3.3 Использовать прикладное программное обеспечение и цифровые ресурсы в процессе производства и изготовления шоколада и шоколадных изделий			<b>Навыки:</b>
	Н.3.3.1		Ведение учетно-отчетной документации производства и изготовления шоколада и шоколадных изделий
			<b>Умения:</b>
	У.3.3.1		Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и изготовления шоколада и шоколадных изделий
	У.3.3.2		Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального
	У.3.3.3		Применять компьютерные и телекоммуникационные средства
	У.3.3.4		Применять инструменты и методы Бережливого производства
			<b>Знания:</b>
З.3.3.1		Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки	

			информации с использованием персональных электронных-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых при производстве и изготовлении шоколада и шоколадных изделий
		3.3.3.2	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и изготовления шоколада и шоколадных изделий
		3.3.3.3	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве и изготовлении шоколада и шоколадных изделий, в том числе в электронном виде
		3.3.3.4	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства и изготовления шоколада и шоколадных изделий

## РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1.1. Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС):19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Индекс	Наименование	Всего – с учетом интенсификации до 40%, ак.ч.	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч.	Курс изучения
1	2	3	4	5
<b>Обязательная часть образовательной программы</b>				
<b>ОП</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>1476</b>	<b>978</b>	<b>1, 2</b>
<b>ООП</b>	<b>Базовые дисциплины</b>	<b>1384</b>	<b>916</b>	<b>1, 2</b>
ООП.01	Русский язык	80	52	1
ООП.02	Литература	112	58	1
ООП.03	Математика	218	126	1
ООП.04	Иностранный язык	104	100	1
ООП.05	Информатика	110	76	1
ООП.06	Физика	118	68	1
ООП.07	Химия	162	102	1
ООП.08	Биология	74	50	1
ООП.09	История	112	68	1
ООП.10	Обществознание	76	46	1
ООП.11	География	74	52	1
ООП.12	Физическая культура	74	72	1
ООП.13	Основы безопасности жизнедеятельности	70	46	1
<b>ООПВ</b>	<b>Предлагаемые ОО</b>	<b>92</b>	<b>62</b>	<b>1</b>
ООПВ.01	Родной язык	60	40	2
ООПВ.02	Основы проектной деятельности	32	22	1
<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	<b>1252</b>	<b>970</b>	<b>1, 2</b>
<b>СГ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>	<b>292</b>	<b>208</b>	<b>2</b>
СГ.01	История России	50	28	2



СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	58	56	2
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	34	20	2
СГ.04	Физическая культура	48	44	2
СГ.05	Основы бережливого производства	34	20	2
СГ.06	Основы финансовой грамотности	34	20	2
СГ.07	Татарский язык делового общения	34	20	1, 2
<b>ОПБ</b>	<b>Обязательный профессиональный блок</b>	<b>960</b>	<b>762</b>	<b>2</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>214</b>	<b>130</b>	<b>2</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	32	20	1
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	32	22	1
ОП.03	Охрана труда	32	14	2
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	32	20	2
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	34	20	2
ОП.06	Теоретические основы цифровой экономики	52	34	2
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>746</b>	<b>632</b>	<b>2</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии эксплуатационной документацией</b>	<b>214</b>	<b>176</b>	<b>2</b>
МДК.01.01	Технологическое оборудование производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	58	34	2
МДК.01.02	Организация рабочего места по производству продуктов питания из растительного сырья	42	28	2
УП.01	Учебная практика	72	72	2
ПП.01	Производственная практика	36	36	2
ПА.01	Промежуточная аттестация	6	6	2
<b>ПМ.02</b>	<b>Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями</b>	<b>532</b>	<b>456</b>	<b>2</b>
МДК.02.01	Технология изготовления конфет, карамели	130	80	2
МДК.02.02	Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий	72	46	2

УП.02	Учебная практика	108	108	2
ПП.02	Производственная практика	216	216	2
ПА.02	Промежуточная аттестация	6	6	2
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>36</b>		<b>2</b>
<b>Итого (минимальные требования):</b>		2764	1948	1, 2
<b>ДПБ</b>	<b>Дополнительный профессиональный блок</b>	<b>188</b>	<b>166</b>	
<b>Объем образовательной программы</b>		<b>2952</b>	<b>2110</b>	<b>1, 2</b>
<b>Срок обучения</b>		<b>1 год 10 месяцев</b>		<b>1, 2</b>

#### 5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1	ПМ.03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий	188	По запросу работодателя
2	ПМ.02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями	198	Освоение профессионального модуля направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом спецификации отраслевых предприятий АО «ЭССЕН ПРОДАКШН АГ» Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области: выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями
3	ОП.06 Теоретические основы цифровой экономики	12	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение корпоративных компетенций с учетом спецификации отраслевых предприятий АО «ЭССЕН ПРОДАКШН АГ» Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области: основ цифровой экономики
4	СГ.05 Основы бережливого производства	16	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение корпоративных компетенций с учетом спецификации отраслевых предприятий АО «ЭССЕН ПРОДАКШН АГ»

			Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области: основ бережливого производства
5	СГ.06 Основы финансовой грамотности	18	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение корпоративных компетенций с учетом спецификации отраслевых предприятий АО «ЭССЕН ПРОДАКШН АГ» Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области: основ финансовой грамотности
<b>Итого</b>		<b>432</b>	-

#### 5.2. План обучения 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	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка <sup>1</sup>	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	Ознакомление с предприятием практики (АО «Эссен Продакшн АГ») Подготовка к работе и содержание рабочих мест на автоматизированных технологических линиях производства кондитерской продукции Требования охраны труда, производственной санитарии, пожарной безопасности на кондитерском производстве	01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии эксплуатационной документацией	108	3	По перечню предприятий	

<sup>1</sup> Оснащение указано в п. 6.1.2.5

<p>Принцип работы модуля приготовления сахарного сиропа с буферной емкостью</p> <p>Проверка исправности модуля приготовления сахарного сиропа с буферной емкостью в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Принцип работы варочной системы приготовления сиропов и фруктовых начинок</p> <p>Проверка исправности варочной системы приготовления сиропов и фруктовых начинок</p> <p>Принцип работы лабораторной варочной установки непрерывного действия для растворения кристаллов под давлением.</p> <p>Принцип работы темперующих машин для шоколада</p> <p>Санитарная обработка механизмов деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Инструктаж по организации рабочего места, изучение технологического процесса, документации.</p> <p>Безопасные приёмы работы на рабочем месте</p> <p>Отработка навыков работы на просеивающей машины, на весовой станции «Autograv»</p> <p>Отработка навыков работы на варочном аппарате «Carastar»; работы на машине отливочной</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	Отработка навыков работы на отсадочной машине Принцип работы упаковочной машины для индивидуальной групповой заливки карамели.						
2	<p>Приготовление сахарного сиропа различной крепости: тонкая и толстая нитки, слабый, средний, твердый шарик, карамель, жженка</p> <p>Приготовление помады: сахарной, шоколадной, молочной</p> <p>Приготовление фруктовой массы</p> <p>Приготовление фруктово-желейной массы</p> <p>Приготовление желейной массы на пектине</p> <p>Приготовление помадных корпусных конфет</p> <p>Приготовление молочных корпусных конфет</p> <p>Приготовление карамельного сиропа и способы варки карамельного сиропа</p> <p>Приготовление начинок: фруктовой, шоколадной</p> <p>Приготовление карамели с начинкой</p> <p>Приготовление шоколадной массы</p> <p>Приготовление конфет с молочной начинкой из белой глазури</p> <p>Приготовление конфет с фруктовой начинкой</p> <p>Приготовление шоколадных конфет с вафельным наполнителем</p>	02	Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями	324		По перечню предприятий	

<p>Приготовление шоколадных конфет с трюфельной начинкой  Фасование по массе и по объему  Завертывание в рулонную парафинированную этикетку с различными видами перекруток концов в этикетку  Расфасовывание и упаковывание на автомате «Флоу-пак»  Расфасовывание и упаковывание на автоматах «Дабл-твист» «Дойпак», «Шоубокс»  Расфасовывание и упаковывание в пакеты из термоспаивающего целлофана  Требование к маркировке сахарной кондитерской продукции  Приготовление сиропов на линии КСК  Приготовление помадных масс на линии КСК  Приготовление рецептурной смеси мягкой карамельной массы варочной установке  Приготовление конфетных масс на основе мелкодисперсных компонентов  Приготовление полуфабриката «Раствор пектина»  Приготовление жележных масс на линии КСК  Приготовление фруктово-желейных масс на линии КСК  Приготовление карамели  Формование и структурообразование корпусов конфет отливкой в крахмал на отливочных машинах</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>Формование размазыванием и резкой корпусов конфет  Глазирование корпусов конфет  Завертывание в рулонную парафинированную этикетку с различными видами перекруток концов в этикетку Расфасовывание и упаковывание на автомате «Флоу-пак»  Приготовление шоколадной массы  Приготовление конфет с молочной начинкой в корпусе из белой глазури  Приготовление конфет с шоколадно-молочной начинкой в корпусе из темной глазури  Приготовление шоколадных формованных конфет  Приготовление шоколадных комбинированных конфет  Приготовление конфет с вафельным корпусом, глазированных с обсыпкой  Приготовление конфет ТМ СНО КО-ТЕ формованные в форме стика  Приготовление конфет плитка  Приготовление конфет плитка с наполнителем  Технологический процесс расфасовывания по массе и по объему  Технологический процесс завертывания на упаковочной машине для индивидуальной групповой заправки карамели  Технологический процесс завертывания</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>конфет в конверт на упаковочной машине  МС IEW с ориентирующим транспортным  питателем МС А4  Технологический процесс завертывания  конфет в саше на упаковочной машине  МС 1 с ориентирующим транспортерным  питателем МС А3  Технологический процесс завертывания  конфет в обтяжку на упаковочной машине  МС 1В  Технологический процесс на упаковочной  машине АР-4Ж для фасования  кондитерских изделий с ручным  взвешиванием порций  Технологический процесс фасования на  фасовочной линии для деликатной  фасовки хрупких изделий  Правила укладки, маркировки сахарной  кондитерской продукции.</p>						
--	--	--	--	--	--	--





## **5.4. Рабочая программа воспитания**

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

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций

и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

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

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

## **РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы**

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

#### **Перечень специальных помещений**

##### **Кабинеты:**

- «Социально-гуманитарных дисциплин»,
- «Иностранного языка»
- «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда»
- «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»,
- «Технического оснащения и организации рабочего места»,
- «Технологии производства кондитерских сахаристых изделий»

##### **Лаборатории:**

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»,

##### **Спортивный комплекс**

##### **Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в интернет  
актовый зал

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

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «Иностранного языка».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		

1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам,

		СанПиН
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «Технологии производства кондитерских сахаристых изделий».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
---	---------------------------	----------------------

<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программ	из расчета не менее 25 чел.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

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

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

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Основное оборудование</b>		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам, СанПиН
2	Рабочее место библиотекаря	Соответствует ГОСТам, СанПиН
3	Открытые книжные стеллажи	Соответствует ГОСТам, СанПиН
4	Информационные стенды	Соответствует ГОСТам, СанПиН
5	Библиотечная кафедра	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	АРМ студента	оснащено лицензионным программным обеспечением, имеется возможность подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и в электронную информационно-

		образовательную среду образовательной организации
2	АРМ библиотекаря (компьютер, мультимедийное устройство, экран, колонки)	оснащено лицензионным программным обеспечением, имеется возможность подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Доска перекатная (магнитно-маркерная поверхность)	Соответствует ГОСТам, СанПиН

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

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Основное оборудование</b>		
1	Мебель	Соответствует ГОСТам, СанПиН, из расчета не менее 25 чел.
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Автоматизированное рабочее место	оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Акустическая аппаратура	технический паспорт на оборудование

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «учебный кондитерский цех».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Место для презентации готовых кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)	Соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	Соответствует ГОСТам, СанПиН, оснащено лицензионным программным обеспечением
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		

<b>Основное оборудование</b>		
1	Весы настольные электронные	технический паспорт
2	Конвекционная печь	технический паспорт
3	Микроволновая печь	технический паспорт
4	Подовая печь (для пиццы)	технический паспорт
5	Расстоечный шкаф	технический паспорт
6	Плита электрическая	технический паспорт
7	Шкаф холодильный	технический паспорт
8	Шкаф морозильный	технический паспорт
9	Шкаф шоковой заморозки	технический паспорт
10	Льдогенератор	технический паспорт
11	Фризер	технический паспорт
12	Тестораскаточная машина (настольная)	технический паспорт
13	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	технический паспорт
14	Тестомесильная машина (настольная)	технический паспорт
15	Миксер (погружной)	технический паспорт
16	Мясорубка	технический паспорт
17	Куттер или процессор кухонный	технический паспорт
18	Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)	технический паспорт
19	Пресс для пиццы	технический паспорт
20	Лампа для карамели	технический паспорт
21	Аппарат для темперирования шоколада	технический паспорт
22	Газовая горелка (для карамелизации)	технический паспорт
23	Термометр инфракрасный	технический паспорт
24	Термометр со щупом	технический паспорт
25	Овоскоп	технический паспорт
26	Машина для вакуумной упаковки	технический паспорт
27	Производственный стол с моечной ванной	технический паспорт
28	Производственный стол с деревянным покрытием	технический паспорт
29	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	технический паспорт
30	Моечная ванна (двухсекционная)	технический паспорт
31	Стеллаж передвижной	технический паспорт
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	соответствует ГОСТам, СанПиН
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект учебно-методической документации (согласно перечню используемых учебных изданий и дополнительной литературы)	паспорт лаборатории
	комплект плакатов и схем	паспорт лаборатории
<b>Дополнительное оборудование</b>		

#### 6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.



Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях индустрии питания и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства

и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации.

Производственная практика реализуется в организациях индустрии питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

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

Наименование рабочего места, участка «Кондитерский цех»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Весы настольные электронные	технический паспорт
2	Конвекционная печь	технический паспорт
3	Микроволновая печь	технический паспорт
4	Подовая печь (для пиццы)	технический паспорт
5	Расстоечный шкаф	технический паспорт
6	Плита электрическая	технический паспорт
7	Шкаф холодильный	технический паспорт
8	Шкаф морозильный	технический паспорт
9	Шкаф шоковой заморозки	технический паспорт
10	Тестораскаточная машина (настольная)	технический паспорт
11	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	технический паспорт
12	Тестомесильная машина (настольная)	технический паспорт
13	Миксер (погружной)	технический паспорт
14	Мясорубка	технический паспорт
15	Куттер	технический паспорт
16	Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)	технический паспорт
17	Пресс для пиццы	технический паспорт
18	Лампа для карамели	технический паспорт
19	Аппарат для темперирования шоколада	технический паспорт
20	Сифон	технический паспорт
21	Газовая горелка (для карамелизации)	технический паспорт
22	Термометр инфрокрасный	технический паспорт
23	Термометр со щупом	технический паспорт
24	Овоскоп	технический паспорт
25	Машина для вакуумной упаковки	технический паспорт
26	Производственный стол с моечной ванной	технический паспорт

27	Производственный стол с деревянным покрытием	технический паспорт
28	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	технический паспорт
29	Моечная ванна (двухсекционная)	технический паспорт
30	Стеллаж передвижной	технический паспорт
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
<b>Дополнительное оборудование</b>		

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

## **6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы**

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

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

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

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

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

6.2.3. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения образовательной программы, в том числе отечественного производства.

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства</b>	<b>Код и наименование учебной дисциплины (модуля)</b>	<b>Количество</b>
1	Электронно-библиотечная система BOOK.ru	ООД.01 Русский язык ООД.02 Литература ООД.03 Математика ООД.04 Иностранный язык ООД.05 Информатика ООД.06 Физика ООД.07 Химия	25

		ООД.08 Биология ООД.09 История ООД.10 Обществознание ООД.11 География жизнедеятельности	
2	Система дистанционного обучения «Прометей»	СГ.01 История России СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности СГ.03 Безопасность жизнедеятельности СГ.05 Основы бережливого производства СГ.06 Основы финансовой грамотности СГ.07 Татарский язык делового общения ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии эксплуатационной документацией ПМ.02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями ПМ.03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий	25

### **6.3. Требования к практической подготовке обучающихся**

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательной программы среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели

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

6.3.2. Образовательная программа и ее отдельные части (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) реализуется совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой профессии.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

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

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

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

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

#### **6.4. Требования к организации воспитания обучающихся**

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

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

#### **6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей

и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций,

в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО,

а также в других областях профессиональной деятельности и 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, составляет 25 процентов.

## **6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы**

### **6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по 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 Министерства просвещения Российской Федерации 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».

## **РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательной организации СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения

по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

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

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

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

7.4. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня.

**Приложение 1**  
к ОПОП-П по профессии  
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов  
питания из растительного сырья  
код и наименование профессии

**Матрица компетенций выпускника**

**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания**

---

**из растительного сырья**

---

Код и наименование профессии

**2023 г.**

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по профессии	
		19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья	
		Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)
<b>22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья</b>			
<b>ОТФ А</b> Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4	ПК 1.1	
		ПК 1.2	
		ПК 1.3	
		ПК 1.4	
	ТФ А/04.4		ПК 2.1
			ПК 2.2
			ПК 2.3
			ПК 2.4
<b>ОТФ С</b> Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5		ПК 2.1
			ПК 2.2
			ПК 2.3
			ПК 2.4

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

**Приложение 2. Аннотации к рабочим программам профессиональных модулей**

**Приложение 2.1**  
к ОПОП-П по профессии  
**Аппаратчик-оператор производства**  
**продуктов питания из растительного сырья**  
*Код и наименование профессии*

*Аннотация к рабочей программе*  
**профессионального модуля ПМ.01 Техническое обслуживание технологического**  
**оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии**  
**эксплуатационной документацией**  
*Код и наименование профессионального модуля*

Обязательный профессиональный блок  
Профессиональный цикл

2023 г.



## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### «ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии эксплуатационной документацией»

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способ решения задачи профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

##### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.1.	Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологический линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;
ПК 1.2.	Выполнять технологические операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;
ПК 1.3.	Очищать от загрязнений, смазывать и производить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки;
ПК 1.4.	Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы

	безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;
--	--

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья;
	Проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;
	Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки;
	Подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;
Уметь	Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;
	Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки
	Механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки;
	Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.
Знать	Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;
	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;
	Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации,

контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;
---

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 214  
в том числе в форме практической подготовки 170

Из них на освоение МДК 100  
в том числе самостоятельная работа 6  
консультации 4

практики, в том числе учебная 72  
производственная 36

Промежуточная аттестация квалификационный экзамен (6 часов)

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Для профессии

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>		<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
<b>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09</b>	Раздел 1. Технологическое оборудование производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<b>98</b>	76	<b>56</b>	<b>34</b>		6	-	<b>36</b>	<b>6</b>
<b>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09</b>	Раздел 2. Организация рабочего места по производству продуктов питания из растительного сырья	<b>106</b>	94	<b>40</b>	<b>28</b>		-	-	<b>36</b>	<b>30</b>
	Консультации	<b>4</b>								
	Учебная практика	<b>72</b>	<b>72</b>						<b>72</b>	

	Производственная практика	<b>36</b>	<b>36</b>							<b>36</b>
	Промежуточная аттестация	<b>6</b>	<b>6</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>214</b>	<b>170</b>	<b>96</b>	<b>62</b>		<b>6</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>36</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья» в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *профессии*

Лаборатория «Организация технологических операций по производству хлеба и хлебобулочных изделий», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по *профессии*.

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания:

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

2. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. — СПб.: Троицкий мост, 2018. — 232 с.: ил.

3. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум: Учебное пособие. – СПб.: Издательств «Лань», 2018. – 92 с.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Аполлонский, С. М. Электрические аппараты управления и автоматики : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. М. Аполлонский, Ю. В. Куклев, В. Я. Фролов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-9435-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195409> (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345> (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**Приложение 2.2**  
к ОПОП-П по профессии  
**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства**  
**продуктов питания из растительного сырья**  
*Код и наименование профессии*

*Аннотация к рабочей программе*  
**профессионального модуля ПМ.02 Выполнение технологических операций**  
**производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими**  
**инструкциями**  
*Код и наименование профессионального модуля*

Обязательный профессиональный блок  
Профессиональный цикл

2023 г.

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### «ПМ.02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями»

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
<b>ОК 1.</b>	Выбирать способ решения задачи профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
<b>ОК 2.</b>	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
<b>ОК3.</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
<b>ОК 4.</b>	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
<b>ОК5.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
<b>ОК 7.</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<b>ОК.9</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

##### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 2</b>	Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями
<b>ПК 2.1</b>	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях.
<b>ПК 2.2</b>	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий.
<b>ПК 2.3</b>	Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
<b>ПК 2.4</b>	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании.

##### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе
------------------	---



	<p>выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса кондитерских сахаристых изделий;</p> <p>Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий;</p> <p>Упаковки готовой продукции (кондитерских сахаристых изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании;</p> <p>Маркировки готовой продукции (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании</p>
Уметь	<p>Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Эксплуатировать оборудование для производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>Определять готовность изделий, оценивать качество кондитерских сахаристых изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции;</p> <p>Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (кондитерских сахаристых изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании</p>
Знать	<p>Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству кондитерских сахаристых изделий;</p> <p>Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества кондитерских сахаристых изделий;</p> <p>Правила маркировки готовой продукции при производстве кондитерских сахаристых изделий;</p> <p>Стадии технологического процесса и правила упаковки (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании.</p>

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов \_\_\_\_\_ 532 \_\_\_\_\_

в том числе в форме практической подготовки 450

Из них на освоение МДК 202

в том числе самостоятельная работа 6

консультации 8

практики, в том числе учебная 108

производственная 216

Промежуточная аттестация квалификационный экзамен (6 часов)

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Для профессии

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	<b>Раздел 1</b> Ведение технологических процессов изготовления конфет	<b>124</b>	108	<b>42</b>	<b>26</b>		2	-	<b>28</b>	<b>54</b>
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	<b>Раздел 2</b> Ведение технологических процессов изготовления карамели	<b>124</b>	108	<b>42</b>	<b>26</b>		2	-	<b>28</b>	<b>54</b>
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	<b>Раздел 3.</b> Изготовление леденцовой карамели и карамели с начинкой, конфет	<b>124</b>	110	<b>42</b>	<b>28</b>		2	-	<b>28</b>	<b>54</b>
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4 ОК 01, ОК 02, ОК	<b>Раздел 4.</b> Технология изготовления	<b>146</b>	124	<b>68</b>	<b>46</b>		-	-	<b>24</b>	<b>54</b>

<b>03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09</b>	шоколада и шоколадных изделий									
	Консультации	<b>8</b>								
	Учебная практика	<b>108</b>	108						<b>108</b>	
	Производственная практика	<b>216</b>	216							<b>216</b>
	Промежуточная аттестация	<b>6</b>	6							
	<b>Всего:</b>	<b>532</b>	450	194	126		<b>6</b>	-	<b>108</b>	<b>216</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья» в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии

Лаборатория «Конструирования и дизайна кондитерских изделий и десертов сложного ассортимента», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 496 с.

2. Драгилев, А. И. Основы кондитерского производства : учебник для вузов / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 532 с.

3. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для среднего профессионального образования/ Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 156 с.

4. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для среднего профессионального образования/ З. Г. Скобельская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с.

5. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для среднего профессионального образования/ З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.

6. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 428 с.

7. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий : учебное пособие для среднего профессионального образования/ Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 128 с.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-2497-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167410> (дата обращения: 24.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6695-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152480> (дата обращения: 24.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Процессы и аппараты пищевой технологии : учебное пособие / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков, Ю. В. Космодемьянский. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 544 с. — ISBN 978-5-8114-1635-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168675> (дата обращения: 24.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для среднего профессионального образования/ Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-7730-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/164964> (дата обращения: 24.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептов : учебное пособие для среднего профессионального образования/ З. Г. Скобельская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7433-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159526> (дата обращения: 24.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**Приложение 3. Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин**

**Приложение 3.1**  
к ОПОП-П по профессии  
**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства**  
**продуктов питания из растительного сырья**  
*Код и наименование профессии/специальности*

*Аннотация к рабочей программе*

учебной дисциплины **СГ.01 История России**  
*Код и наименование учебной дисциплины*

Обязательный профессиональный блок  
Социально-гуманитарный цикл

2023 г.

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

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ.01 История России» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, 04, 06.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 02 ОК 04 ОК 04	Ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России.	Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в..
	Выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.	Основные процессы (интеграционные, политкультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития России.
		О роли культуры, науки и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций России.
		Содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов России.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	50
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	28
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	28
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	Контрольная работа



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания

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

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

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

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

#### 3.2.2. Основные электронные издания

2. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01245-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491562> (дата обращения: 10.02.2022).

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

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

**Приложение 3.2**  
к ОПОП-П по профессии  
**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства**  
**продуктов питания из растительного сырья**  
*Код и наименование профессии/специальности*

*Аннотация к рабочей программе*

учебной дисциплины **СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности**  
Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок  
Социально-гуманитарный цикл

2023 г.

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05	общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности
ОК 06 ОК 09	переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	
	самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	60
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	56
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия (если предусмотрено)	56
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	4
<b>Промежуточная аттестация</b>	Контрольная работа

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания

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

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

#### 3.2.2. Основные электронные издания

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

2. Голубев, А.П. Английский язык для всех специальностей + eПриложение : учебник / Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. — Москва : КноРус, 2021. — 385 с. — ISBN 978-5-406-08132-7. — URL: <https://book.ru/book/939214> (дата обращения: 19.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система BOOK.RU. - Текст : электронный.

3. Карпова, Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + Приложение : тесты : учебно-практическое пособие / Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. — Москва : КноРус, 2020. — 286 с. — (СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ). — ISBN 978-5-406-07527-2. — URL: <https://book.ru/book/932751> (дата обращения: 24.03.2020). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система BOOK.RU. - Текст : электронный.

4. Кохан, О. В. Английский язык для технических специальностей : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Кохан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08983-7. — URL: <https://urait.ru/bcode/437135> (дата обращения: 23.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст : электронный.

5. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык для технических колледжей (А1) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 207 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12346-3. — URL: <https://urait.ru/bcode/475659> (дата обращения: 23.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст : электронный.

6. Литвинская, С. С. Английский язык для технических специальностей : учебное пособие / С. С. Литвинская. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 252 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-16-014535-8. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/989248> (дата обращения: 19.08.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

**Приложение 3.3**  
к ОПОП-П по профессии  
**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства**  
**продуктов питания из растительного сырья**  
*Код и наименование профессии/специальности*

*Аннотация к рабочей программе*

учебной дисциплины **СГ.03 Безопасность жизнедеятельности**  
*Код и наименование учебной дисциплины*

Обязательный профессиональный блок  
Социально-гуманитарный цикл

2023 г.

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.03 Безопасность жизнедеятельности»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ.03 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 07 ПК 1.1	Организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
	Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
	Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;	Основы военной службы и обороны государства;
	применять первичные средства пожаротушения;	Задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
	Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;	Способы защиты населения от оружия массового поражения;
	Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
	Оказывать первую помощь пострадавшим.	Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении)

		воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
		Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
		Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	34
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	20
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	Контрольная работа

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. – Москва : Юрайт, 2021. – 399 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02041-0. – Текст : непосредственный.

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч.: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2020. — 350 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9962-4. – Текст : непосредственный.

3. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – Москва: КноРус, 2021. – 156 с. – (Профессиональное образование). – ISBN : 978-5-406-08196-9. – Текст : непосредственный.

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

5. Основы медицинских знаний (анатомия, физиология, гигиена человека и оказание первой помощи при неотложных состояниях) : учебное пособие ; под ред. И. В. Гайворонского / И. В. Гайворонский, Г. И. Ничипорук, А. И. Гайворонский, С. В. Виноградов — 3-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург : СпецЛит, 2021. — 311 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-299-01110-4. – Текст : непосредственный.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

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

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

3. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2019. – 499 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00398-7. – Текст : электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/433458> (дата обращения: 10.08.2021).

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

5. Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования/ А. М.



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

**Приложение 3.4**  
к ОПОП-П по профессии  
**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства**  
**продуктов питания из растительного сырья**  
*Код и наименование профессии/специальности*

***Аннотация к рабочей программе***

**учебной дисциплины СГ.04 Физическая культура**  
*Код и наименование учебной дисциплины*

Обязательный профессиональный блок  
Социально-гуманитарный цикл

2023 г.

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ. 04 Физическая культура»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ. 04 Физическая культура» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, 02, 03, 04, 08.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 08	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
	использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной профессии
		правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	50
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	44
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия (если предусмотрено)	44
Самостоятельная работа	-
Консультации	4

**Промежуточная аттестация**

Зачет, дифференцированный  
зачет

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Спортивный зал с баскетбольной и волейбольной разметкой, брусья; турники; рукоход, конь; козел; подкидные доски; шведские стенки; канаты; столы для настольного тенниса, раздевалки, душевые.

Спортивный инвентарь и оборудование: баскетбольные мячи, волейбольные мячи, набор для настольного тенниса, сетка для настольного тенниса, маты гимнастические, волейбольная сетка со стойками; гимнастические лавки; баскетбольный щит и сетка заградительная

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Рукоход; параллельные брусья; турник; площадка для игры в футбол, универсальная площадка для игры в волейбол и баскетбол, место для стрельбы.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник [для всех специальностей среднего профессионального образования] / А.А. Бишаева.- [7-изд.,стер.]- Москва: Академия, 2020. – 320с. – ISBN 978-5-4468-9406-2 - Текст: непосредственный

2. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования /Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын. – Москва: Академия, 2018. – 176 с. – ISBN 978-5-4468-7250-3

#### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер [и др.]. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469681>

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

**Приложение 3.5**  
к ОПОП-П по профессии  
**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства**  
**продуктов питания из растительного сырья**  
*Код и наименование профессии/специальности*

*Аннотация к рабочей программе*

учебной дисциплины **СГ.05 Основы бережливого производства**  
*Код и наименование учебной дисциплины*

Обязательный профессиональный блок  
Социально-гуманитарный цикл

2023 г.

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ. 05 Основы бережливого производства»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ.05 Основы бережливого производства» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	систематизировать и обобщать первичные статистические данные, характеризующие основные результаты функционирования пищевой промышленности Российской Федерации;	содержание и формы бережливого производства;
	планировать, организовать и проводить картирование потока создания ценности продукции;	основные методы организации промышленного производства на основе бережливого производства;
	пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия.	принципы, методы и инструменты бережливого производства;
		методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;
		алгоритм внедрения инструментов бережливого производства в хозяйственную деятельность промышленных предприятий;
		подходы к обеспечению качества продукции и услуг.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	34
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12

практические занятия ( <i>если предусмотрено</i> )	20
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	Контрольная работа



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания

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

2. 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.

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

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

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

#### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Вумек, Д. Бережливое производство: как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Джеймс Вумек, Дэниел Джонс ; пер. с англ. - 12-е изд. - Москва : Альпина Паблишер, 2018. - 472 с. - ISBN 978-5-9614-6829-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1815955> (дата обращения: 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.

**Приложение 3.6**  
к ОПОП-П по профессии  
**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства**  
**продуктов питания из растительного сырья**  
*Код и наименование профессии/специальности*

*Аннотация к рабочей программе*

учебной дисциплины **СГ.06 Основы финансовой грамотности**  
*Код и наименование учебной дисциплины*

Обязательный профессиональный блок  
Социально-гуманитарный цикл

2023 г.

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.06 Основы финансовой грамотности»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ.06 Основы финансовой грамотности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	использовать знания по финансовой грамотности. планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	знать базовые понятия, условия и инструменты принятия грамотных решений в финансовой сфере, экономические явления и процессы в профессиональной деятельности и общественной жизни.
	уметь принимать решения на основе сравнительного анализа финансовых альтернатив, планирования и прогнозирования бюджета.	правила оплаты труда работников.
	анализировать и извлекать информацию, касающуюся финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.).	основные виды налогов в современных экономических условиях.
	уметь определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать. самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение и делать выводы.	страхование и его виды, пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений.
	анализировать рынок профессиональных услуг, изучать спрос и предложение.	правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг. процессы создания и развития предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. способы действий в рамках предложенных условий и требований.
	применять полученные знания о страховании, сравнивать и выбирать	знать практические способы принятия финансовых и

	наиболее выгодные условия страхования, страхования имущества и ответственности. определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию.	экономических решений.
	оценивать эффективность и анализировать факторы, влияющие на эффективность осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.	
	применять стратегии и тактики предпринимательского поведения в различных ситуациях.	
	формировать и развивать навыки в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ- компетенции), навыки работы со статистической, фактической и аналитической информацией. и аналитической финансовой информацией. уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	34
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	20
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	Контрольная работа

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания

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.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

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.

**Приложение 3.7**  
к ОПОП-П по профессии  
**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства**  
**продуктов питания из растительного сырья**  
*Код и наименование профессии/специальности*

*Аннотация к рабочей программе*

учебной дисциплины **СГ.07 Татарский язык делового общения**  
*Код и наименование учебной дисциплины*

Обязательный профессиональный блок  
Социально-гуманитарный цикл

2023 г.

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.07 Татарский язык делового общения»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ.07 Татарский язык делового общения» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06	общаться (устно и письменно) на татарском языке на профессиональные и темы;	лексический (1200 – 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем и без словаря) текстов на татарском языке профессиональной направленности;
	переводить (со словарем) тексты на татарском языке профессиональной направленности;	тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям и специальностям СПО
	самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	
	пользоваться татарским языком как средством делового общения	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	34
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	20
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	Контрольная работа

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. ТЕКСТЫ И ЗАДАНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ Татарский язык делового общения: учеб. пособие для СПО / сост. Абдрахимова А.А., Гафиятуллина Э.И., Асылгараева Л.Р. – Набережные Челны: 2023. — 24с.

#### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Гареева, Р. Р. Методика обучения татарскому языку: лекции, таблицы, схемы (на тат. яз.) : учебно-методическое пособие / Р. Р. Гареева. — Уфа : БГПУ имени М. Акмуллы, 2022. — 120 с. — ISBN 978-5-907475-76-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/288425> (дата обращения: 17.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Хуснетдинов, Р. М. Татарский язык: практикум : учебное пособие / Р. М. Хуснетдинов. — Казань : КНИТУ, 2019. — 88 с. — ISBN 978-5-7882-2693-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/196106> (дата обращения: 17.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.



**Приложение 3.8**  
к ОПОП-П по профессии  
**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства**  
**продуктов питания из растительного сырья**  
*Код и наименование профессии/специальности*

*Аннотация к рабочей программе*

учебной дисциплины **ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены**  
*Код и наименование учебной дисциплины*

Обязательный профессиональный блок  
Общепрофессиональный цикл

2023 г.

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 2.3	соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства продуктов питания из растительного сырья;	основные термины микробиологии;
	обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию; микробиологию основных пищевых продуктов;
	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;	основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
	проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
		методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
		правила личной гигиены работников; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
		пищевые вещества и их значение для организма человека;
		суточную норму потребностей человека в питательных веществах;
		основные процессы обмена веществ в организме;
		состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

	физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
	усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	28
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия ( <i>если предусмотрено</i> )	20
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	Контрольная работа

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва : Академия, 2018. – 256 с.

3. Наумова Т.И. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие для студентов среднего профессионального образования / Т. И. Наумова. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2020. – 284 с.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491216> (дата обращения: 09.02.2022).

2. Емцев, В. Т. Основы микробиологии : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11718-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491855> (дата обращения: 09.02.2022).

3. Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И. А. Канивец. — 2-е изд., стер. — Минск : РИПО, 2019. — 178 с. — ISBN 978-985-503-869-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131943> (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492587> (дата обращения: 09.02.2022).

5. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: ЭУМК для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. – Москва : Академия, 2021. – URL: <https://academia-moscow.ru/catalogue/5411/478840/>

6. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494971> (дата обращения: 09.02.2022).

**Приложение 3.9**  
к ОПОП-П по профессии  
**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства**  
**продуктов питания из растительного сырья**  
*Код и наименование профессии/специальности*

*Аннотация к рабочей программе*

учебной дисциплины **ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**  
Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок  
Общепрофессиональный цикл

2023 г.

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 2.4	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
	оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
	оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;	методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
	осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.	современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	32
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	22
в т. ч.:	
теоретическое обучение	10
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	22
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	Контрольная работа

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Товароведения», в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной образовательной программы по профессии.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Торопова, И. В., Управление ассортиментом товаров: Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / И. В. Торопова. — Москва : Русайнс, 2022. — 127 с. — ISBN 978-5-466-01296-5. — URL: <https://book.ru/book/946972> (дата обращения: 12.04.2023). — Текст : электронный.

2. Моисеенко, Н.С.. Основы товароведения : Учебник / Н.С. Моисеенко — Москва : КноРус, 2023. — 413 с. — ISBN 978-5-406-11769-9. — URL: <https://book.ru/book/949619> (дата обращения: 12.04.2023). — Текст : электронный.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496870> (дата обращения: 09.02.2022).

2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497170> (дата обращения: 09.02.2022).

3. Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Е. А. Замедлина. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. - 156 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9557-0269-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1205991> (дата обращения: 09.02.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. Криштафович, В.И., Теоретические основы товароведения + eПриложение: Тесты : учебник / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович. — Москва : КноРус, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-406-09326-9. — URL:<https://book.ru/book/942853> (дата обращения: 09.02.2022). — Текст : электронный.

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

6. Моисеенко, Н.С., Основы товароведения : учебник / Н.С. Моисеенко. — Москва : КноРус, 2021. — 413 с. — ISBN 978-5-406-02409-6. — URL:<https://book.ru/book/936104> (дата обращения: 09.02.2022). — Текст : электронный.

7. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза пищевых продуктов функционального назначения : учебное пособие / Л. П. Нилова, Т. В. Пилипенко, А. А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 200 с. — ISBN 978-5-6042462-7-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138095> (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Страхова, С. А. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения: Лабораторный практикум / Страхова С.А., Зачесова И.А. - Москва :НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 127 с. (Высшее образование) ISBN 978-5-16-106286-9

(online). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/947717> (дата обращения: 09.02.2022). – Режим доступа: по подписке.

9. Якупова, Л. Ф. Товароведение и товарная экспертиза сырья и пищевых продуктов : 2019-08-14 / Л. Ф. Якупова, А. Х. Волков, Г. П. Юсупова. — 2-е. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2019. — 193 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122955> (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.



**Приложение 3.10**  
к ОПОП-П по профессии  
**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства**  
**продуктов питания из растительного сырья**  
*Код и наименование профессии/специальности*

***Аннотация к рабочей программе***

**учебной дисциплины ОП.03 Охрана труда**  
*Код и наименование учебной дисциплины*

Обязательный профессиональный блок  
Общепрофессиональный цикл

**2023 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03 Охрана труда»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.03 Охрана труда» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
	оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
	оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;	методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
	осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.	современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	30
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	14
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	Контрольная работа

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания

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

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

#### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-2497-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167410> (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1225643> (дата обращения: 09.02.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Рыжиков, С.Н., Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда + Приложение : учебник / С.Н. Рыжиков. — Москва : КноРус, 2022. — 322 с. — ISBN 978-5-406-09234-7. — URL:<https://book.ru/book/942807> (дата обращения: 09.02.2022). — Текст : электронный.

4. Солопова, В. А. Безопасность в пищевой промышленности : учебное пособие / В. А. Солопова. — Оренбург : ОГУ, 2017. — 170 с. — ISBN 978-5-7410-1788-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/110669> (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**Приложение 3.11**  
к ОПОП-П по профессии  
**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства**  
**продуктов питания из растительного сырья**  
*Код и наименование профессии/специальности*

*Аннотация к рабочей программе*

**учебной дисциплины ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места**  
Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок  
Общепрофессиональный цикл

2023 г.

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

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

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ПК 2.1	Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;	Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;
	Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;
	Механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки;	Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;
	Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной	

	<p>производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.</p>	
--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	30
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	20
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	12
практические занятия ( <i>если предусмотрено</i> )	20
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	Контрольная работа

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования \ Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина.- 6-е изд., стер.- М.: Образовательно-издательский центр "Академия", 2023.-240с. ISBN 978-5-0054-1011-5

2. Васюкова, А.Т.. Техническое оснащение организаций питания для специальности "Поварское и кондитерское дело" : Учебник / А.Т. Васюкова — Москва : КноРус, 2023. — 280 с. — ISBN 978-5-406-11381-3. — URL: <https://book.ru/book/949338> (дата обращения: 12.04.2023). — Текст : электронный.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для среднего профессионального образования/ Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345> (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Науменко, Т. В. Технология получения свекловичного сахара. Современные технологии и оборудование фильтрования соков и сиропов свеклосахарного производства : учебно-методическое пособие для среднего профессионального образования/ Т. В. Науменко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 52 с. — ISBN 978-5-8114-7124-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155690> (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3 Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учебное пособие для среднего профессионального образования/ А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-7720-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/164954> (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для среднего профессионального образования/ З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Аполлонский, С. М. Электрические аппараты управления и автоматики : учебное пособие для среднего профессионального образования/ С. М. Аполлонский, Ю. В. Куклев, В. Я. Фролов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-9435-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195409> (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Приложение 3.12  
к ОПОП-П по профессии  
**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства  
продуктов питания из растительного сырья**  
*Код и наименование профессии/специальности*

*Аннотация к рабочей программе*

учебной дисциплины **ОП.05 Организация технологического процесса производства  
продуктов питания из растительного сырья**  
Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок  
Общепрофессиональный цикл

2023 г.



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья»

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

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

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	Нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания

	изготовления и специализированных пищевых продуктов	массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции
	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде	Правила маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	30
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	20
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	Контрольная работа

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной образовательной программы по профессии.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Могильный, М.П. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства / М.П. Могильный. -2-е изд. - М.: ДеЛи принт, 2019. - 570 с. ISBN 978-5-6041606-8-8

2. Скобельская З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептов. – СПб: Лань, 2021. -84 с. ISBN 978-5-8114-7433-2

#### 3.2.1. Основные электронные издания

1. Аполлонский, С. М. Электрические аппараты управления и автоматики : учебное пособие для среднего профессионального образования/ С. М. Аполлонский, Ю. В. Куклев, В. Я. Фролов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-9435-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195409> (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Введение в профессиональную деятельность (Инженерия техники пищевых технологий) : учебник / С. Т. Антипов, А. В. Дранников, В. А. Панфилов [и др.] ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-3907-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121457> (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для среднего профессионального образования/ Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345> (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учебное пособие для среднего профессионального образования/ А. И. Драгилев, В. М. Хроменков, М. Е. Чернов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-7720-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/164954> (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Науменко, Т. В. Технология получения свекловичного сахара. Современные технологии и оборудование фильтрования соков и сиропов свеклосахарного производства : учебно-методическое пособие для среднего профессионального образования/ Т. В. Науменко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 52 с. — ISBN 978-5-8114-7124-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155690> (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

<https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**Приложение 3.13**  
к ОПОП-П по профессии  
**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства**  
**продуктов питания из растительного сырья**  
*Код и наименование профессии/специальности*

*Аннотация к рабочей программе*

учебной дисциплины **ОП.06 Теоретические основы цифровой экономики**  
*Код и наименование учебной дисциплины*

Обязательный профессиональный блок  
Общепрофессиональный цикл

2023 г.

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.06 Теоретические основы цифровой экономики»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.06 Теоретические основы цифровой экономики» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09	<p>выбирать цифровые средства общения и контент в соответствии с целью взаимодействия и индивидуальными особенностями собеседника; находить тематические интернет-сообщества в конкретной сфере деятельности; справляться с нежелательным поведением других людей в цифровой среде (угрозы, травля, агрессивные действия); использовать цифровые средства общения при взаимодействии с другими людьми, в том числе для организации совместной деятельности (командной работы).</p>	<p>видов и функций информационных сообщений, групп информационных объектов; каналов распространения информации и организации совместной работы, преимуществ и ограничений цифровых средств при общении и совместной работе; принципы создания и функционирования интернет-сообществ в конкретной сфере деятельности</p>
	<p>ставить себе образовательные цели под возникающие жизненные задачи; находить информацию в целях самообразования и обучения при помощи цифровых инструментов; самостоятельно определять пробелы в своих знаниях и компетенциях с использованием инструментов самооценки и цифровых оценочных средств; выбирать цифровые средства в целях саморазвития; адаптироваться к появлению</p>	<p>основных образовательных Интернет-ресурсов, типов цифрового образовательного контента; возможностей и ограничений образовательного процесса при использовании цифровых технологий</p>

	<p>новых цифровых средств, приложений, программных обеспечений</p>	
	<p>использовать цифровые средства и ресурсы для генерирования новых идей и решений;          абстрагироваться от стандартных моделей: перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов действий;          использовать цифровые средства и приложения для создания продукта</p>	<p>возможностей и ограничений цифровой среды и цифровых инструментов для создания продукта/решения задачи;          цифровых инструментов для разработки и создания продукта;          принципов работы социальных сетей и медиа с точки зрения создания оригинального продукта (понимание трендов, предпочтений пользователей)</p>
	<p>выбирать оптимальный формат, способ и место хранения информации и данных с помощью цифровых инструментов;          защитить информацию (данные) при помощи паролей и кодирования;          создавать резервные копии данных на различных носителях;          искать информацию в сети Интернет с использованием фильтров и ключевых слов;          оценить данные на достоверность;          оформлять результаты поиска с помощью цифровых инструментов.</p>	<p>инструментов крупнейших цифровых экосистем для получения, обработки и анализа информации;          принципы работы различных поисковых сервисов;          риски публикации персональных данных и их отображения в социальных сетях;          норм интеллектуальной собственности, лицензий и др. норм при публикации и скачивании контента</p>
	<p>формировать и проверять гипотезы;          выбирать и использовать уместные цифровые средства, приложения и ресурсы для постановки и решения задачи/проблемы;          оценить информацию/данные на достоверность и релевантность сравнением нескольких источников информации;          разделять комплексные задачи на подзадачи; отслеживать процесс исполнения задач помощью цифровых инструментов;          строить логические умозаключения на основании информации/данных.</p>	<p>цифровые инструменты и сервисы для проверки достоверности информации/гипотезы;          методы и приемы формулирования гипотез и задач;          цифровые ресурсы для решения задач/проблем в профессиональном и/или социальном контексте и для оценки результатов решения</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	52
в т.ч. в форме практической подготовки	34
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
практические занятия ( <i>если предусмотрено</i> )	34
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	4
<b>Промежуточная аттестация</b>	Контрольная работа



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Майоров, И. Г. Основы цифровой экономики : учебное пособие / И. Г. Майоров. — Москва : РТУ МИРЭА, 2021. — 94 с. — Текст : электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176557> (дата обращения: 09.02.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Сергеев, Л. И. Цифровая экономика : учебник для вузов / Л. И. Сергеев, Д. Л. Сергеев, А. Л. Юданова ; под редакцией Л. И. Сергеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 437 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534- 15797-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509767>

3. Сеницына, А.С. (под ред.) Цифровая трансформация и логистический инжиниринг на транспорте: учебное пособие — Москва: ФГБУ ДПО «Учебно-методический центр по образованию на железнодорожном транспорте», 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-907206-85-4. — Текст : электронный // УМЦ ЖДТ : электронная библиотека. — URL: <http://umczdt.ru/books/1196/251724/>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Сулейманов, М. Д. Цифровая экономика : учебник / М. Д. Сулейманов. — Сочи : РосНОУ, 2020. — 356 с. — ISBN 978-5-89789-149-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162182> (дата обращения: 09.02.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Приложение 6  
к ОПОП-П по профессии  
***19.01.18 Аппаратчик-оператор производства  
продуктов питания из растительного сырья***  
код и наименование профессии/специальности

**Дополнительный профессиональный блок  
по запросу работодателя**

**Акционерное общество «ЭССЕН ПРОДАКШН АГ»**  
наименование организации-работодателя

*Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Набережночелнинский технологический техникум»*  
наименование образовательной организации

2023 г.

## Содержание

**Раздел 1. Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций), формируемых по запросу работодателя**

**Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока**

**Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока**

3.1. Учебный план

3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

3.3. Рабочая программа профессионального модуля

## **РАЗДЕЛ 1. МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКА (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И КОРПОРАТИВНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ), ФОРМИРУЕМЫХ ПО ЗАПРОСУ РАБОТОДАТЕЛЯ**

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

2. МК разработана для профессии 19.01.08 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья как результат освоения ОПОП, соответствующий требованиям запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

4. Профессиональная часть МК представляет собой матрицу профессиональных компетенций выпускника, формируемых при освоении видов деятельности по запросу работодателя, и трудовых функций действующих профессиональных стандартов или иных документов.

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

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

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

**Профессиональная часть матрицы компетенций выпускника  
по запросу работодателя**

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя (ей)
<b>22.003 СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ</b>		Изготовление шоколада и шоколадных изделий
ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4	ПК 3.1
		ПК 3.2
		ПК 3.3
	ТФ А/04.4	ПК 3.1
		ПК 3.2

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

**Надпрофессиональная часть матрицы компетенций выпускника  
по запросу работодателя**

Корпоративные компетенции <sup>2</sup>	Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции (выделить желаемый уровень, согласно требованиям предприятия-работодателя)			Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО
	Уровень ограниченной компетенции	Уровень базовый	Уровень мастерства	
КК.01 Планирование и организация деятельности	-	+	-	ОК 02
КК.02 Ответственность и исполнительность	-	+	-	ОК 03, ОК 06
КК.03 Ориентация на результат	-	+	-	ОК 03
КК.04 Эффективные коммуникации и взаимодействие в командной работе	-	+	-	ОК 04
КК.05 Активность, инициативность	-	+	-	ОК 01, ОК 06

Обозначения:

– определяется работодателем;

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

---

<sup>2</sup> Количество строк зависит от выбора работодателя. Могут быть использованы корпоративные компетенции, предложенные в приложении к МК, или внесены альтернативные (по потребности).

**Характеристика корпоративных компетенций**

Корпоративные компетенции	Характеристика
КК.01 Планирование и организация деятельности	<i>Эффективно планирует свою деятельность: декомпозирует задачи на подзадачи, планирует этапы выполнения, расставляет приоритеты по принципу важно/срочно, самостоятельно рассчитывает и использует необходимые ресурсы, самостоятельно ориентируется в соотношении (процент) резервов и затрат.</i>
КК.02 Ответственность и исполнительность	<i>Обладает высокой исполнительной дисциплиной. честен, порядочен; признает и исправляет собственные ошибки; готов исполнять не только свои непосредственные должностные обязанности, но и при необходимости участвует с полной отдачей в решении важных задач других подразделений; ответственно относится к порученному делу; адекватно оценивает свои возможности и ресурсы к исполнению поставленных задач</i>
КК.03 Ориентация на результат	<i>Ставит перед собой сложные цели, определяет количественные и качественные критерии успеха, формирует четкий образ результата (ключевой показатель эффективности). Сталкиваясь со сложностями и препятствиями, предлагает свои варианты решения и осуществляет их. Выполняет принятые на себя обязательства в срок и в полном объеме. Самостоятельно оценивает результат своей работы, видит достоинства и недостатки (предлагает способы их устранения в будущем), берет на себя ответственность за достигнутые показатели. Находит возможности улучшить полученный результат в дальнейшем.</i>
КК.04 Эффективные коммуникации и взаимодействие в командной работе	<i>Обладает коммуникативными способностями, умеет конструктивно действовать в конфликтных ситуациях, тактичен, умеет «обходить острые углы», знает как вести себя с разными людьми; демонстрирует способность и желание работать в команде с ориентацией на общекомандный результат; проявляет конструктивное взаимодействие и взаимопомощь; вдохновляет других на сотрудничество, стремится, чтобы каждая из сторон выиграла в результате совместной работы; дружелюбен, позитивен, открыт к общению; воспринимается как авторитетный, влиятельный собеседник; добивается формирования прочного авторитета в широких профессиональных и деловых кругах; эффективен в ситуациях «трудной» коммуникации; умеет отстаивать интересы Компании в изначально сложных, неблагоприятных ситуациях</i>
КК.05 Активность, инициативность	<i>Обладает внутренней энергией, и драйвом, активен и динамичен, проявляет инициативу, воплощает идеи в жизнь; с энтузиазмом принимается за дело, небезразличен к своей работе и деятельности Компании в целом; не нуждается во внешних побуждениях, способен находить самостоятельно стимулы для собственной деятельности; не останавливается на достигнутом. Постоянно повышает «планку» требований к себе, сохраняет позитивный настрой и веру в успех перед лицом временных неудач.</i>

### Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции

Критерии выраженности	Уровень
<p>Все обязанности выполнены в полной мере. Многие результаты превосходят запланированные, достижения выходят за рамки непосредственных обязанностей. Все ключевые компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для конкретной должности, развиты в достаточной степени или на уровне выше требуемого. Работник справился с внештатными ситуациями и достиг результатов, даже несмотря на возникшие незапланированные трудности. Проявляет необходимое поведение в нестандартных ситуациях повышенной сложности, передает знания другим.</p>	Уровень мастерства
<p>Выполнены основные обязанности. Результаты в основном соответствуют запланированным. Некоторые задачи выполнены не в полном объеме. Отдельные компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые на занимаемой работником должности, требуют развития. Поведение соответствует требованиям должности.</p>	Уровень базовый
<p>Работник выполняет свои ключевые обязанности лишь частично. Некоторые задачи не выполнены. Компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для данной должности, развиты слабо. Есть конкретные промахи, которые можно четко сформулировать. В поведении слабо выражены корпоративные компетенции.</p>	Уровень ограниченной компетентности



## РАЗДЕЛ 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

### 2.1. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции	
<i>Изготовление шоколада и шоколадных изделий</i>	<i>ПК 3.1. Производить шоколадные массы</i>		<b>Навыки:</b>	
		<i>H.3.1.1</i>	<i>Ведение технологического процесса приготовления шоколадных масс на поточно-механизированной линии</i>	
			<b>Умения:</b>	
		<i>У.3.1.1</i>	<i>Производить шоколадные массы</i>	
		<i>У.3.1.2</i>	<i>Выявлять и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления шоколада и шоколадных изделий;</i>	
		<i>У.3.1.3</i>	<i>Обслуживать оборудование для изготовления шоколада; соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении шоколада</i>	
		<i>У.3.1.4</i>	<i>Контроль соблюдения технологического режима</i>	
			<b>Знания:</b>	
		<i>3.3.1.1</i>	<i>Характеристика сырья и материалов, применяемых для изготовления шоколада</i>	
		<i>3.3.1.2</i>	<i>Технологический процесс производства шоколадных масс</i>	
		<i>3.3.1.3</i>	<i>Технология обработки шоколадных масс на поточно-механизированной линии</i>	
		<i>3.3.1.4</i>	<i>Правила эксплуатации обслуживаемого оборудования</i>	
		<i>3.3.1.5</i>	<i>Качества обработки шоколадных масс на стадиях дозирования, смешивания, вальцевания, разводки и гомогенизации</i>	
	<i>ПК 3.2 Изготавливать шоколадные изделия.</i>			<b>Навыки:</b>
		<i>H.3.2.1</i>	<i>Работы на оборудовании для изготовления шоколада и шоколадных изделий</i>	
			<b>Умения:</b>	
		<i>У.3.2.1</i>	<i>Изготавливать шоколадные изделия;</i>	
		<i>У.3.2.2</i>	<i>Выявлять и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления шоколада и шоколадных изделий</i>	
		<i>У.3.2.3</i>	<i>Обслуживать оборудование для изготовления шоколада; соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении шоколада</i>	
			<b>Знания:</b>	
<i>3.3.2.1</i>	<i>Характеристика сырья и материалов, применяемых для изготовления шоколада</i>			

		3.3.2.2	Технологический процесс производства шоколадных масс, шоколадных изделий
		3.3.2.3	Дефекты, возникающие в процессе изготовления шоколада и шоколадных изделий, и меры по их устранению
ПК 3.3 Использовать прикладное программное обеспечение и цифровые ресурсы в процессе производства и изготовления шоколада и шоколадных изделий			<b>Навыки:</b>
		Н.3.3.1	Ведение учетно-отчетной документации производства и изготовления шоколада и шоколадных изделий
			<b>Умения:</b>
		У.3.3.1	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и изготовления шоколада и шоколадных изделий
		У.3.3.2	Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального
		У.3.3.3	Применять компьютерные и телекоммуникационные средства
		У.3.3.4	Применять инструменты и методы Бережливого производства
			<b>Знания:</b>
		3.3.3.1	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых при производстве и изготовлении шоколада и шоколадных изделий
		3.3.3.2	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и изготовления шоколада и шоколадных изделий
		3.3.3.3	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве и изготовлении шоколада и шоколадных изделий, в том числе в электронном виде
		3.3.3.4	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства и изготовления шоколада и шоколадных изделий

### РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

#### 3.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)<sup>3</sup>

Индекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
<b>ДПБ</b>	<b>Дополнительный профессиональный блок (Изготовление шоколада и шоколадных изделий)</b>	<b>188</b>	166	1-2
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	188	166	1-2
<b>ПМ.03</b>	<i>Изготовление шоколада и шоколадных изделий</i>	188	166	1-2
МДК.03.01	<i>Процессы изготовления шоколада и шоколадных изделий</i>	38	26	1-2
МДК.03.02	<i>Автоматизация процессов изготовления шоколада и шоколадных изделий</i>	36	26	1-2
УП.03.01	<i>Учебная практика</i>	36	36	1-2
ПП.03.01	<i>Производственная практика</i>	72	72	1-2
ПА.03	<i>Промежуточная аттестация</i>	6	6	1-2
Итого:		188	166	2-3

#### 3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

План обучения на предприятии заполнен исходя из 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.

№	Содержание	ПМ	Длительность	Семестр	Наименование	Ответственный
---	------------	----	--------------	---------	--------------	---------------

<sup>3</sup> Учебный план в структуре ДПБ разрабатывается с учетом запроса конкретного работодателя, а также предусматривает внедрение цифрового модуля по формированию компетенций для цифровой экономики.

п/п	практической подготовки (виды работ)	Код	Наименование	обучения (в часах)	обучения	рабочего места, участка <sup>4</sup>	от предприятия (при необходимости)
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Темперирование шоколада, приготовление шоколадных масс Приготовление обыкновенной шоколадной массы Приготовление десертной шоколадной массы Приготовление шоколадной массы без добавок, с различными добавками. Составление аппаратурно-технологическая схема производства шоколадных масс, глазури и шоколадной пасты.	УП.03	Учебная практика	36	2-4	По перечню предприятий	
2.	Инструктаж по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности при работе с оборудованием по изготовлению шоколадной массы и изделий из него на предприятии практики	ПП.03	Производственная практика	72	2-4	По перечню предприятий	

<sup>4</sup> Оснащение указано в п. 6.1.2.5

<p>(АО «Эссен Продакшн АГ»)</p> <p>Ознакомление с производственным участком кондитерской фабрики АО «Эссен Продакшн АГ» по производству шоколадной массы и изделий из нее</p> <p>Подготовка сырья к производству: органолептическая оценка качества, дозировка для различных рецептурных смесей.</p> <p>Изготовление конфет из горького шоколада без начинки. Изучение влияния температур охлаждения на качество готового изделия.</p> <p>Изготовление конфет из молочного шоколада без начинки. Изучение влияния температур охлаждения на качество готового изделия.</p> <p>Изготовление конфет из белого шоколада без начинки. Изучение влияния температур охлаждения на качество готового изделия</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>Устранение неполадок в работе оборудования при производстве шоколадных конфет из различных видов шоколада.</p> <p>Изготовление корпусных конфет из молочного шоколада с двойной начинкой.</p> <p>Изготовление корпусных конфет из белого шоколада с двойной начинкой.</p> <p>Составление и расчет унифицированных рецептур на шоколадные изделия.</p>						
--	--	--	--	--	--	--

### **3.3. Рабочая программа профессионального модуля**

#### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ.03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий»**

**Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл**

**2023 г.**

## *СОДЕРЖАНИЕ*

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



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий»

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Изготовление шоколада и шоколадных изделий» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

### 1.1.1. Перечень общих компетенций<sup>5</sup>

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 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;

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД 3	Изготовление шоколада и шоколадных изделий
ПК 3.1.	Производить шоколадные массы
ПК 3.2.	Изготавливать шоколадные изделия
ПК 3.3.	Использовать прикладное программное обеспечение и цифровые ресурсы в процессе производства и изготовления шоколада и шоколадных изделий

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.3.1.1	Ведение технологического процесса приготовления шоколадных масс на поточно-механизированной линии
	Н.3.2.1	Работы на оборудовании для изготовления шоколада и шоколадных изделий
	Н.3.3.1	Ведение учетно-отчетной документации производства и изготовления шоколада и шоколадных изделий
Уметь	У.3.1.1	Производить шоколадные массы
	У.3.1.2	Выявлять и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления шоколада и шоколадных изделий;
	У.3.1.3	Обслуживать оборудование для изготовления шоколада; соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении шоколада
	У.3.1.4	Контроль соблюдения технологического режима
	У.3.2.1	Изготавливать шоколадные изделия;

<sup>5</sup> В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

	У.3.2.2	Обслуживать оборудование для изготовления шоколада; соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении шоколада
	У.3.3.1	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых при производстве и изготовлении шоколада и шоколадных изделий
	У.3.3.2	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и изготовления шоколада и шоколадных изделий
	У.3.3.3	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве и изготовлении шоколада и шоколадных изделий, в том числе в электронном виде
	У.3.3.4	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства и изготовления шоколада и шоколадных изделий
Знать	3.3.1.1	Характеристика сырья и материалов, применяемых для изготовления шоколада
	3.3.1.2	Технологический процесс производства шоколадных масс
	3.3.1.3	Технология обработки шоколадных масс на поточно-механизированной линии
	3.3.1.4	Правила эксплуатации обслуживаемого оборудования
	3.3.1.5	Качества обработки шоколадных масс на стадиях дозирования, смешивания, вальцевания, разводки и гомогенизации
	3.3.2.1	Характеристика сырья и материалов, применяемых для изготовления шоколада
	3.3.2.2	Технологический процесс производства шоколадных масс, шоколадных изделий
	3.3.2.3	Дефекты, возникающие в процессе изготовления шоколада и шоколадных изделий, и меры по их устранению
	3.3.3.1	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых при производстве и изготовлении шоколада и шоколадных изделий
	3.3.3.2	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и изготовления шоколада и шоколадных изделий
	3.3.3.3	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве и изготовлении шоколада и шоколадных изделий, в том числе в электронном виде
	3.3.3.4	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства и изготовления шоколада и шоколадных изделий

## 1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 188

в том числе в форме практической подготовки 166

Из них на освоение МДК \_\_\_\_\_ 74 \_\_\_\_\_  
в том числе самостоятельная работа  
практики, в том числе учебная \_\_\_\_\_ 36 \_\_\_\_\_  
производственная \_\_\_\_\_ 72 \_\_\_\_\_  
Промежуточная аттестация (квалификационный экзамен) \_\_\_\_\_ 6 \_\_\_\_\_

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Консультации		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.1.,ПК 3.2. ОК 01.,ОК 02., ОК 03.,ОК 04., КК.01, КК.02, КК.03, КК.04 КК.05	Раздел 1. Технологический процесс производства шоколадных масс и изделий	130	118	38	26	-		2	28	64
ПК 3.3., ОК 01.,ОК 02., ОК 03., КК.01, КК.02, КК.03, КК.04 КК.05	Раздел 2. Программное обеспечение для ведения технологического процесса изготовления шоколада и шоколадных изделий	52	42	36	26	-			8	8
	Учебная практика	36							36	
	Производственная практика	72								72
	Промежуточная аттестация	6	6				6			
	Консультации	2						2		
	Всего:	188	166	72	52	-	6	2	36	72

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Технологический процесс производства шоколадных масс и изделий		128 / 118		
МДК 03.01 Процессы изготовления шоколада и шоколадных изделий		36 /26		
Тема 1.1. Технологические операции производства шоколадных масс	Содержание	18		
	1. Введение. Шоколадное производство в России и перспективы ее развития. Первичная переработка какао-бобов.	2	ПК 3.1., ОК 01., ОК 02., КК.01, КК.02	Н.3.1.1 У.3.1.1 У.3.1.4 3.3.1.1 3.3.1.2 3.3.1.3 3.3.1.4 3.3.1.5
	2. Основное сырье для изготовления шоколадных масс. Классификация и способы получения шоколадных масс. Приготовление рецептурной смеси шоколадной массы. Конширование шоколадных масс.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14		
	1. Практическое занятие. Формование шоколадных масс. Фильтрование, темперирование, отливка шоколадных масс.	4		
	2. Практическое занятие. Упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение шоколада. Требования к качеству шоколада.	2		
	3. Практическое занятие. Составление инструкционной карты подготовки основного и дополнительного сырья для производства шоколадных масс	2	ПК 3.1., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04. КК.01, КК.02, КК.03, КК.04	Н.3.1.1 У.3.1.1 У.3.1.3 У.3.1.4 3.3.1.4 3.3.2.2
	4. Практическое занятие. Взаимозаменяемость сырья, расчет производственных задач	2		
5. Лабораторное занятие. Технологический процесс изготовления шоколадных масс	4			
Тема 1.2. Технологические	Содержание	16		
	1. Ассортимент шоколадных изделий и полуфабрикатов.	2	ПК 3.2., ОК 01.,	Н.3.2.1

операции изготовления шоколадных изделий	Особенности структуры и расчета рецептуры шоколада.		ОК 02., КК.01, КК.02	Н.3.3.1
	2.Производство какао-порошка. Технология приготовления какао-порошка. Оборудование для приготовления какао-порошка. Товарный и производственный какао-порошок.	2		У.3.1.2 У.3.1.3 У.3.1.4 У.3.2.1 У.3.2.2
	3. Приготовление пористого шоколада и шоколада с начинками. Фильтрование, темперирование, органолептические показатели качества шоколада, условия и сроки хранения шоколада.	2		3.3.1.1 3.3.2.1 3.3.2.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
	1. Практическое занятие. Контроль качества шоколадных изделий. Заполнение таблицы «Классификация дефектов шоколада и шоколадных изделий»	4	ПК 3.2., ОК 01.,ОК 02., ОК 03., ОК 04. КК.01, КК.02, КК.03, КК.04, КК.05	Н.3.2.1 У.3.1.2 У.3.1.3 У.3.1.4 У.3.2.1 У.3.2.2
	2. Практическое занятие. Потери и отходы в шоколадном производстве. Виды потерь, отходы в шоколадном производстве.	2		3.3.1.4 3.3.2.1 3.3.2.2 3.3.2.3
	3. Лабораторное занятие. Технологический процесс изготовления шоколада с начинками. Определение требований к качеству шоколадного изделия.	4		
Дифференцированный зачет по МДК.03.01	2			
Учебная практика Раздела 1 Технологический процесс производства шоколадных масс и изделий <i>МДК 03.01 Процессы изготовления шоколада и шоколадных изделий</i> Виды работ: Изготовление шоколада и шоколадных изделий 1. Темперирование шоколада, приготовление шоколадных масс 2. Приготовление обыкновенной шоколадной массы 3. Приготовление десертной шоколадной массы 4. Приготовление шоколадной массы без добавок, с различными добавками	28	ПК 3.1., ОК 01.,ОК 02., ОК 03., ОК 04. КК.01, КК.02, КК.03, КК.04	Н.3.1.1 У.3.1.1 У.3.1.3 У.3.1.4	
Производственная практика Раздела 1 Технологический процесс производства шоколадных масс и изделий Виды работ: Изготовление шоколада и шоколадных изделий 1. Инструктаж по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности при работе с оборудованием по изготовлению шоколадной массы и изделий из него на	64	ПК 3.2., ОК 01.,ОК 02., ОК 03., ОК 04. КК.01, КК.02, КК.03, КК.04,	Н.3.2.1 Н.3.3.1 У.3.1.2 У.3.1.3 У.3.1.4	

<p>предприятия практики (АО «Эссен Продакшн АГ»)</p> <p>2. Ознакомление с производственным участком кондитерской фабрики АО «Эссен Продакшн АГ» по производству шоколадной массы и изделий из нее</p> <p>3. Подготовка сырья к производству: органолептическая оценка качества, дозировка для различных рецептурных смесей.</p> <p>4. Изготовление конфет из горького шоколада без начинки. Изучение влияния температур охлаждения на качество готового изделия.</p> <p>5. Изготовление конфет из молочного шоколада без начинки. Изучение влияния температур охлаждения на качество готового изделия.</p> <p>6. Изготовление конфет из белого шоколада без начинки. Изучение влияния температур охлаждения на качество готового изделия</p> <p>7. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве шоколадных конфет из различных видов шоколада.</p> <p>8. Изготовление корпусных конфет из молочного шоколада с двойной начинкой.</p> <p>9. Изготовление корпусных конфет из белого шоколада с двойной начинкой</p>			КК.05	У.3.2.1 У.3.2.2
Раздел 2. Программное обеспечение для ведения технологического процесса изготовления шоколада и шоколадных изделий		52 / 42		
МДК 03.02 Автоматизация процессов изготовления шоколада и шоколадных изделий		36 / 26		
Тема 1.1	Содержание	14		
Программное обеспечение в производстве шоколада	1. Автоматизированная система расчета и контроля соотношения входящего сырья и готовой продукции по производству шоколада	4	ПК 3.3., ОК 01., ОК 02., КК.01, КК.02	Н.3.3.1 У.3.3.1 У.3.3.2 У.3.3.3 У.3.3.4 3.3.3.1 3.3.3.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
	1. Практическое занятие. Порядок составления производственных документов.	2	ПК 3.3., ОК 01., ОК 02., ОК 03.	Н.3.3.1 У.3.3.3
	2. Практическое занятие. Автоматизированный расчёт рецептур на шоколадные изделия	2	КК.01, КК.02, КК.03 ,	У.3.3.4 3.3.3.1
	3. Практическое занятие. Автоматизированный расчёт калькуляции на шоколадные изделия	2	КК.04	3.3.3.2

	4. Лабораторное занятие. Составление и расчет унифицированных рецептур на шоколадные изделия	4		
Тема 1.2 Автоматизация технологических расчетов в производстве шоколада	Содержание	20		
	1. Автоматизация процесса планирования производственного цикла шоколадного производства	2	ПК 3.3., ОК 01., ОК 02., КК.01, КК.02	Н.3.3.1 У.3.3.1
	2. Нормативная документация на шоколад и шоколадные изделия	2		У.3.3.2
	3. Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на шоколадные изделия	2		У.3.3.3 У.3.3.4 3.3.3.3 3.3.3.4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14		
	1. Практическое занятие. Порядок составления производственных документов.	4	ПК 3.3.. ОК 01., ОК 02., КК.01, КК.02, КК.03 КК.04 ,КК.05	Н.3.3.1 У.3.3.3
	2. Практическое занятие. Проектирование рецептур и технологических схем на шоколад и шоколадные изделия	2		У.3.3.4 3.3.3.3
	3. Практическое занятие. Составление унифицированной рецептурной таблицы	4		3.3.3.4
	4. Лабораторное занятие. Составление технологических схем на шоколадные изделия	4		
Дифференцированный зачет по МДК.03.02		2		
5.				
10.				
Учебная практика Раздела 2. Программное обеспечение для ведения технологического процесса изготовления шоколада и шоколадных изделий <i>МДК 03.02 Автоматизация процессов изготовления шоколада и шоколадных изделий</i> Виды работ: Применение автоматизации при процессе производства шоколада и шоколадных изделий 1. Составление аппаратурно-технологическая схема производства шоколадных масс, глазури и шоколадной пасты <i>Дифференцированный зачет</i>		8	ПК 3.3.. ОК 01., ОК 02., КК.01, КК.02, КК.03 КК.04 ,КК.05	У.3.3.3 У.3.3.4 Н.3.3.1
Производственная практика Раздела 2. Программное обеспечение для ведения технологического процесса изготовления шоколада и шоколадных изделий Виды работ : Применение автоматизации при процессе производства		8	ПК 3.3.. ОК 01., ОК 02., КК.01, КК.02, КК.03	У.3.3.3 У.3.3.4 Н.3.2.1



1. Составление и расчет унифицированных рецептур на шоколадные изделия <i>Дифференцированный зачет</i>		КК.04 ,КК.05	Н.3.3.1
Консультации	2		
Квалификационный экзамен	6		
Всего	188		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии изготовления шоколада и шоколадных изделий»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Рабочее место преподавателя,	Стол компьютерный Габариты: Ш×Г×В — не менее 1000×720×750 мм. Стул
2	Рабочие места по количеству обучающихся	Стол компьютерный Габариты: Ш×Г×В — не менее 1000×720×750 мм. Стул
3	Доска настенная 3-элементная	Размерные параметры не более : ширина 2000 мм, высота 1000 мм, глубина 10 мм. Рабочая поверхность: стальной эмалированный лист, стойкий к механическим и химическим воздействиям; — износостойкая металлокерамика. Доска комплектуется лотком для мела/фломастера и принадлежностей. Стальной профиль, покрытый полимерной порошковой эмалью, углы закрыты пластиковыми заглушками
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер с лицензионным программным обеспечением	
2	МФУ лазерное для печати до формата А4 включительно или лазерный принтер, скорость печати не менее 20 стр./мин.	Цветность печати: Черно-Белая; Максимальный формат печати: А4; Технология печати: Электрографическая; Тип сканирования: Планшетный;
3	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильным креплением	Размер диагонали: $\geq 75$ и $< 80$ ; Разрешение экрана по горизонтали, пиксель: $\geq 3000$ ; Количество точек касания: $\geq 20$ ; Объем накопителя встроенного вычислительного блока: $\geq 32$ Гигабайт; Объем оперативной памяти встроенного вычислительного блока: $\geq 4$

Лаборатория «Организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных и кондитерских изделий сложного ассортимента»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Шкаф шоковой заморозки	Габаритные размеры: не более 800x800x1650 мм Вместимость: 10 уровней под GN1/1 Режим замораживания: от +90 °С до -18 °С
2	Шкаф нейтральный (для хранения посуды)	Габаритные размеры не более: Ширина, мм 1200, Глубина, мм 560, Высота, мм 1800. Конструкция дверей купе Максимальная нагрузка на полку не менее 50 кг

3	Плита индукционная	1 комфорочная Размерные параметры:т390х270х80мм, 2,4кг, 220В, 2кВт, 60-240С, корпус из пластика, 10 ур-ней мощности и 10 темпер. режимов, таймер на 3 часа, макс. нагрузка на повехность 20кг
4	Шкаф морозильный	Габаритные размеры: не более 1195х710х2100 мм Полезный объем выкладки: не более 1,05 м3 Температурный диапазон:-18 °С...-16 °С Напряжение:220 В
5	Шкаф холодильный	Объем: > 600 и ≤ 800 л3; Количество камер: 1 шт; Температурный режим: Среднетемпературный; Конструкция двери: Распашная; Материал двери: стекло; Наличие морозильной: нет камеры
6	Стеллаж производственный	Стеллаж складской металлический. Вид стеллажа: полочный, Тип стеллажа:Двусторонний,Соединение стеллажа: Болтовое, Наличие ребер жесткости: да,Наличие перфорации на вертикальной стойке (раме): нет, Количество секций: 1, Количество полок в секции: 4, Высота стеллажа: ≥ 1700 и < 2000 мм, Длина секции стеллажа: ≥ 800 и < 900 мм, Глубина секции стеллажа: ≥ 500 и < 600 мм, Максимальная нагрузка на раму стеллажа: < 300кг
7	Пароконвектомат	Высота: 750 - 1000 Миллиметр Длина: 800 - 900 Миллиметр ,Количество уровней: 6 - 8 шт. ; Необходимое напряжение сети -220 Вт; Тип: электрический ;Тип парообразования:Бойлер; Тип управления: Электромеханический; Мощность: ≥ 10 и < 15 КвТ:Минимальный температурный режим: 30 °С; Максимальный температурный режим: ≥ 250 и < 300 °С
8	Куттер	Объем чаши:не менее 3 л Полезный объем: не менее 1,8 л Скорость:1400 об/мин Габаритные размеры: не менее 240х310х460 мм Напряжение:220 В Мощность:0,75 кВт
9	Блендер	Тип: Погружной; Максимальная мощность:> 2000 и ≤ 3000 Ватт; Беспроводной: нет;Вакуумный: нет;Насадки: измельчитель, венчик для взбивания, насадка для пюре, насадка-диск для шинковки; Материал погружной части: металл; Материал кувшина: Пластик;
10	Микроволновая печь	Объем 30 л. Режим разморозки . Управление электронное. Напряжение 220 В. Мощность 1 кВт. Ширина не более 540 мм. Глубина не более 435 мм. Высота не более 300 мм
11	Термометр инфракрасный	Подходит для измерения температуры при темперировании шоколада, Т от -50 до + 420С
12	Двух сторонний резак + 2 рамы струн	Двух сторонний резак + 2 рамы струн В комплекте 2 рамы Размер поля 300х300мм Резка вдоль и поперек Рамки легко переставить Вес: 12 кг Шаг струн на выбор 15мм, 22,5мм, 30мм, 45мм

		(возможно изготовление вашего размера)
13	Форма для конфет поликарбонатная	Форма для шоколада СФЕРА с гранью Chocolate World. Поликарбонатная форма для приготовления 24 конфет по 5 грамм шоколада. Размер конфеты: 25x12,5 мм. Размер формы: 275x135x24 мм
14	Набор вилок для работы с шоколадом	Набор состоит из 10 предметов. Длина: около 20 см. Ширина самой вилки с 4-мя зубцами 35 мм. Круглые: 13-20 мм. Материал: паластик, металл.
15	Кисть кондитерская	Длина:210 мм Ширина кисти:30 мм Материал:силикон
16	Кисть кондитерская	Длина:290 мм Ширина кисти:40 мм Материал:натуральная щетина
17	Форма силиконовая для миниатюр	Форма для муссовых пирожных "Трюфель" d=6 см, 8 ячеек.На форме 8 ячеек. Размеры: диаметр каждой ячейки 60 мм, высота 45 мм. Размер всей формы: 29,5* 17 см. Имеет 1 часть. Материал: пищевой силикон. Может быть использована в температурном режиме от - 40 С до +230 С.
18	Формы силиконовые	Полусфера 57 мм, 8 ячеек.Материал: пищевой силикон. Может быть использована в температурном режиме от - 40 С до +230 С.
19	Комплект аэрограф и компрессор	Диаметр сопла (мм): 0,3 Конструкция: Ручка Тип сопла: Конусное
20	Помпа для карамели	Размерные параметры ДхШхВ, мм 90x50x50. Материал: резиновая помпа
21	Доска мраморная для темперирования	Размерные параметры : 600×400×20 мм. Материал: Мрамор
22	Лампа для карамели	Размер рабочей поверхности: 60x40 см Высота от рабочей поверхности стола до лампы регулируемая до 55 см Мощность регулируемая, максимально до 1 кВт Питание от сети 220 В.
22	Вентилятор на клипсе	Тип установки : настольный Мощность : 15 Вт Количество скоростей : минимум 2
23	Ванна для растапливания шоколада	Объем не более : 3х1,5л. Размер по периметру не более : 61*26*13,5см. Размер съемной ванны не более: 15,5*14*10см.
24	Решётка для глазировки и остывания кондитерских изделий	Размерные параметра не менее 40×25×1,5 см
25	Фен строительный	Мощность (Вт) 1800 Расход воздуха (л/мин): 500 Количество скоростей воздушного потока минимум 2 Максимальная температура (°С)600 Минимальная температура использования (°С)50

26	Жгут силиконовый	Материал: силикон, минимальный размерные параметры: 1000 мм x 10 мм x 10 мм
27	Набор художественных кистей	Материал: нейлон
28	Термометр с щупом	Термометр с проводным термосенсором и звуковым оповещением (0...+250)
29	Нож консервный	Размер: 155 мм Материал ручки: дерево
30	Краскорпульт пневматический кондитерский	Тип питания: сетевой Принцип работы: воздушный Способ распыления: HVLP Мощность: 700 Вт Мощность распыления на выходе: 700 - 700 Вт Частота тока: 50 Гц Напряжение сети питания: 220 В Объем бачка: не более 0.8 л Расположение бачка: нижнее, снизу Длина шланга не более 1.25 м
31	Машина для нарезки конфет	Высота, см - 14; Ширина, см - 60; Глубина, см-55, Вес без упаковки, кг-29. Размеры поверхности нарезки: 36x36 см.
32	Дрожжератор	Тип оборудования лабораторный. Производительность не более, кг/ч 3-15. Напряжение сети, В 220. Мощность, кВт 0,4. Материал барабана сталь. Система обдува Да. Диаметр барабана, не более мм 300/200/100. Скорость вращения барабана, не более об/мин 3-50. Габариты не более ШхГхВ, мм 400x250x430. Угол наклона барабана, градус 15-45. Вес, кг 25
33	Машины для темперирования на 1,2 литра с 3мя чашами	Шоколада температор с тремя ваннами, объемом 0,8 л каждая для плавления и поддержания температуры шоколада. Аналоговый регулятор температуры до 50 градусов Цельсия. Корпус из пластика, съемные контейнеры с крышками из нержавеющей стали. Сухая система нагрева дна и сторон контейнера для поддержания единой температуры продукта
34	Аэрограф кондитерский	Назначение: для велюра на торт, для декора, для кулинарии. Диаметр сопла не более 0,8 мм Принцип действия двойной независимый (автомат) Подводка материала верхняя Емкость съемная, посадка резьбовая 15 мл Посадка сопла коническая фиксируемая самоцентрирующаяся
35	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания: 5 кг Наименьший предел взвешивания: 10 г. Размеры платформы: 340x215 мм Габаритные размеры: 350x325x105 мм. Вес: 4,7 кг. Дискретность отсчета: 0,5 г
36	Планетарный миксер	Максимальная скорость вращения: $\geq 200$ и $\leq 300$ оборот в минуту; Количество скоростей: $> 6$ ; Объем основной чаши: $\leq 5$ Литр; ^кубический дециметр; Тип насадки: взбивалка, тестомесилка; Тип размещения: Переносная.

		Габаритные размеры: 350x275x420 Н мм, Мощность: 0,315 кВт, Напряжение: 220 В,
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер в сборе	Системный блок: Монитор: Мышь компьютерная: Клавиатура:
2	МФУ лазерное для печати до формата А4 включительно или лазерный принтер, скорость печати не менее 20 стр./мин.	Цветность печати: Черно-Белая; Максимальный формат печати: А4; Технология печати: Электрографическая; Тип сканирования: Планшетный;
3	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильным креплением	Размер диагонали: $\geq 75$ и $< 80$ ; Разрешение экрана по горизонтали, пиксель: $\geq 3000$ ; Количество точек касания: $\geq 20$ ; Объем накопителя встроенного вычислительного блока: $\geq 32$ Гигабайт; Объем оперативной памяти встроенного вычислительного блока: $\geq 4$

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в организации профиля пищевой промышленности и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Кондитерское дело».

Производственная практика реализуется в организации профиля пищевой промышленности, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области: Изготовление шоколада и шоколадных изделий

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

Наименование рабочего места, участка «Учебный цех по производству собственной продукции»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Весы электронные	РС-100Е-15Р
2	Планетарный миксер	AR 005
3	Универсальная варочная установка	СНОСОТЕСН 59.003.020
4	Шариковая мельница	САО-В5 (САОТЕСН)
5	Смесительная емкость с обогревом	22N-01 (Воema)
6	Глазировочная машина	D45134 (Dedy)

7	Универсальная формовочная машина конфет и шоколада	WINKLER 999.11
8	Дражировочный барабан	DR5
<b>II Технические средства (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер в сборе	Системный блок: Монитор: Мышь компьютерная: Клавиатура:
2	МФУ лазерное для печати до формата А4 включительно или лазерный принтер, скорость печати не менее 20 стр./мин.	Цветность печати: Черно-Белая; Максимальный формат печати: А4; Технология печати: Электрографическая; Тип сканирования: Планшетный;

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Скобельская З., Горячева Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО – СПб.: Лань, 2021. - 428с. ISBN 978-5-8114-6856-0
2. Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебник для СПО\ А.И. Драгилев, В.М. Хромеенков, М.Е. Чернов. 5-е изд., стер.- Санкт-Петербург: Лань, 2021.-432 с. ISBN 978-5-8114-7720-3
3. Могильный, М.П. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства / М.П. Могильный. -2-е изд. - М.: ДеЛи принт, 2019. - 570 с. ISBN 978-5-6041606-8-8

#### 3.2.2. Основные электронные издания

В образовательной программе приводится перечень печатных и/или электронных образовательных изданий для использования в образовательном процессе. Электронные ресурсы (не учебные издания) указываются в дополнительных источниках.

#### 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Учебник Издательский центр «Академия», 2019.
2. Володина, Т.М. Сопачева Организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник Издательский центр «Академия», 2019.
3. Драгилев А.И., Хромеенков В.М.. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. - 4-е изд., стер. – СПб: Лань, 2020.- 432с.
4. Кондитерские изделия. - М.: Техника, 2018. - 250 с.
5. Кузнецова Л. С., Сиданова М. Ю.. Технология и организация производства кондитерских изделий. – М.: Академия, 2020.
6. Маслов, Н. Н. Кондитер. Практическое руководство к приготовлению всевозможных кондитерских изделий / Н.Н. Маслов. - М.: Гиппократ, 2018. - 264 с.
7. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства. Сборник технических нормативов.-М.:ДеЛи плюс, 2019-560с. ISBN 9785905170089
8. Технологическое оборудование кондитерского производства: Учебное пособие / А.И. Драгилев, Ф.М. Хамидулин-СПб.: Троицкий мост, 2019.-360с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<b>ПК 3.1.</b> Производить шоколадные массы	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ведение технологического процесса приготовления шоколадных масс на поточно-механизированной линии</li> <li>– демонстрация умения производить шоколадные массы</li> <li>– демонстрация умения выявлять и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления шоколада и шоколадных изделий;</li> <li>– демонстрация умения обслуживать оборудование для изготовления шоколада; соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении шоколада</li> <li>– демонстрация умения осуществлять контроль соблюдения технологического режима</li> </ul>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<b>ПК 3.2</b> Изготавливать шоколадные изделия.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность работы на оборудовании для изготовления шоколада и шоколадных изделий</li> <li>– демонстрация умения изготавливать шоколадные изделия;</li> <li>– демонстрация умения выявлять и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления шоколада и шоколадных изделий</li> <li>– обслуживание оборудования для изготовления шоколада; соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении шоколада</li> </ul>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах</p>



		профессионального мастерства (при участии)
<b>ПК 3.3</b> Использовать прикладное программное обеспечение и цифровые ресурсы в процессе производства и изготовления шоколада и шоколадных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ведение учетно-отчетной документации производства и изготовления шоколада и шоколадных изделий</li> <li>– использование информационных и телекоммуникационных технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и изготовления шоколада и шоколадных изделий</li> <li>– использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального</li> <li>– применение компьютерных и телекоммуникационных средств</li> <li>– применение инструментов и методов бережливого производства</li> </ul>	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</li> </ul>	интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам экзамен квалификационный
<b>ОП 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное и профессиональное и	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация ответственности за принятые решения</li> <li>- обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной</li> </ul>	

<p>личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>работы</p>	
<p><b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	
<p><b>ОК 06.</b> 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;</p>	<p>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик</p>	