

Министерство образования Ставропольского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Георгиевский региональный колледж «Интеграл»

РЕКОМЕНДОВАНО
решением педагогического совета
16.06.2021 г., протокол № 7

СОГЛАСОВАНО
акт согласования ППСЗ от 04.06.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ГРК «Интеграл»
Д.А. Саховский
«17» июня 2021 г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность: 19.02.06 «Технология консервов и пищевых концентратов»

Укрупненная группа направлений и специальностей:
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Базовая подготовка

Квалификация выпускника: техник-технолог

1. Общие положения

1.1. Настоящая основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования 19.02.06 Технология консервов и пищевых концентратов (далее – ООП СПО, ООП) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности с учетом требований профессионального стандарта «Оператор тепловых/холодильных установок», а также требований работодателей Георгиевского городского округа.

ООП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.06 Технология консервов и пищевых концентратов, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана колледжем на основе требований ФГОС СПО и федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом получаемой специальности.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014 г. № 377 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.06 Технология консервов и пищевых концентратов» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 мая 2014 г., регистрационный № 32490);
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05 августа 2020 года № 885/390 (зарегистрированного в Минюст России 11 сентября 2020 года, рег. № 59778);
- Приказ Минтруда России от 25.12.2014 г. № 1127н «Об утверждении профессионального стандарта «Оператор тепловых/холодильных установок» (Зарегистрирован в Минюсте России 16.02.2015 г. № 36023);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 07 июня 2012 года № 24480);
- Инструкция об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах, утвержденная приказом Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134, зарегистрированного в Минюсте РФ 12 апреля 2010 № 16866;
- выписка из протокола заседания Правительства Ставропольского края от 20 января 2016 г. № 1 «По вопросу: О реализации в Ставропольском крае Стратегии развития системы подго-

товки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года».

1.3. Методические материалы, используемые при разработке ООП:

- Базисный учебный план по специальности среднего профессионального образования 260113 Технология консервов и пищевых концентратов. Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования базовой подготовки. Квалификация: Техник-технолог;
- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального и среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Министерства образования и науки России от 20 октября 2010 года № 12-696);
- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования [Электронный ресурс]: Сайт ФГАУ «Федеральный институт развития образования» / Нормативно-методическое сопровождение введения ФГОС - Режим доступа: http://www.firo.ru/?page_id=774 - Загл. с экрана;
- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. исх. № 06-259);
- Об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.) [Электронный ресурс]: Сайт ФГАУ «Федеральный институт развития образования» / Нормативно-методическое сопровождение введения ФГОС - Режим доступа: http://www.firo.ru/wp-content/uploads/2010/04/Примерные-ПООД-фрагменты_ИТОГ.pdf - Загл. с экрана.
- Письмо департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России от 20.07.2020 № 05-772 «О направлении конструктивно-методического письма»;
- Концепция преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденная распоряжением Минпросвещения России от 30.04.2021 г. № Р-98;
- Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России от 14.04.2021 № 05-401) [Электронный ресурс]: Сайт Министерства просвещения Российской Федерации / Банк документов / Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования – URL: <https://docs.edu.gov.ru/document/e2f7e224620a8aec7814ff53e623379b/> (дата обращения: 20.04.2021) - Режим доступа: свободный;

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением ФУМО по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);
- Письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01 апреля 2016 года № 06-307, посвященного повышению финансовой грамотности населения.

1.4. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

УД – учебная дисциплина

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

УП – учебная практика

ПП – производственная практика

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог

Формы обучения: очная.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 3 года 10 месяцев.

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: организация и ведение технологических процессов производства консервов и пищевых концентратов.

3.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

сырьё и материалы для производства консервов и пищевых концентратов;

полуфабрикаты;

готовая продукция консервов и пищевых концентратов;

технология производства консервов и пищевых концентратов;

технологическое оборудование для производства консервов и пищевых концентратов;

средства контроля производства;

процессы управления производства консервов и пищевых концентратов;

первичные трудовые коллективы.

3.3. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- производство консервов;

- производство продуктов из картофеля, сушёных плодов, овощей и мяса;

- производство пищевых концентратов;

- организация работы структурного подразделения.

- выполнение работ по профессии 15661 «Оператор линии в производстве пищевой продукции».

4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Производство консервов.	ПК 1.1. Принимать и хранить сырьё для производства консервов.	<p>иметь практический опыт: ведения технологического процесса производства консервов; технического обслуживания оборудования;</p> <p>уметь: принимать сырьё по количеству и качеству; определять режимы и условия хранения сырья; устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов производства консервов; определять объекты (точки) контроля; контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции; выявлять брак; определять и устранять причины его возникновения; осуществлять санитарный контроль тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов; определять и соблюдать условия и режим хранения готовой консервной продукции; выполнять конструктивные и технологические расчеты; соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования; выявлять и устранять неисправности оборудования;</p> <p>знать: способы доставки и хранения сырья; критерии выбора способа доставки; правила приемки сырья; требования к качеству сырья; способы и условия хранения сырья; ассортимент продукции консервов; требования к качеству готовой консервной продукции; методы определения показателей качества консервов; виды брака готовой продукции; меры по предотвращению брака; рецептуры консервной продукции; методику выполнения технологических расчетов; требования к проведению технологических операций и процессов производства консервов; назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов; методику расчетов нагрузки на оборудование; правила установки, наладки и технического обслуживания, режимы работы технологического оборудования по производству консервов; виды и причины неисправностей технологического оборудования; способы фасовки и затаривания готовой продукции; санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля; учет консервной продукции; условия хранения консервов, требования к</p>
	ПК 1.2. Осуществлять установку, наладку и техническое обслуживание технологического оборудования по производству консервов.	
	ПК 1.3. Контролировать режимы работы технологического оборудования по производству консервов.	
	ПК 1.4. Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции консервов.	
	ПК 1.5. Организовывать хранение готовой продукции консервов.	

<p>Производство продуктов из картофеля, сушёных плодов, овощей и мяса.</p>	<p>ПК 2.1. Принимать и хранить сырьё для производства продуктов из картофеля, сушёных плодов, овощей и мяса.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять установку, наладку и техническое обслуживание технологического оборудования по производству продуктов из картофеля, сушёных плодов, овощей и мяса.</p> <p>ПК 2.3. Контролировать режимы работы технологического оборудования по производству продуктов из картофеля, сушёных плодов, овощей и мяса.</p> <p>ПК 2.4. Контролировать качество готовой продукции продуктов из картофеля, сушёных плодов, овощей и мяса.</p> <p>ПК 2.5. Организовывать хранение готовой продукции продуктов из картофеля, сушёных плодов, овощей и мяса.</p>	<p>складам для хранения консервов</p> <p>иметь практический опыт: ведения процесса производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; технического обслуживания оборудования;</p> <p>уметь: принимать сырьё по количеству и качеству; определять режимы и условия хранения сырья; выполнять конструктивные и технологические расчеты; устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов; определять объекты (точки) контроля; контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции; выявлять брак; определять и устранять причины его возникновения; осуществлять санитарный контроль тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов; определять и соблюдать условия и режим хранения готовых продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования для производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; выявлять и устранять неисправности оборудования;</p> <p>знать: способы доставки сырья; критерии выбора способа доставки; правила приемки сырья; требования к качеству сырья; способы и условия хранения сырья; ассортимент продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; требования к качеству готовой продукции; методы определения показателей качества продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; виды брака готовой продукции; меры по предотвращению брака; рецептуры продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; методику выполнения технологических расчетов; требования к проведению технологических операций и процессов по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов; методику расчетов нагрузки на оборудование по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; правила установки, наладки и технического обслуживания; режимы работы технологического оборудования по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; виды и причины неисправностей технологического оборудования; санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля; способы фасовки и затаривания готовой продукции; условия хранения продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; требования к складам для хранения продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса</p>
<p>Производство пищекокцентратов.</p>	<p>ПК 3.1. Принимать и хранить сырьё и материалы для производства пищекокцентратов.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять установку, наладку и техническое обслуживание технологического оборудования для производства пищекокцентратов</p> <p>ПК 3.3. Контролировать режимы работы технологического оборудования для производства пищекокцентратов</p> <p>ПК 3.4. Контролировать качество готовой продукции пищекок-</p>	<p>иметь практический опыт: ведения технологических процессов производства пищекокцентратов; технического обслуживания оборудования;</p> <p>уметь: принимать сырьё по количеству и качеству; определять режим и условия хранения сырья; выполнять конструктивные и технологические расчеты; устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов производства пищекокцентратов; определять объекты (точки) контроля; контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции; выявлять брак, определять и устранять причины его возникновения; осуществлять контроль санитарного состояния тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов; определять и соблюдать условия и режим хранения готовой продукции пищекокцентратов; соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования по производству пищекокцентратов; выявлять и устранять неисправности оборудования;</p> <p>знать: способы доставки сырья; критерии выбора способа доставки; правила приемки сырья; требования к качеству сырья; способы и условия хранения сырья; ассортимент продукции пищекокцентратов; требования к качеству готовой продукции; методы определения показателей качества пищекокцентратов; виды брака гото-</p>

	<p>центратов.</p> <p>ПК 3.5. Организовывать хранение готовой продукции пищевых концентратов</p>	<p>вой продукции; меры по предотвращению брака; рецептуры пищевых концентратов; требования к проведению технологических операций и процессов производства пищевых концентратов; методику выполнения технологических расчетов; назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов; методику расчетов нагрузки на оборудование; правила установки, наладки и технического обслуживания; режимы работы технологического оборудования по производству пищевых концентратов; виды и причины неисправностей технологического оборудования; санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля; учет готовой продукции; способы фасовки и затаривания готовой продукции; условия хранения пищевых концентратов; требования к складам для хранения пищевых концентратов</p>
<p>Организация работы структурного подразделения.</p>	<p>ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p>иметь практический опыт: планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений;</p> <p>уметь: рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести таблицу учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовать работу коллектива исполнителей; оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p> <p>знать: методику расчета выхода продукции; порядок оформления таблицы учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей; основные приемы организации работы исполнителей; формы документов, порядок их заполнения</p>
<p>Выполнение работ по профессии 15661 «Оператор линии в производстве пищевой продукции».</p>	<p>ПК 5.1 Осуществлять отдельные операции технологического процесса производства пищевой продукции на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях.</p> <p>ПК 5.2 Обслуживать две-три поточно-механизированные линии.</p> <p>ПК 5.3 Организовывать упаковку, оформление и хранение различных видов готовой продукции.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <p>ведения технологического процесса производства пищевой продукции и изделий на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях с пульта управления; обеспечения с помощью средств автоматики, контрольно-измерительных приборов, выполнения технологического режима, синхронной работы автоматов и аппаратуры, входящих в поточную комплексно-механизированную и автоматизированную линию;</p> <p>предупреждения и устранения причин отклонения от установленного технологического режима;</p> <p>контроля технологических процессов и координирования работ, выполняемых на линии и отдельных операций, входящих в комплекс производства соответствующей пищевой продукции</p> <p>уметь:</p> <p>рассчитывать соотношения компонентов для производства пищевой продукции;</p> <p>осуществлять пуск и остановку основного и вспомогательного оборудования;</p> <p>периодически проверять исправность контрольно-измерительных приборов, коммуникаций;</p> <p>определять при помощи контрольно-измерительных приборов и по результатам химических анализов окончание выполняемого технологического процесса;</p> <p>вести учет и отчетность; технологические журналы контроля и выработки пищевой продукции;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, электробезопасности, пожарной безопасности; производственной санитарии и гигиены;</p> <p>правила внутреннего распорядка</p> <p>знать:</p>

		<p>технологический процесс и режимы производства пищевой продукции;</p> <p>виды используемого сырья, рецептуру, физико-химические свойства полуфабрикатов и производимой пищевой продукции;</p> <p>виды бракованного сырья и готовой продукции, причины возникновения и способы предотвращения брака;</p> <p>устройство и принцип действия приборов, установленных на пульте управления;</p> <p>устройство и правила эксплуатации машин, механизмов, аппаратов и автоматов;</p> <p>схемы коммуникаций и аппаратуры;</p> <p>правила ведения отчёта и отчётности;</p> <p>правила по охране труда, требования безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности</p>
--	--	--

5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Распределение по семестрам				Всего часов		Учебная нагрузка обучающегося					
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов	Курсового проектирования, индивидуальных проектов	по модулям и дисциплинам с учетом практики	по практике	Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			
										Всего занятий	в том числе		
											ТО (лекций, уроков)	ЛПЗ (лабораторных работ, практических занятий)	курсовое проектирование, индивидуальный проект
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	3	11	1	1	2106	0	2106	702	1404	844	522	38
ОДБ.00	Базовые дисциплины					952	0	952	310	642	336	306	0
ОДБ.01	Русский язык	2						59	19	40	40	0	
ОДБ.02	Литература		2к					174	56	118	106	12	
ОДБ.03	Родной язык							78	18	60	42	18	
ОДБ.04	Информатика		2					68	28	40	18	22	
ОДБ.05	Иностранный язык		2					173	57	116	0	116	
ОДБ.06	Астрономия		1					50	16	34	30	4	
ОДБ.07	История		2					118	40	78	70	8	
ОДБ.08	Физическая культура // Адаптированная физическая культура		2	1				174	58	116	0	116	
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности		2					58	18	40	30	10	
ОДП.00	Профильные дисциплины					700	0	700	232	468	316	152	0
ОДП.01	Математика	2						350	116	234	102	132	
ОДП.02	Химия	2						176	58	118	106	12	
ОДП.03	Биология		2					174	58	116	108	8	
ЭК.00	Элективные курсы					454	0	454	160	294	192	64	38
ЭК.01	Основы финансовой грамотности		2					116	38	78	40	38	
	Основы экономических знаний												
ЭК.02	Основы химии пищи		2					150	50	100	82	18	
	Химия в консервном производстве												
ЭК.03	Безопасность пищевых продуктов		2					118	40	78	70	8	
	Сырье консервного производства												
ЭК.04	Индивидуальный проект*				2			70	32	38	0	0	38
СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули и МДК по ФГОС СПО	14	30	5	3	5436	900	4536	1512	3024	1528	1466	30

ОГСЭ.00	ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ	0	4	5	0	772	0	772	314	458	44	414	0
ОГСЭ.01	Основы философии		7					64	16	48	40	8	
ОГСЭ.02	История		3					72	24	48	4	44	
ОГСЭ.03	Иностранный язык		7					252	82	170	0	170	
ОГСЭ.04	Физическая культура // Адаптированная физическая культура		8	3,4,5,6,7				384	192	192	0	192	
ЕН.00	МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ	2	1	0	0	324	0	324	100	224	134	90	0
ЕН.01	Математика	3						68	20	48	28	20	
ЕН.02	Экологические основы природопользования		6					46	10	36	36	0	
ЕН.03	Химия	4						210	70	140	70	70	
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	12	25	0	3	4340	900	3440	1098	2342	1350	962	30
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	6	11	0	0	1741	0	1741	547	1194	714	480	0
ОП.01	Инженерная графика		4					126	40	86	14	72	
ОП.02	Техническая механика		4					112	36	76	56	20	
ОП.03	Электротехника и электронная техника	5						126	38	88	68	20	
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3						94	30	64	38	26	
ОП.05	Автоматизация технологических процессов		6					124	38	86	46	40	
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5						94	30	64	32	32	
ОП.07	Метрология и стандартизация		6					80	26	54	38	16	
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	7						68	20	48	40	8	
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		8к					162	54	108	64	44	
ОП.10	Охрана труда		8					44	12	32	24	8	
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности		4					104	34	70	48	22	
ОП.12	Процессы и аппараты		6					104	32	72	36	36	
ОП.13	Основы биотехнологии	8						127	39	88	66	22	
ОП.14	Техника микробиологического анализа		5					68	20	48	32	16	
ОП.15	Экспертиза качества продуктов, сырья растительного и животного происхождения	7						142	46	96	48	48	
ОП.16	Основы поиска работы		8					48	16	32	32	0	
ОП.17	Техника и технология лабораторных работ		3					68	20	48	16	32	
ОП.18	Основы предпринимательства		8к					50	16	34	16	18	
ПМ.00	Профессиональные модули	6	14	0	3	2599	900	1699	551	1148	636	482	30
ПМ.01	Производство консервов	6				981	334	647	207	440	240	190	10
МДК.01.01	Технология производства консервов	6			6			647	207	440	240	190	10
УП.01	Учебная практика по производству консервов		6				172						
ПП.01	Производственная практика по производству консервов		4,6				162						
ПМ.02	Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса	6				518	212	306	102	204	112	92	0
МДК.02.01	Технология производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса		6					306	102	204	112	92	0
УП.02	Учебная практика по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса		6				68						

ОДП.02	Химия								
ОДП.03	Биология								
ЭК.00	Элективные курсы								
ЭК.01	Основы финансовой грамотности								
	Основы экономических знаний								
ЭК.02	Основы химии пищи								
	Химия в консервном производстве								
ЭК.03	Безопасность пищевых продуктов								
	Сырье консервного производства								
ЭК.04	Индивидуальный проект*								
СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули и МДК по ФГОС СПО								
ОГСЭ.00	ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ								
ОГСЭ.01	Основы философии								
ОГСЭ.02	История								
ОГСЭ.03	Иностранный язык								
ОГСЭ.04	Физическая культура								
ЕН.00	МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ								
ЕН.01	Математика								
ЕН.02	Экологические основы природопользования								
ЕН.03	Химия								
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ								
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины								
ОП.01	Инженерная графика								
ОП.02	Техническая механика								
ОП.03	Электротехника и электронная техника								
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве								
ОП.05	Автоматизация технологических процессов								
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности								
ОП.07	Метрология и стандартизация								
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности								
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга								
ОП.10	Охрана труда								
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности								
ОП.12	Процессы и аппараты								
ОП.13	Основы биотехнологии								
ОП.14	Техника микробиологического анализа								
ОП.15	Экспертиза качества продуктов, сырья растительного и								

	животного происхождения								
ОП.16	Основы поиска работы								
ОП.17	Техника и технология лабораторных работ								
ОП.18	Основы предпринимательства								
ПМ.00	Профессиональные модули								
ПМ.01	Производство консервов								
МДК.01.01	Технология производства консервов								
УП.01	Учебная практика по производству консервов								
ПП.01	Производственная практика по производству консервов								
ПМ.02	Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса								
МДК.02.01	Технология производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса								
УП.02	Учебная практика по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса								
ПП.02	Производственная практика по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса								
ПМ.03	Производство пищевых концентратов								
МДК.03.01	Технология производства пищевых концентратов								
УП.03	Учебная практика по производству пищевых концентратов								
ПП.03	Производственная практика по производству пищевых концентратов								
ПМ.04	Организация работы структурного подразделения								
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации								
ПП.04	Производственная практика по организации работы структурного подразделения								
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 15661 "Оператор линии в производстве пищевой продукции"								
МДК.05.01	Технология приготовления пищевой продукции на линиях								
УП.05	Учебная практика по выполнению работ по профессии "Оператор линии в производстве пищевой продукции"								
ПП.05	Производственная практика по выполнению работ по профессии "Оператор линии в производстве пищевой продукции"								
ПДП	Преддипломная практика								
ГИА	Государственная итоговая аттестация								

5.3. Компетенции

Индекс	Компоненты образовательной программы	Компетенции
1	2	3
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	
ОД.00	Общие дисциплины	
ОДБ.01	Русский язык	
ОДБ.02	Литература	
ОДБ.03	Родной язык	
ОДБ.04	Информатика	
ОДБ.05	Иностранный язык	
ОДБ.06	Астрономия	
ОДБ.07	История	
ОДБ.08	Физическая культура// Адаптированная физическая культура	
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности	
	Профильные дисциплины	
ОДП.01	Математика	
ОДП.02	Химия	
ОДП.03	Биология	
	Элективные курсы	
ЭК.01	Основы финансовой грамотности Основы экономических знаний	
ЭК.02	Основы химии пищи Химия в консервном производстве	
ЭК.03	Безопасность пищевых продуктов Сырье консервного производства	
ЭК.04	Индивидуальный проект	
СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули и МДК по ФГОС СПО	
ОГСЭ.00	ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ	
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
ОГСЭ.02	История	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2, ОК 3, ОК 6
ЕН.00	МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ	
ЕН.01	Математика	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5

ЕН.03	Химия	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	
ОП.01	Инженерная графика	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 3.3
ОП.02	Техническая механика	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 3.3
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 3.3
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5
ОП.07	Метрология и стандартизация	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5
ОП.10	Охрана труда	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5
ОП.12	Процессы и аппараты	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 3.3
ОП.13	Основы биотехнологии	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5
ОП.14	Техника микробиологического анализа	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.4, ПК 1.5, ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 3.5
ОП.15	Экспертиза качества продуктов, сырья растительного и животного происхождения	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 1.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 5.3
ОП.16	Основы поиска работы	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
ОП.17	Техника и технология лабораторных работ	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.4, ПК 2.4, ПК 3.4, ПК 4.4
ОП.18	Основы предпринимательства	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 4.1-4.5
ПМ.00	Профессиональные модули	
ПМ.01	Производство консервов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-1.5
МДК.01.01	Технология производства консервов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-1.5

УП.01	Учебная практика по производству консервов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-1.5
ПП.01	Производственная практика по производству консервов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-1.5
ПМ.02	Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.2-2.5
МДК.02.01	Технология производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.2-2.5
УП.02	Учебная практика по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.2
ПП.02	Производственная практика по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.2
ПМ.03	Производство пищевых концентратов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.1-3.5
МДК.03.01	Технология производства пищевых концентратов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.1-3.5
УП.03	Учебная практика по производству пищевых концентратов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.1-3.5
ПП.03	Производственная практика по производству пищевых концентратов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.1-3.5
ПМ.04	Организация работы структурного подразделения	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 4.1-4.5
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 4.1-4.5
ПП.04	Производственная практика по организации работы структурного подразделения	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 4.1-4.5
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 15661 "Оператор линии в производстве пищевой продукции"	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.1-5.3
МДК.05.01	Технология приготовления пищевой продукции на линиях	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.1-5.3
УП.05	Учебная практика по выполнению работ по профессии "Оператор линии в производстве пищевой продукции"	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.1-5.3
ПП.05	Производственная практика по выполнению работ по профессии "Оператор линии в производстве пищевой продукции"	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.1-5.3
ПДП	Преддипломная практика	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.3

6. Условия образовательной деятельности

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.

6.1.1. ГБПОУ ГРК «Интеграл», реализующее ППСЗ, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;
- инженерной графики;
- технической механики;
- технологии производства консервов и пищевых концентратов;
- технологического оборудования производства консервов и пищевых концентратов;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

- химии;
- сырья и продукции консервов и пищевых концентратов;
- электротехники и электронной техники;
- автоматизации технологических процессов;
- метрологии и стандартизации;
- микробиологии, санитарии и гигиены.

Спортивный комплекс

- Спортзал;
- Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- Электронный тир и место для стрельбы

Залы:

- Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
- Актовый зал

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

Перечень материально-технического обеспечения для реализации ООП, включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение лабораторий

Лаборатория химии

1. Стол демонстрационный – 1 шт.
2. Столы ученические – 14 шт.
3. Стулья ученические - 28 шт.
4. Стол учителя – 1 шт.
5. Кодоскоп - 1 шт.

6. Плакаты демонстрационные – 30 шт.
7. Стенд настенный – 9 шт.
8. Микроскоп учебный – 3 шт.
9. Набор ареометров – 1 шт.
10. Аналитические весы – 1 шт.
11. Технохимические весы – 3 шт.
12. рН-метр – 1 шт.
13. Магнитная мешалка – 1 шт.
14. Экран демонстрационный – 1 шт.
15. Экран демонстрационный для опытов (с подсветкой) – 3 шт.
16. Объекты натуральные:
Коллекции:
 - Алюминий – 5 шт.
 - Металлы и сплавы КМ-1– 7 шт.
 - Пластмассы – 1 шт.
 - Каучук – 4 шт.
 - Каменный уголь– 3 шт.
 - Нефть – 3 шт.
17. Комплект кристаллических решеток металлов (модель) – 2 шт.
18. Набор моделей строения атома – 1 шт.
19. Электрический дистиллятор – 1 шт.
20. Электрические плитки – 2 шт.
21. Водяная баня – 1 шт.
22. Химические реактивы
23. Химическая посуда
36. Периодическая таблица Менделеева – 1 шт.
37. Дидактические материалы для текущего контроля (тематического) – 30 комплектов
38. Развивающие упражнения – 10 шт.
39. Дидактические игры – 5 комплектов

Лаборатория сырья и продукции консервов и пищевых концентратов. Лаборатория автоматизации технологических процессов

1	Оборудование рабочего места преподавателя	
1.1	Рабочая доска	1
1.2	Демонстрационный стол с приставкой	1
1.3	Демонстрационная магнитная доска	1
1.4	Стол преподавателя 2-х тумбовый	1
1.5	Стул ISO	1
1.6	Компьютер P-200/32/5. 1G/1.44/LAN/KM	1
1.7	Телевизор NV/LG	1
2	Оборудование рабочего места ученика	
2.1	Стол учебные	12
2.2	Стулья учебные	32
2.3	Шкафы медицинские метал. для хим. посуды	4
2.4	Стол аналитические	6
2.5	Вытяжной шкаф	1
2.6	Стол лабораторные металлические	11
2.7	Шкафы книжные	4
2.8	Полки металлические	4
3	Учебно-лабораторное оборудование	
3.1	Дистиллятор	1
3.2	Весы аналитические	1

3.3	Весы электрические	1
3.4	Весы теххимические	2
3.5	Весы учебные	3
3.6	Рефрактометр	1
3.7	Сушильный шкаф	3
3.8	Центрифуга	2
3.9	Центрифуга ручная	1
3.10	Микроскоп	4
3.11	Водяная баня многоместная	2
3.12	Термостат	1
3.13	Автоклав лабораторный	1
3.14	Водяная баня одноместная	4
3.15	Печь муфельная	1
3.16	Психрометр	1
3.17	Ареометры	6
3.18	Термометры	5
3.19	Электроплитка	2
3.20	Эксикатор	3
3.21	Лабораторный штатив	4
3.22	Доска для сушки лабораторной посуды	1
3.23	Сейф для хранения реактивов	1
3.24	Огнетушитель	4
4	Демонстрационные образцы, макеты, модели	
4.1	Набор образцов стеклянной лабораторной посуды	в наличии
4.2	Набор образцов фарфоровой лабораторной посуды	в наличии
4.3	Набор химических реактивов	в наличии
4.4	Набор металлических принадлежностей	в наличии
4.5	Титровальные установки	6
4.6	Штативы для пипеток Мора	6
5	Демонстрационные и рабочие плакаты, картины	
5.1	Чертежи лабораторного оборудования	1
5.2	Таблица Менделеева	1
5.3	Плакат "Методы исследования пищевых продуктов"	1
5.4	Таблица Способы выражения концентрации растворов	1
5.5	Стенд по технике безопасности	1
5.6	Стенд "Уголок по ТБ"	1
5.7	Стенд "Лаборант-аналитик"	1
5.8	Стенд «Технолог»	1
6	Комплекты учебников и инструкций	в наличии

Лаборатория электротехники и электронной техники

№ п/п	Наименование оборудования	Количество
2.1.	Учебно-лабораторное оборудование	
1.	Рабочие комплексы для проведения лабораторно-практических работ	10
2.	Столы ученические	18
3.	Стулья	30
4.	Шкаф	3
2.2.	Технические средства обучения	
1.	Компьютер	10
2.	Станция виртуальных приборов NIELVIS	6
3.	Проектор BENQ MP 512 Digital Projector	1

4.	Макетная плата Prototyping BOARD NI ELVIS	6
5.	Макетная плата Freescale NI ELVIS	4
Программное обеспечение		
1.	ОС Windows XP	
2.	ПО National Instruments Lab VIEW 8.6	
3.	MultiSim Education (Electronics Workbench)	
4.	Ultiboard Education (Electronics Workbench)	
2.3.	Оборудование рабочего места преподавателя	
1.	Компьютер Intel (R) Pentium (R) CPU 3.06 GHz, 504 MB ОЗУ	1
2.	Монитор SAMSUNG Sync Master	1
3.	HP Laser Jet M1120 MFP	1
4.	Проектор BENQ MP 512 Digital Projector	1
5.	Сетевой фильтр APC 35-RS	1
6.	Колонки Genius	1
2.4.	Оборудование рабочего места студентов	
	Компьютер DEPO	1
	Станция виртуальных приборов NIELVIS	1
	Лабораторные модули Lab1A – Lab9A	9
	Настольная лампа	6
2.5.	Демонстрационные модели, образцы, макеты	
	Плакаты	
	Слайды	
2.6.	Комплекты учебников и инструкций	
	LabVIEW, практикум по аналоговой и цифровой электронике	4
	Лабораторные работы на установке NIELVIS по теоретическим основам электротехники	6
	Моделирование электронных схем в системе MultiSim	2
	Сборник МУ для выполнения лабораторных работ в программе MultiSim	40

Лаборатория метрологии и стандартизации, лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены

1. Автоклав лабораторный
2. Компьютер
3. Телевизор
4. Аппарат для ВТР
5. Ванна водяная
6. Весы бытовые
7. Весы технические
8. Весы теххимические
9. Видео плеер
10. Демонстрационный стенд
11. Ионметр
12. Микроскоп
13. Печь муфельная
14. Пикнометр
15. Разновесы
16. Рефрактометр
17. Спиртовка лабораторная
18. Таблица Менделеева
19. Тумба под раковину
20. Центрифуга лабораторная

21. Часы песочные
22. Щит пожарный
23. Электроплита
24. Электрические лабораторные весы
25. Набор реактивов
26. Набор химической посуды
27. Стол ученический - 14 шт.
28. Стол для преподавателя
29. Доска ученическая
30. Стулья ученические - 28 шт.

6.1.2.3. Требования к оснащению баз практик

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности, которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Рабочее место студента-практиканта организуется и обеспечивается перечнем производственно-технологического оборудования в соответствии с программами практик.

6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация ППССЗ по специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

7. Ежегодное обновление ООП СПО

ППССЗ обновлена с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО по специальности, следующим образом:

Обновление ООП	Обоснование обновления
Изменен перечень общеобразовательных дисциплин. Введена элективные курсы	Концепция преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденная распоряжением Минпросвещения России от 30.04.2021 г. № Р-98; Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России от 14.04.2021 № 05-401) [Электронный ресурс]: Сайт Министерства просвещения Российской Федерации / Банк документов / Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования – URL: https://docs.edu.gov.ru/document/e2f7e224620a8aec7814ff53e623379b/ (дата обращения: 20.04.2021) - Режим доступа: свободный;

Обновлены рабочие программы всех дисциплин и профессиональных модулей. Обновлены, в том числе, перечни литературных источников	Утверждение нового учебного плана по специальности № 161 от 30.04.2021 г.
Разработана рабочая программа дисциплины ОП.15 Экспертиза качества продуктов, сырья растительного и животного происхождения	Протокол заседания ПЦК пищевых производств и обслуживания от 01.06.2021 г. № 10
Обновлено содержание междисциплинарных курсов МДК.03.01 Технология производства пищевых концентратов, МДК.04.01 Управление структурным подразделением организации	Протокол заседания ПЦК пищевых производств и обслуживания от 01.06.2021 г. № 10

8. Аннотации программ дисциплин, профессиональных модулей

ОДБ 01 Русский язык

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих **целей**:

- совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- **личностных:**
 - воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
 - понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
 - осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
 - формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
 - способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
 - готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
 - способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;
- **метапредметных:**
 - владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
 - владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
 - применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;
- **предметных:**
 - сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
 - сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
 - владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
 - владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
 - владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
 - сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
 - сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
 - способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
 - владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
 - сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

ОДБ.02 Литература

Содержание программы учебной дисциплины направлено на достижение следующих **целей:**

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;
- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;
- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

• **личностных**:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

- эстетическое отношение к миру;

- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

• **метапредметных**:

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

• **предметных**:

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном

произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

ОДБ.03 Родной язык

– Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих **целей**:

– совершенствование общеучебных умений и навыков обучающихся: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;

– формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);

– совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;

– дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

– Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

• личностных:

– воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

– понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

– осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

– формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

– способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

– готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

– способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

• метапредметных:

– владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

– владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

– применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

– овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

– умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и

коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

• **предметных:**

- сформированность понятий о нормах родного языка и применение знаний о них в речевой практике
- владение видами речевой деятельности на родном языке (аудирование, чтение, говорение и письмо), обеспечивающими эффективное взаимодействие с окружающими людьми в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения;
- сформированность навыков свободного использования коммуникативно-эстетических возможностей родного языка;
- сформированность понятий и систематизацию научных знаний о родном языке; осознание взаимосвязи его уровней и единиц; освоение базовых понятий лингвистики, основных единиц и грамматических категорий родного языка;
- сформированность навыков проведения различных видов анализа слова (фонетического, морфемного, словообразовательного, лексического, морфологического), синтаксического анализа словосочетания и предложения, а также многоаспектного анализа текста на родном языке;
- обогащение активного и потенциального словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических средств для свободного выражения мыслей и чувств на родном языке адекватно ситуации и стилю общения;
- овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка, основными нормами родного языка (орфоэпическими, лексическими, грамматическими, орфографическими, пунктуационными), нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой практике при создании устных и письменных высказываний; стремление к речевому самосовершенствованию.

ОДБ.04 Информатика

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих **целей:**

- формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

• **личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

• метапредметных:

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

ОДБ.05 Иностраный язык (Английский язык)

Содержание программы учебной дисциплины направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

- **личностных:**
 - сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
 - сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
 - развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мироздания;
 - осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
 - готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;
- **метапредметных:**
 - умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
 - владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
 - умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

– умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

• **предметных:**

– сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

– владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

– достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

– сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

ОДБ.06 Астрономия

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих **целей:**

- знакомство с современными представлениями о строении и эволюции Вселенной
- формирование научного мировоззрения;
- формирование представлений о единстве физических законов, действующих на Земле и в безграничной Вселенной, о непрерывно происходящей эволюции нашей планеты, всех космических тел и их систем, а также самой Вселенной.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

• **личностных:**

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики;

- сформированность основ саморазвития и самовоспитания; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности (образовательной, коммуникативной и др.);

- сформированность навыков продуктивного сотрудничества со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, учебно-инновационной и других видах деятельности;

- готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

• **метапредметных:**

- умение самостоятельно определять цели и составлять планы, осознавая приоритетные и второстепенные задачи;

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать с коллегами по совместной деятельности, учитывать позиции другого, эффективно разрешать конфликты;

- владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания для изучения различных сторон окружающей действительности;

- готовность и способность к самостоятельной и ответственной информационной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей;

- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме, включая состав-

ление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий, участвовать в дискуссии;

- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

• **предметных:**

- сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;

- понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

- владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;

- сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;

- осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

ОДБ.07 История

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих **целей:**

• формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;

• формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;

• усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;

• развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;

• формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;

• воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

• **личностных:**

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

- готовность к служению Отечеству, его защите;

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

- **метапредметных:**

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

- **предметных:**

- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

ОДБ.08 Физическая культура// Адаптированная физическая культура

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих целей:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;

- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;

- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

• **личностных:**

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите;

• **метапредметных:**

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

• **предметных:**

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

ОДБ.09 Основы безопасности жизнедеятельности

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих **целей**:

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;
- обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение следующих **результатов**:

- **личностных**:
 - развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
 - готовность к служению Отечеству, его защите;
 - формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
 - исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
 - воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
 - освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;
- **метапредметных**:
 - овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
 - овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
 - формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

- формирование установки на здоровый образ жизни;

- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

- **предметных:**

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отноше-

ний, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

ОДП.01 Математика

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих **целей**:

- обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;

- обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;

- обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;

- обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

• личностных:

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;

- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

• метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

- целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

- **предметных:**

- сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

- сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

- владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

- владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

- сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

ОДП.02 Химия

Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих **целей:**

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;

- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, - используя для этого химические знания;

- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

- приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

Освоение содержания учебной дисциплины «Химия», обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

- **личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

- **метапредметных:**

- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

- **предметных:**

- сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

- владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

- сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

- сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

ОДП.03 Биология

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих **целей**:

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;

- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- **личностных:**

- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно-научной картине мира;

- понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

- способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;

- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;

- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;

- готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

- обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

- способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

- готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

- **метапредметных:**

- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;

- повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;

- способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу

глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

- умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

- способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

- способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

- способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

- **предметных:**

- сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;

- владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

- владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

- сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

- сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

ЭК.01 Основы финансовой грамотности

Цель элективного курса «Основы финансовой грамотности»: формирование базовых навыков финансовой грамотности и принятия финансовых решений в области управления личными финансами у студентов.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- формировать положительное мотивационное отношение к экономике через развитие познавательного интереса и осознание социальной необходимости;

- освоить систему знаний о финансовых институтах современного общества и инструментах управления личными финансами;

- овладеть умением получать и критически осмысливать экономическую информацию, анализировать, систематизировать полученные данные;

- формировать опыт применения знаний о финансовых институтах для эффективной самореализации в сфере управления личными финансами;

- формировать у обучающихся готовность принимать ответственные и обоснованные решения в области управления личными финансами, способности реализовать эти решения;

- формировать основы культуры и индивидуального стиля экономического поведения, ценностей деловой этики;

- воспитывать ответственность за экономические решения.

В результате освоения курса студент должен:

уметь:

- принимать рациональные финансовые решения в сфере управления личными финансами;

- проводить своевременный финансовый анализ;

- ставить стратегические задачи для достижения личных финансовых целей;

- планировать и прогнозировать будущие доходы и расходы личного бюджета;

- определять направления взаимодействия граждан с фондовыми и валютными рынками;
- основам взаимодействия с кредитными организациями;
- основным понятиям и инструментам взаимодействия с участниками финансовых отношений;
- основам управления налоговыми платежами с целью снижения налоговых расходов в условиях соблюдения налоговой дисциплины;
- выбирать страховые продукты и страховые компании;
- принимать инвестиционные решения с позиции минимизации финансовых рисков;
- составлять личный финансовый план.

знать:

- оптимальное распределение своих материальных и трудовых ресурсов;
- оценку влияния инфляции на доходность финансовых активов;
- влияние факторов, воздействующих на валютный курс;
- порядок хранения, обмена и перевода денег; использования банковских карт, электронных денег; использования банкомата, мобильного банка;
- виды страхования в повседневной жизни;
- порядок использования депозита, управления рисками при депозите;
- все о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшение стоимости кредита;
- назначение видов налогов, характеристика прав и обязанностей налогоплательщиков, расчет НДФЛ, применение налоговых вычетов, заполнение налоговых деклараций;
- оценку и принятие ответственности за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.

ЭК.01 Основы экономических знаний

Основная цель курса «Основы экономических знаний» - формирование у студентов основ экономического мышления, обретения опыта самостоятельного принятия эффективных экономических решений, применение полученных знаний в практической деятельности в условиях рыночной экономики.

Изучение элективного курса «Основы экономических знаний» является важным этапом формирования необходимых навыков профессиональной подготовки студентов.

При этом необходимо решать следующие задачи:

- познакомить студентов с экономической жизнью страны;
- сформировать у студентов базовые экономические знания;
- научить применять экономические знания на практике;
- сформировать необходимые компетенции у студентов для активного участия в экономической жизни.

В результате освоения курса студент должен:

уметь:

решать практические задачи, отражающие типичные экономические ситуации.

знать:

- функции денег, банковскую систему;
- причины различий в уровне оплаты труда;
- основные виды налогов;
- организационно-правовые формы предприятий;
- виды ценных бумаг;
- факторы экономического роста;
- функции и виды рынков.

ЭК.02 Основы химии пищи

Элективный курс «Основы химии пищи» изучается дополнительно к основной программе по химии, имеет прикладной характер и является важным этапом формирования необходимых навыков профессиональной подготовки студентов. Данный курс изучается параллельно с изучением курса

органической, общей и неорганической и химии.

В элективном курсе «Основы химии пищи» актуализируются знания студентов о химическом составе продуктов питания, о влиянии тепловой обработки на изменение химического состава пищи и химических процессах, происходящих при кулинарной обработке пищи, а также закономерности химических превращений при хранении пищевого сырья. Студенты в процессе изучения курса знакомятся с химическим составом молока и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов, хлебобулочных изделий, овощей, фруктов и ягод. Знания и навыки, приобретаемые в ходе освоения теоретических и практических основ данного курса, позволяют значительно расширить и углубить систему знаний студентов о применяемых химических методах в работе технолога.

В процессе изучения этого курса теоретические сведения дополняются демонстрациями, лабораторными опытами и практическими занятиями. Значительное место отводится химическому эксперименту. Он открывает возможность формировать у студентов специальные предметные умения: работать с пищевыми продуктами, выполнять простые химические опыты, учить безопасному и экологически грамотному обращению с продуктами.

ЭК.02 Химия в консервном производстве

Элективный курс «Химия в консервном производстве» изучается дополнительно к основной программе по химии, имеет прикладной характер и является важным этапом формирования необходимых навыков профессиональной подготовки студентов. Данный курс изучается после прохождения элективного курса «Основы химии пищи».

Этот элективный курс поможет студентам углубить представления, что здоровье - это достояние всего человечества, поэтому они должны относиться бережно к своему организму, осознать, что здоровье человека напрямую связано с тем, что он ест, что представляют из себя современные консервированные продукты питания с точки зрения химии, из чего их изготавливают. Грамотный технолог знает, что питание лишь тогда полноценно, когда пищевые консервы содержат все питательные вещества в рациональном и нужном количестве. Знает взаимное влияние этих веществ. Поэтому особенно для технологов консервного производства необходимо изучение химии, изучение химических реакций, лежащих в основе переработки сырья в готовый продукт, условия их протекания и управления ими, знание пищевых консервантов, т.к. от их знаний зависит здоровье людей.

Достижения химической науки и технологический прогресс определили пути развития пищевых консервных производств. Неуклонно растет вклад химии в индустрию питания. Сегодня ей уже не обойтись без специальных добавок, стабилизаторов, красителей, ферментов, вспомогательных реактивов и др...

Поэтому в элективном курсе «Химия в консервном производстве» рассматривается прикладное значение следующих тем:

1. Вода и минеральные вещества. Роль воды в формировании качества продуктов.
2. Химические методы консервирования. Безопасность пищевых продуктов
3. Пищевые добавки. Требования к безопасности пищевых добавок. Основные виды классификации пищевых добавок. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов.
4. Искусственные и генетически-модифицированные пищевые продукты
5. Вещества, добавляемые для улучшения органолептических характеристик продуктов. Вещества, добавляемые для улучшения технологических свойств продуктов.
6. Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов. Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов.
7. Биологически активные добавки. Нутрицевтики, пробиотики, пребиотики.

ЭК.03 Безопасность пищевых продуктов

Содержание программы «Безопасность пищевых продуктов» направлено на достижение следующих **целей:**

- получение фундаментальных знаний о видах, источниках, факторах, влияющих на загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания, как важнейшего фактора обеспечения безопасности выпускаемой продукции питания,

- о возможных способах очистки, снижения влияния опасных факторов или полное их устранение при технологической обработке сырья, производства и реализации продуктов питания, обеспечивающих соответствие показателей безопасности продукции нормативным требованиям.

- изучение нормативно-правовых актов, регламентирующих безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- применять требования нормативно-правовых актов, регламентирующих безопасность продовольственного сырья и продуктов питания в производстве пищевой продукции и разработке технологической и технической документации; организовывать документооборот по контролю безопасности технологического процесса и пищевой продукции

- владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей гигиенической и микробиологической безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- нормативно-правовые акты, регламентирующие безопасность продовольственного сырья и продуктов питания; показатели безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.

- основные источники загрязнения продуктов питания веществами микробиологического происхождения и пищевыми добавками;

- механизмы воздействия чужеродных веществ на организм человека;

- метаболизм чужеродных соединений;

- методы контроля и технические средства измерения показателей безопасности продовольственного сырья и продуктов питания;

- формирование технологических процессов производства посредством снижения или полного устранения опасных факторов, обеспечивая выпуск безопасной продукции.

ЭК.03 Сырьё консервного производства

Содержание программы «Сырьё консервного производства» направлено на достижение следующих **целей**:

- получение знаний о сырье растительного и животного происхождения, используемого в консервном производстве; истории развития данной отрасли; о значении переработки сырья растительного и животного происхождения в обеспечении населения страны необходимыми пищевыми компонентами рациона питания; влияния отдельных видов сырья на физические, химические и вкусовые качества и пищевую ценность готовой продукции;

- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей и развитии современных технологий;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей студентов в ходе работы с различными источниками информации посредством ознакомления их с важнейшими географическими особенностями произрастания отдельных видов растительного сырья, используемого в консервном производстве;

- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде.

Освоение содержания дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

личностных:

- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности.

- **межпредметных:**

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- умение ориентироваться в различных источниках географической и биологической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- проводить органолептическую и физико-химическую оценку сырья, используемого в консервном производстве: определять стадии зрелости плодов и овощей, вычислять калорийность, классифицировать плоды и овощи, определять содержание сухих веществ и воды в растительных тканях, определять содержание отдельных компонентов в плодах и овощах;

- хранить сырьё;

- подготавливать сырьё к производству.

- работать с научно-технической литературой, осуществлять поиск информации в сети

Internet;

- измерять и составлять описания проводимых исследований, подготавливать данные для составления отчетов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основное и дополнительное сырьё;

- сведения о приёме, хранении, подготовки сырья к производству;

- технологическую схему производства консервов из сырья растительного и животного происхождения;

- правила личной гигиены при работе с сырьём;

- виды и сорта плодов и овощей;

- способы определения качества сырья.

ЭК.04 Индивидуальный проект

Цель итогового индивидуального проекта для обучающихся: продемонстрировать свои достижения в самостоятельном освоении избранной области.

Задачами выполнения проекта являются:

- обучение планированию (студент должен уметь чётко определить цель, описать шаги по её достижению, концентрироваться на достижении цели на протяжении всей работы);

- формирование навыков сбора и обработки информации, материалов (уметь выбрать подходящую информацию, правильно её использовать, составлять библиографию);

- развитие умения анализировать, развивать креативность и критическое мышление;

- формировать и развивать навыки публичного выступления;

- формирование позитивного отношения к деятельности (проявлять инициативу, выполнять работу в срок в соответствии с установленным планом).

Выполнение индивидуального итогового проекта обязательно для каждого студента. Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение периода изучения общеобразовательных дисциплин в рамках учебного времени, специально отведённого рабочим учебным

планом, и должен быть представлен в виде завершённого учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Проектная деятельность студентов может проводиться по следующим общеобразовательным дисциплинам: Русский язык; История; Обществознание; География; Экономика; Право; Математика; Информатика; Физика; Химия; Биология; Естественное знание; Экология; Основы безопасности жизнедеятельности.

Темы проектов могут предлагаться как преподавателем, так и студентами. Тема, предложенная студентом, согласуется с преподавателем.

Проект может быть только индивидуальным.

Проект может носить предметную, метапредметную, межпредметную направленность.

ОГСЭ.01 Основы философии

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

знать: основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий

ОГСЭ.02 История

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующей цели:

Формирование представлений об особенностях развития современной России на основе осмысления важнейших событий и проблем российской и мировой истории последней четверти XX - начала XXI вв.

Задачи:

- рассмотреть основные этапы развития России на протяжении последних десятилетий XX - начала XXI вв.;

- показать направления взаимовлияния важнейших мировых событий и процессов на развитие современной России;

- сформировать целостное представление о месте и роли современной России в мире;

- показать целесообразность учета исторического опыта последней четверти XX века в современном социально-экономическом, политическом и культурном развитии России.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

уметь: ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

знать: основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения

ОГСЭ.03 Иностранный язык

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь: общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

знать: лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности

ОГСЭ.04 Физическая культура// Адаптированная физическая культура

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

знать: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни

ЕН.01 Математика

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь: решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;

знать: значение математики в профессиональной деятельности и при освоении образовательной программы СПО; основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики; основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности

ЕН.02 Экологические основы природопользования

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь: анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; соблюдать в профессиональной деятельности требования к экологической безопасности;

знать: принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; принципы и методы рационального природопользования; методы экологического регулирования; принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов, их источники и масштабы образования; понятие и принципы мониторинга окружающей среды; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; природоресурсный потенциал Российской Федерации; особо охраняемые природные территории

ЕН.03 Химия

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь: применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

знать: основные понятия и законы химии; теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа; классификацию химических реакций и закономерности их протекания; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии; основные методы классического количественного и физико-химического анализа; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов; приемы безопасной работы в химической лаборатории

ОП.01 Инженерная графика

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь: читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности; выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике; выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике; выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике; оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

знать: правила чтения конструкторской и технологической документации; способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем; законы, методы и приемы проекционного черчения; требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД); правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем; технику и принципы нанесения размеров; классы точности и их обозначение на чертежах; типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления

ОП.02 Техническая механика

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь: читать кинематические схемы; проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения; проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц; определять напряжения в конструктивных элементах; производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость; определять передаточное отношение;

знать: виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики; типы кинематических пар; типы соединений деталей и машин; основные сборочные единицы и детали; характер соединения деталей и сборочных единиц; принцип взаимозаменяемости; виды движений и преобразующие движения механизмы; виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах; передаточное отношение и число; методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации

ОП.03 Электротехника и электронная техника

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь: использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности; читать принципиальные, электрические и монтажные схемы; рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей; пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями; подбирать устройства электротехники и электроники

тронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками; собирать электрические схемы;

знать: способы получения, передачи и использования электрической энергии; электротехническую терминологию; основные законы электротехники; характеристики и параметры электрических и магнитных полей; свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов; основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств; методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей; принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов; принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составления электрических и электронных цепей; правила эксплуатации электрооборудования

ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь: работать с лабораторным оборудованием; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

знать: основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; схему микробиологического контроля; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств

ОП.05 Автоматизация технологических процессов

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь: использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов; проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;

знать: понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи; принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса; основные понятия автоматизированной обработки информации; классификацию автоматических систем и средств измерений; общие сведения об автоматизированных системах управления (далее - АСУ) и системах автоматического управления (далее - САУ); классификацию технических средств автоматизации; основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения; типовые средства измерений, область их применения; типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения

ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь: использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

знать: основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

ОП.07 Метрология и стандартизация

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

знать: основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь: использовать необходимые нормативно-правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

знать: основные положения Конституции Российской Федерации; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право на социальную защиту граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

знать: основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития отрасли; роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; механизмы ценообразования на продукцию (услуги); механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда; стили управления, виды коммуникации; принципы делового общения в коллективе; управленческий цикл; особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации

ОП.10 Охрана труда

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь: выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

знать: системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

ОП.11 Безопасность жизнедеятельности

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь: организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим;

знать: 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; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их последствия; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

ОП.12 Процессы и аппараты

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь: записывать уравнение материального баланса и закона сохранения энергии; охарактеризовать и воспроизвести расчётную формулу;

обосновать выбор материала и конструкции аппарата;
 выбрать тип, обосновать выбор по основным технико-экономическим показателям;
 уметь обосновать выбор пресса для процессов консервного и пищевого концентратного производства;
 применять знания при расчёте аппаратов;
 вести расчёты с использованием основного уравнения теплопередачи;
 выбрать конструкцию теплообменного аппарата для соответствующего процесса;
 обосновать выбор выпарной установки для получения концентрированных продуктов;
 проводить расчёты с использованием основных законов массопередачи;
 обосновать выбор сушилок
знать: законы, которым подчиняются процессы пищевой технологии;
 требования, предъявляемые к машинам и аппаратам;
 свойства перерабатываемых материалов, используемые в технических расчётах;
 физические основы измельчения материалов;
 конструкции и принцип действия измельчающих машин;
 определение процесса сортирования;
 конструкции и принцип действия сортирователей;
 сущность и цели прессования;
 конструкции прессов;
 законы равновесия и движения жидкостей;
 приборы для измерения давления;
 сущность теплопередачи; пути интенсификации теплообмена;
 основное уравнение теплопередачи;
 конструкции теплообменных аппаратов;
 конструкции выпарных установок;
 определение массопередачи;
 массообменные процессы;
 основные законы массопередачи;
 определение процесса сушки;
 конструкции сушилок;
 сублимационную сушку продуктов

ОП.13 Основы биотехнологии

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен:**

уметь: характеризовать качество сырья для биосинтеза, способы культивирования микроорганизмов, основные стадии микробиологического синтеза;
 составлять технологические схемы производства продуктов биосинтеза.
знать: требования к качеству сырья для микробиологического синтеза;
 способы культивирования микроорганизмов;
 основные стадии микробиологического синтеза;
 технологию процессов ферментации антибиотиков;
 организацию контроля производства продуктов биосинтеза.

ОП.14 Техника микробиологического анализа

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен:**

уметь: обрабатывать лабораторную посуду;
 готовить растворы для дезинфекции;
 готовить питательные среды; стерилизовать посуду и среды;
 готовить препараты микроорганизмов;
 исследовать микроорганизмы под микроскопом
знать: оборудование микробиологической лаборатории;
 способы обработки лабораторной посуды;
 правила приготовления питательных сред;

правила стерилизации посуды; посева микроорганизмов; методику приготовления препаратов микроорганизмов и исследование их под микроскопом

ОП.15 Экспертиза качества продуктов, сырья растительного и животного происхождения

Содержание программы «Экспертиза качества продуктов, сырья растительного и животного происхождения» направлено на достижение следующих **целей**:

- получение будущими технологами систематизированных знаний научных основ в области исследования свойств сырья и пищевых продуктов, углубленное освоение новых методов анализа пищевых продуктов, а также основ организации и проведения лабораторного контроля;
- формирование навыков определения химического состава и свойств пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов;
- получение практических навыков и умений понимания необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- изучение классических и инновационных методов исследования свойств сырья и продуктов питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- применять нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности;
- применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;
- подбирать методы измерения в зависимости от свойств вещества, его количества и цели исследования; – выполнять аналитическое исследование по предложенным методикам.
- владеть техникой работы с химическими веществами и оборудованием химической лаборатории;
- проводить экспертизу сырья и продуктов растительного и животного происхождения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, санитарные и ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
- метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;
- основные требования, предъявляемые к производственным методам анализа в пищевой промышленности;
- современные качественные и количественные методы анализа, применяемые при контроле продуктов из сырья растительного и животного происхождения;
- методики качественного и количественного анализа показателей качества и безопасности пищевых продуктов, нормативные и технические документы в области анализа пищевых продуктов;
- современные методы анализа пищевых продуктов;
- теоретические закономерности между составом и свойствами веществ;
- основы современных физико-химических методов анализа, таких как хроматография, спектрометрия, оптические, люминесцентные и др.;
- правила организации метрологического обеспечения лабораторного анализа, организации рабочих мест и их технического оснащения;

Владеть:

- терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины;
- методами определения состава и свойств сырья, полуфабрикатов и продуктов растительного и животного происхождения;
- современными методами определения содержания веществ в различных образцах;

•навыками работы по освоению и внедрению новых методов анализа сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, современных технологий лабораторного анализа.

ОП.16 Основы поиска работы

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

Уметь: Эффективно использовать правовые средства в своей трудовой деятельности, применять полученные знания для трудоустройства в кратчайшие сроки.

Знать: Правовые, экономические и организационные основы государственной политики в области занятости населения, в том числе гарантии по реализации конституционных прав граждан Российской Федерации на труд и социальную защиту от безработицы.

ОП.17 Техника и технология лабораторных работ

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь: применять знания техники безопасности при работе в лаборатории;
характеризовать устройство и принцип действия лабораторного оборудования;
характеризовать лабораторную посуду;

характеризовать основные лабораторные операции

характеризовать основные виды стандартов

знать: правила техники безопасности при работе в лаборатории;

устройство и принцип действия лабораторного оборудования;

лабораторную посуду;

основные лабораторные операции;

основные виды стандартов на проведение анализов.

ОП.18 Основы предпринимательства

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- формировать разделы бизнес-плана;

- вести Книгу учета доходов и расходов предпринимателя;

- анализировать источники предпринимательского капитала;

- рассчитывать себестоимость продукции, цены, прибыль и рентабельность;

- определять зону безубыточности предприятия.

знать: сущность и виды предпринимательской деятельности;

- порядок создания предприятия;

- порядок государственной регистрации гражданина в качестве индивидуального предпринимателя;

- порядок стандартизации и сертификации продукции;

- порядок лицензирования отдельных видов деятельности;

- состав и источники предпринимательского капитала;

- систему цен РФ и их классификацию;

- влияние конкурентной среды на предпринимательскую деятельность.

ПМ.01 Производство консервов

Содержание программы профессионального модуля направлено на овладение видом профессиональной деятельности по производству консервов и соответствующими профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Принимать и хранить сырьё для производства консервов.

ПК 1.2. Осуществлять установку, наладку и техническое обслуживание технологического оборудования по производству консервов.

ПК 1.3. Контролировать режимы работы технологического оборудования по производству консервов.

ПК 1.4. Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

консервов.

ПК 1.5. Организовывать хранение готовой продукции консервов.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт: ведения технологического процесса производства консервов; технического обслуживания оборудования;

уметь: принимать сырье по количеству и качеству;

определять режимы и условия хранения сырья; устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов производства консервов;

определять объекты (точки) контроля; контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции;

выявлять брак; определять и устранять причины его возникновения;

осуществлять санитарный контроль тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов;

определять и соблюдать условия и режим хранения готовой консервной продукции; выполнять конструктивные и технологические расчеты;

соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;

выявлять и устранять неисправности оборудования;

знать: способы доставки и хранения сырья;

критерии выбора способа доставки;

правила приемки сырья; требования к качеству сырья;

способы и условия хранения сырья; ассортимент продукции консервов;

требования к качеству готовой консервной продукции;

методы определения показателей качества консервов;

виды брака готовой продукции; меры по предотвращению брака;

рецептуры консервной продукции; методику выполнения технологических расчетов;

требования к проведению технологических операций и процессов производства

консервов;

назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;

методику расчетов нагрузки на оборудование;

правила установки, наладки и технического обслуживания, режимы работы технологического оборудования по производству консервов;

виды и причины неисправностей технологического оборудования;

способы фасовки и затаривания готовой продукции;

санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля;

учет консервной продукции;

условия хранения консервов, требования к складам для хранения консервов

ПМ.02 Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса

Содержание программы профессионального модуля направлено на овладение видом профессиональной деятельности по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса и соответствующими профессиональными компетенциями:

ПК 2.1. Принимать и хранить сырьё для производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса.

ПК 2.2. Осуществлять установку, наладку и техническое обслуживание технологического оборудования по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса.

ПК 2.3. Контролировать режимы работы технологического оборудования по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса.

ПК 2.4. Контролировать качество готовой продукции продуктов из картофеля,

сушёных плодов, овощей и мяса.

ПК 2.5. Организовывать хранение готовой продукции продуктов из картофеля, сушёных плодов, овощей и мяса.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт: ведения процесса производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; технического обслуживания оборудования;

уметь: принимать сырье по количеству и качеству;

определять режимы и условия хранения сырья;

выполнять конструктивные и технологические расчеты;

устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов;

определять объекты (точки) контроля;

контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции;

выявлять брак; определять и устранять причины его возникновения;

осуществлять санитарный контроль тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов;

определять и соблюдать условия и режим хранения готовых продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;

соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования для производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;

выявлять и устранять неисправности оборудования;

знать: способы доставки сырья; критерии выбора способа доставки;

правила приемки сырья;

требования к качеству сырья;

способы и условия хранения сырья; ассортимент продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;

требования к качеству готовой продукции;

методы определения показателей качества продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;

виды брака готовой продукции;

меры по предотвращению брака;

рецептуры продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;

методику выполнения технологических расчетов;

требования к проведению технологических операций и процессов по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;

назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;

методику расчетов нагрузки на оборудование по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;

правила установки, наладки и технического обслуживания; режимы работы технологического оборудования по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;

виды и причины неисправностей технологического оборудования;

санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля;

способы фасовки и затаривания готовой продукции;

условия хранения продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;

требования к складам для хранения продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса

ПМ.03 Производство пищевых концентратов

Содержание программы профессионального модуля направлено на овладение видом профессиональной деятельности по производству пищевых концентратов и соответствующими профессиональными компетенциями:

ПК 3.1. Принимать и хранить сырьё и материалы для производства пищевых концентратов.

ПК 3.2. Осуществлять установку, наладку и техническое обслуживание технологического оборудования для производства пищевых концентратов.

ПК 3.3. Контролировать режимы работы технологического оборудования для производства пищевых концентратов.

ПК 3.4. Контролировать качество готовой продукции пищевых концентратов.

ПК 3.5. Организовывать хранение готовой продукции пищевых концентратов

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт: ведения технологических процессов производства пищевых концентратов; технического обслуживания оборудования;

уметь: принимать сырьё по количеству и качеству;

определять режим и условия хранения сырья; выполнять конструктивные и технологические расчеты;

устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов производства пищевых концентратов;

определять объекты (точки) контроля;

контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции;

выявлять брак, определять и устранять причины его возникновения;

осуществлять контроль санитарного состояния тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов;

определять и соблюдать условия и режим хранения готовой продукции пищевых концентратов;

соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования по производству пищевых концентратов;

выявлять и устранять неисправности оборудования;

знать: способы доставки сырья;

критерии выбора способа доставки;

правила приемки сырья;

требования к качеству сырья;

способы и условия хранения сырья;

ассортимент продукции пищевых концентратов;

требования к качеству готовой продукции;

методы определения показателей качества пищевых концентратов;

виды брака готовой продукции; меры по предотвращению брака;

рецептуры пищевых концентратов;

требования к проведению технологических операций и процессов производства пищевых концентратов;

методику выполнения технологических расчетов;

назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;

методику расчетов нагрузки на оборудование; правила установки, наладки и технического обслуживания;

режимы работы технологического оборудования по производству пищевых концентратов; виды и причины неисправностей технологического оборудования;

санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля;

учет готовой продукции; способы фасовки и затаривания готовой продукции;

условия хранения пищевых концентратов;
требования к складам для хранения пищевых концентратов

ПМ.04 Организация работы структурного подразделения

Содержание программы профессионального модуля направлено на овладение видом профессиональной деятельности по организации работы структурного подразделения и соответствующими профессиональными компетенциями:

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт: планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений;

уметь: рассчитывать выход продукции в ассортименте;

вести табель учета рабочего времени работников;

рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

организовать работу коллектива исполнителей; оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать: методику расчета выхода продукции;

порядок оформления табеля учета рабочего времени;

методику расчета заработной платы;

структуру издержек производства и пути снижения затрат;

методику расчета экономических показателей;

основные приемы организации работы исполнителей; формы документов, порядок их заполнения

ПМ.05 Выполнение работ по профессии 15661 «Оператор линии в производстве пищевой продукции»

Содержание программы профессионального модуля направлено на овладение видом профессиональной деятельности по выполнению работ по профессии 15661 «Оператор линии в производстве пищевой продукции» и соответствующими профессиональными компетенциями:

ПК 5.1 Осуществлять отдельные операции технологического процесса производства пищевой продукции на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях.

ПК 5.2 Обслуживать две-три поточно-механизированные линии.

ПК 5.3 Организовывать упаковку, оформление и хранение различных видов готовой продукции.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт: ведения технологического процесса производства пищевой продукции и изделий на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях с пульта управления;

обеспечения с помощью средств автоматики, контрольно-измерительных приборов, выполнения технологического режима, синхронной работы автоматов и аппаратуры, входящих в поточную комплексно-механизированную и автоматизированную линию;

предупреждения и устранения причин отклонения от установленного технологического режима;

контроля технологических процессов и координирования работ, выполняемых на линии и отдельных операций, входящих в комплекс производства соответствующей пищевой продукции

уметь:

рассчитывать соотношения компонентов для производства пищевой продукции;

осуществлять пуск и остановку основного и вспомогательного оборудования;

периодически проверять исправность контрольно-измерительных приборов, коммуникаций;

определять при помощи контрольно-измерительных приборов и по результатам химических анализов окончание выполняемого технологического процесса;

вести учёт и отчётность; технологические журналы контроля и выработки пищевой продукции;

соблюдать правила техники безопасности, электробезопасности, пожарной безопасности, производственной санитарии и гигиены, правила внутреннего распорядка

знать:

технологический процесс и режимы производства пищевой продукции;

виды используемого сырья, рецептуру, физико-химические свойства полуфабрикатов и производимой пищевой продукции;

виды бракованного сырья и готовой продукции, причины возникновения и способы предотвращения брака;

устройство и принцип действия приборов, установленных на пульте управления;

устройство и правила эксплуатации машин, механизмов, аппаратов и автоматов;

схемы коммуникаций и аппаратуры;

правила ведения отчёта и отчётности;

правила по охране труда, требования безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности

9. Программа воспитательной работы при реализации ООП СПО

9.1 Особенности организуемого воспитательного процесса в ГБПОУ ГРК «Интеграл»

Воспитательный процесс в ГБПОУ ГРК «Интеграл» по направлению подготовки / специальности / профессии «указывает преподаватель» организован на основе настоящей рабочей программы воспитания и направлен на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Воспитательный процесс в ГБПОУ ГРК «Интеграл» базируется на традициях социально-профессионального воспитания:

- гуманистический характер воспитания и обучения;
- приоритет общечеловеческих ценностей, жизни и здоровья человека, свободного развития личности;
- воспитание гражданственности, трудолюбия, уважения к правам и свободам человека, любви к окружающему миру, Родине, семье;
- развитие национальных и региональных культурных традиций в условиях многонационального государства;

- демократический государственно-общественный характер управления образованием.

9.2 Цель и задачи воспитания

Современный национальный воспитательный идеал — это высоконравственный, творческий, компетентный гражданин России, принимающий судьбу Отечества как свою личную, осознающий ответственность за настоящее и будущее своей страны, укоренённый в духовных и культурных традициях многонационального народа Российской Федерации.

Исходя из этого воспитательного идеала, а также основываясь на базовых для нашего общества ценностях (таких как семья, труд, отечество, природа, мир, знания, культура, здоровье, человек) формулируется общая цель воспитания в ГБПОУ ГРК «Интеграл» – личностное развитие обучающихся, проявляющееся:

- 1) в усвоении ими знаний основных норм, которые общество выработало на основе этих ценностей (то есть, в усвоении ими социально значимых знаний);
- 2) в развитии их позитивных отношений к этим общественным ценностям (то есть в развитии их социально-значимых отношений);
- 3) в приобретении ими соответствующего этим ценностям опыта поведения, опыта применения сформированных знаний и отношений на практике (то есть в приобретении ими опыта осуществления социально-значимой деятельности, в том числе профессионально ориентированной).

Данная цель ориентирует педагогических работников, заместителя директора по учебно-воспитательной работе и социально-психологическую службу ГБПОУ ГРК «Интеграл» на обеспечение соответствия личности обучающегося единому уровню воспитанности, а на обеспечение позитивной динамики развития его личности. В связи с этим важно сочетание усилий педагогических работников ГРК «Интеграл» по развитию личности обучающегося и усилий самого обучающегося по своему саморазвитию. Их сотрудничество, партнерские отношения являются важным фактором успеха в достижении цели.

Достижению поставленной цели воспитания обучающихся будет способствовать решение следующих основных задач:

- освоение обучающимися ценностно-нормативного и деятельностно-практического аспекта отношений человека с человеком, патриота с Родиной, гражданина с правовым государством и гражданским обществом, человека с природой, с искусством и т.д.;
- вовлечение обучающегося в процессы самопознания, самопонимания, содействие обучающимся в соотношении представлений о собственных возможностях, интересах, ограничениях с запросами и требованиями окружающих людей, общества, государства;
- помощь в личностном самоопределении, проектировании индивидуальных образовательных траекторий и образа будущей профессиональной деятельности, поддержка деятельности обучающегося по саморазвитию;
- овладение обучающимся социальными, регулятивными и коммуникативными компетенциями, обеспечивающими ему индивидуальную успешность в общении с окружающими, результативность в социальных практиках, в процессе сотрудничества со сверстниками, старшими и младшими.

9.3 Виды, формы и содержание деятельности

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы ГБПОУ ГРК «Интеграл»:

- 1) становление личности в духе патриотизма и гражданственности;
- 2) социализация и духовно-нравственное развитие личности;
- 3) бережное отношение к живой природе, культурному наследию и народным традициям;
- 4) воспитание у обучающихся уважения к труду и людям труда, трудовым достижениям;
- 5) развитие социального партнерства в воспитательной деятельности ГБПОУ ГРК «Интеграл»

Каждое из них представлено в соответствующем модуле.

Реализация конкретных форм и методов воспитательной работы воплощается в календарном плане воспитательной работы, утверждаемом ежегодно на предстоящий учебный год на основе направлений воспитательной работы, установленных в настоящей рабочей программе воспитания.

9.3.1 Модуль «Гражданин и патриот»

Цель модуля: развитие личности обучающегося на основе формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку.

Задачи модуля:

- формирование знаний обучающихся о символике России;
- воспитание у обучающихся готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите Родины;
- формирование у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству;
- развитие у обучающихся уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, историческим символам и памятникам Отечества;
- формирование российской гражданской идентичности, гражданской позиции активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- развитие правовой и политической культуры обучающихся, расширение конструктивного участия в принятии решений, затрагивающих их права и интересы, в том числе в различных формах общественной самоорганизации, самоуправления, общественно значимой деятельности; развитие в молодежной среде ответственности, принципов коллективизма и социальной солидарности;
- формирование приверженности идеям интернационализма, дружбы, равенства, взаимопомощи народов; воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям;
- формирование установок личности, позволяющих противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, коррупции, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;
- формирование антикоррупционного мировоззрения.

Формы реализации модуля:

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок выполнения	Ответственный исполнитель	Планируемый результат
1	Сообщение «Инновационные производственные системы»	в течение года	Жуйко Н.А.	- создание банка методических разработок по гражданско-патриотическому воспитанию; - готовность и стремление студентов к выполнению своего гражданского и патриотического долга, умение и желание сочетать общие и личные интересы; - повышение уровня реализации творческого по-
2	Сообщение «Мир глазами молодёжи»	в течение года	Жуйко Н.А.	
3	Фрагмент презентации «День героя»	в течение года	Жуйко Н.А.	
4	Сообщение «Вверх по лестнице жизни»	в течение года	Жуйко Н.А.	
5	Сообщение «Этическое и нравственное всегда рядом»	в течение года	Жуйко Н.А.	
6	Сообщение «Протяни руку помощи»	в течение года	Жуйко Н.А.	
7	Сообщение «Долг человека по	в течение года	Жуйко Н.А.	

	отношению к обществу»		
8	Сообщение «Мои интересы, мои увлечения»	в течение года	Жуйко Н.А.
9	Сообщение «Настроение и его власть над человеком»	в течение года	Жуйко Н.А.
10	Фрагмент презентации «Мы разные – в этом наше богатство, мы вместе – в этом наша сила»	в течение года	Жуйко Н.А.
11	Сообщение «Знаешь ли ты свой город?!»	в течение года	Жуйко Н.А.
12	Посвящение в студенты	октябрь	преподаватели ПЦК
13	Тематические часы: «Имена Героев Отечества», «Художники о Великой Отечественной войне»; Просмотр и обсуждение фильмов о войне	в течение года	куратор группы
14	Вовлечение студентов в спортивные секции и участие в спортивных соревнованиях (ГТО, спортивное ориентирование, лёгкая атлетика)	в течение года	куратор группы
15	Участие студентов в волонтерском движении	в течение года	куратор группы
16	Сообщение: «П.Л. Чебышев и математика»;	В течение года	Серкова Н.А
17	Сообщение: «М.И. Островский – вклад в развитие интегрального исчисления».	В течение года	Серкова Н.А
18	Великая Отечественная война: значение и цена Победы. Подготовка исторических очерков о героях Великой Отечественной Войны, живших в Георгиевске (Вехов И.И., Головкин П.Ф., Одноточков П.М. и др.)	Февраль-май	Преподаватели истории
19	Элементы диспута на тему: «Российская Федерация и глобальные вызовы современности»	Декабрь	Преподаватели истории
20	Написание эссе на тему «Последствия присоединения Крыма к Российской Федерации»	Февраль-март	Преподаватели истории
21	Беседа: «Знакомство с декларацией прав ребенка»	ноябрь	Преподаватели истории
22	Элементы презентации «Мои права и обязанности»	Март-апрель	Преподаватели истории
23	Интеллектуальная викторина «Борьба с коррупцией»	декабрь	Преподаватели истории
24	Элементы диспута на тему: Права и обязанности военнослужащих. Военная дисциплина и ответственность.	февраль	Преподаватели ОБЖ
25	Элементы диспута на тему: Боевые традиции Вооруженных Сил Российской Федерации	март	Преподаватели ОБЖ
26	Видеоматериалы «Символы Вооруженных Сил Российской Федерации»	март - апрель	Преподаватели ОБЖ
27	Сообщение на тему: «Земляки - защитники отечества»	Февраль	Преподаватели истории
28	Видеофрагменты исторических мест города, музеев, выставок города и края	В течение года	Преподаватели истории

тенциала студентов в области патриотического воспитания;

- повышение социальной и гражданской активности студентов;
- формирование у обучающихся правовой культуры, представлений об основных правах и обязанностях
- позитивные тенденции в студенческой среде, снижение показателей негативных тенденций деятельности
- профессионально- компетентный выпускник с активной гражданской позицией, научным мировоззрением, нравственным поведением, развитым самосознанием, высоким уровнем культуры и способный к творчеству
- стабильная динамика укрепления здоровья, рост числа участников спортивных секций, соревнований
- рост активности студенческого самоуправления и молодежных общественных организаций, усиление их роли в жизни молодежи;
- усиление взаимодействия структур колледжа с учреждениями культуры, искусства, образования.

29	Видеофрагменты антитеррористической направленности и межнациональной толерантности «Не отнимайте солнце у детей» для студентов групп нового набора.	В течение года	Преподаватели истории
30	Беседа со студентами нового набора «Мировые религии». Цикл классных часов.	В течение года	Преподаватели истории
31	Организация и проведение Всероссийской акции «Белый журавлик», приуроченной ко Дню Памяти и скорби 22 июня	2 июня	Преподаватели истории
32	Беседа «Терроризм-угроза обществу»	В течение года	Преподаватели истории
33	Участие во всероссийских акциях памяти	В течение года	Преподаватели истории
34	Беседа -Они совершили подвиг	В течение семестра	Мурашкин В.В.
35	Герои Советского Союза, жители города Георгиевск	В течение семестра	Мурашкин В.В.
36	Георгиевск в годы Великой Отечественной Войны	В течение семестра	Мурашкин В.В.
37	Жители Георгиевска совершившие подвиг в наше время	В течение семестра	Мурашкин В.В.
38	«Когда чужая боль становится своей- горн Беслана»	Сентябрь	Николенко С.Н.
39	«Есть такая профессия - Родину защищать»	Май 2021	Багинская Р.Ф.

9.3.2 Модуль «Социализация и духовно-нравственное развитие»

Цель модуля: создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся уважения к старшему поколению.

Задачи модуля:

- воспитание здоровой, счастливой, свободной личности, формирование способности ставить цели и строить жизненные планы;
- реализация обучающимися практик саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;
- формирование позитивных жизненных ориентиров и планов;
- формирование у обучающихся готовности и способности к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, развитие культуры безопасной жизнедеятельности, профилактику наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек;
- формирование бережного, ответственного и компетентного отношения к физическому и психологическому здоровью – как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь, развитие культуры здорового питания;
- развитие способностей к сопереживанию и формированию позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам;
- формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра, нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей и нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);

- развитие компетенций сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- развитие культуры межнационального общения;
- развитие в молодежной среде ответственности, принципов коллективизма и социальной солидарности;
- формирование уважительного отношения к родителям и старшему поколению в целом, готовности понять их позицию, принять их заботу, готовности договариваться с родителями и членами семьи в решении вопросов ведения домашнего хозяйства, распределения семейных обязанностей;
- воспитание ответственного отношения к созданию и сохранению семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;
- содействие в осознанной выработке собственной позиции по отношению к общественно-политическим событиям прошлого и настоящего на основе осознания и осмысления истории, духовных ценностей и достижений нашей страны;
- формирование толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

Формы реализации модуля:

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок выполнения	Ответственный исполнитель	Планируемый результат
1	Сообщение «Общечеловеческие ценности»	в течение года	Жуйко Н.А.	<ul style="list-style-type: none"> - позитивные тенденции в студенческой среде, снижение показателей негативных тенденций; - активизация взаимодействия с семьёй, усиление влияния родительской ответственности на воспитательную работу в колледже; - формирование способности к духовному развитию, реализации творческого потенциала в учебноигровой, предметно-продуктивной, социально ориентированной деятельности на основе нравственных установок и моральных норм, традиционных для народов России, российского общества, непрерывного образования, самовоспитания и стремления к нравственному совершенствованию - формирование у
2	Фрагмент презентации «Здоровый ребёнок в здоровой семье»	в течение года	Жуйко Н.А.	
3	Сообщение «Ценности трёх поколений»	в течение года	Жуйко Н.А.	
4	Сообщение «Россия многонациональная и многоконфессиональная страна»	в течение года	Жуйко Н.А.	
5	Фрагмент презентации «Ударим юмором по вредным привычкам»	в течение года	Жуйко Н.А.	
6	Сообщение «Разумное и нравственное всегда рядом»	в течение года	Жуйко Н.А.	
7	Сообщение «Мой дом – моя семья»	в течение года	Жуйко Н.А.	
8	Сообщение «Страна, в которой мне хотелось бы жить»	в течение года	Жуйко Н.А.	
9	Фрагмент презентации «Вредные привычки. Как можно от них избавиться?»	в течение года	Жуйко Н.А.	
10	Сообщение «Человек – мыслитель и творец»	в течение года	Жуйко Н.А.	
11	Сообщение «Моя семья сейчас и моя семья в будущем»	в течение года	Жуйко Н.А.	
12	Сообщение «Любить Родину - значит быть ей полезным»	в течение года	Жуйко Н.А.	
13	Фрагмент презентации «Здоровая семья – здоровая нация»	в течение года	Жуйко Н.А.	
14	Сообщение «Вечные истины»	в течение года	Жуйко Н.А.	
15	Сообщение «Разрешаем конфликты конструктивно»	в течение года	Жуйко Н.А.	
16	Фрагмент презентации «Наркотики – свобода или независимость, полёт или падение»	в течение года	Жуйко Н.А.	
17	Сообщение «Я среди людей, люди вокруг»	в течение	Жуйко Н.А.	

	меня»	года		<p>обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</p> <p>- развитие культуры безопасной жизнедеятельности;</p> <p>- профилактика наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек;</p> <p>- усиление взаимодействия структур колледжа с учреждениями культуры, искусства, образования,</p>
18	Сообщение «Тихая моя Родина, милосердие и гуманность»	в течение года	Жуйко Н.А.	
19	Сообщение «День борьбы с наркоманией и наркобизнесом»	в течение года	Жуйко Н.А.	
20	Сообщение «Алкоголь и потомство»		Жуйко Н.А.	
21	Сообщение «Адаптация студентов первого года обучения»	в течение года	Жуйко Н.А.	
22	Здоровый образ жизни	в течение года	Жуйко Н.А.	
23	Мониторинг адаптации студентов первого года обучения	в течение года	председатель ПЦК, куратор группы	
24	Беседы «Понятие о здоровом образе жизни»	в течение года	куратор группы	
25	Сообщение: «Правило вежливости», «Турнир вежливости», «Я иду на урок математики».	В течение года	Серкова Н.А	
26	Беседа со студентами «Вредные привычки – путь к деградации»	В течение года	Преподаватели истории	
27	Беседа со студентами: «Культура межнациональных отношений»	В течение года	Преподаватели истории	
28	Сообщение студентов: «Подари человеку радость»	Январь	Преподаватели истории	
29	Видеофрагменты на тему: Вечные истины для каждого свои, но для всех общие	Февраль	Преподаватели истории	
30	Мини-диспут: Семья – ячейка общества	Март	Преподаватели истории	
31	Мини-диспут: Дружба или любовь?	Апрель	Преподаватели истории	
32	Беседа со студентами: Здоровье и здоровый образ жизни	Май	Преподаватели истории	
33	Беседа со студентами: Разрешаем конфликты конструктивно	Сентябрь	Преподаватели истории	
34	Беседа со студентами: Труд и деньги	Октябрь	Преподаватели истории	
35	Сообщение студентов: «Толерантность в жизни и в профессии»	Ноябрь	Преподаватели истории	
36	Беседа со студентами: «Мат как основа снижение культуры»	В течение года	Преподаватели истории	
37	Элементы беседы: «Я выбираю жизнь»	октябрь	Преподаватели физ.воспит.	
38	Акция, посвященная Всемирному Дню борьбы со СПИДом (1 декабря)	декабрь	Преподаватели физ.воспитания	
39	Беседа со студентами: Правовые основы взаимоотношения полов. Опасности молодежных хобби.	сентябрь	Преподаватели истории и ОБЖ	
40	Беседа со студентами «Вредные привычки – путь к деградации»	В течение года	Преподаватели истории	
41	Беседа со студентами: «Культура межнациональных отношений»	В течение года	Преподаватели истории	
42	Сообщение студентов: «Подари человеку радость»	Январь	Преподаватели истории	
43	Видеофрагменты на тему: Вечные истины для каждого свои, но для всех общие	Февраль	Преподаватели истории	
44	Диспут-Ставрополье в истории России.	В течение семестра	Мурашкин В.В.	
45	Размышления-Город Георгиевск, в истории Ставрополья.	В течение семестра	Мурашкин В.В.	
46	Город Георгиевск – частица кавказских минеральных вод (экскурсия в городской музей)	В течение семестра	Мурашкин В.В.	

9.3.3 Модуль «Окружающий мир: живая природа, культурное наследие и народные традиции»

Цель модуля: формирование у обучающихся чувства бережного отношения к живой природе и окружающей среде, культурному наследию и традициям многонационального народа России.

Задачи модуля:

- формирование у обучающихся готовности и способности к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- развитие у обучающихся экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды;
- воспитание чувства ответственности за состояние природных ресурсов, формирование умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- воспитание эстетического отношения к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;
- формирование способности к духовному развитию, реализации творческого потенциала в учебной, профессиональной деятельности на основе нравственных установок и моральных норм, непрерывного образования, самовоспитания и универсальной духовно-нравственной компетенции – «становиться лучше»;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также на признании различных форм общественного сознания, предполагающего осознание своего места в поликультурном мире;
- формирование чувства любви к Родине на основе изучения культурного наследия и традиций многонационального народа России.

Формы реализации модуля: «указывает преподаватель»

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок выполнения	Ответственный исполнитель	Планируемый результат
1	Сообщение «Микробиология как наука»	в течение года	Жуйко Н.А.	- рационально организовывать познавательную деятельность обучающихся в ходе учебного процесса; - сделать обучение более эффективным, вовлекая все виды чувственного восприятия обучающегося в мультимедийный контекст и вооружая интеллект новым концептуальным инструментарием; - построение открытой системы образования, обеспечивающей каждому индивиду собственную траекторию обучения; - вовлечение в процесс активного обучения категории студентов, отличающихся способностями и стилем обучения; - использование специфических свойств
2	Сообщение «Перспективы развития микробиологии»	в течение года	Жуйко Н.А.	
3	Фрагмент презентации «Морфологический период. Работы Антони ван Левенгука»	в течение года	Жуйко Н.А.	
4	Фрагмент презентации «Физиологический период – эпоха Л. Пастера и Р. Коха»	в течение года	Жуйко Н.А.	
5	Фрагмент презентации «Научно-практические аспекты применения различных видов сушки в технологии специализированных продуктов питания»	в течение года	Жуйко Н.А.	
6	Сообщение «Совершенствование элементов технологии сушки овощей»	в течение года	Жуйко Н.А.	
7	Сообщение «Деятельность оператора системы управления линией для выпуска пищевых продуктов»	в течение года	Жуйко Н.А.	
8	Фрагмент презентации «Применение нанотехнологий в пищевой промышленности»	в течение года	Жуйко Н.А.	
9	Сообщение «Классификация пищевых процессов и основные законы, лежащие в их основе»	в течение года	Жуйко Н.А.	
10	Фрагмент презентации «Принципы создания пищевых продуктов с заданными свойствами»	в течение года	Жуйко Н.А.	

11	Сообщение «Микробиологический анализ, метод Коха, закрытые помещения»	в течение года	Жуйко Н.А.
12	Фрагмент презентации «Микробиологическая лаборатория»	в течение года	Жуйко Н.А.
13	Фрагмент презентации «Вклад микробиологов России в развитие науки»	в течение года	Жуйко Н.А.
14	Сообщение «Экологическая безопасность»	в течение года	Жуйко Н.А.
15	Сообщение «История города, края»	в течение года	Жуйко Н.А.
16	Сообщение «Организуем свой режим дня».	В течение года	Серкова Н.А
17	Сообщение «М.В.Ломоносов – учёный-энциклопедист».	В течение года	Грахова С.Б
18	Сообщение (видеофрагменты, презентация) «С.П.Королёв - основоположник отечественной космонавтики».	В течение года	Грахова С.Б
19	Сообщение «Влияние музыки на давление человека»	В течение года	Серкова Н.А
20	Диспут «Электрические явления в живых организмах»	В течение года	Серкова Н.А
21	Элементы беседы: Ответственность человека и гражданина перед обществом	В течение года	Преподаватели истории
22	Мини-диспут: Национальные традиции народов России	В течение года	Преподаватели истории
23	Элементы беседы: Россия – многонациональное государство	В течение года	Преподаватели истории
24	Элементы беседы: День Народного единства	Ноябрь	Преподаватели истории
25	Элементы беседы: Правила вежливости и этикета	Декабрь	Преподаватели истории
26	Элементы беседы: Пропаганда и разъяснения идей охраны природы	В течение года	Преподаватели истории
27	Проведение акции: Без привычек вредных жить на свете здорово!	В течение года	Преподаватели истории
28	Фрагмент видеоурока по теме: ВИЧ и СПИД. Заболевания, передающиеся половым путем. Меры профилактики	В течение года	Преподаватели истории
29	Элементы беседы: «Мои отношения с законом. Ответственность за нарушение антитабачного законодательства»	В течение года	Преподаватели истории
30	Беседа со студентами «Профилактика коронавирусной инфекции».	В течение года	Преподаватели истории
31	Элементы викторины «За здоровый образ жизни»	В течение года	Преподаватели истории
32	Беседа со студентами: Единая государственная система защиты населения и территорий в чрезвычайных ситуациях	октябрь	Преподаватели ОБЖ
33	Элементы беседы: Ответственность человека и гражданина перед обществом	В течение года	Преподаватели истории
34	Мини-диспут: Национальные традиции народов России	В течение года	Преподаватели истории
35	Элементы беседы: Россия – многонациональное государство	В течение года	Преподаватели истории
36	Элементы беседы: День Народного единства	Ноябрь	Преподаватели истории
37	Элементы беседы: Правила вежливости и этикета	Декабрь	Преподаватели истории
38	Элементы беседы: Пропаганда и разъяснения идей охраны природы	В течение года	Преподаватели истории
39	Проведение акции: Без привычек вредных жить на свете здорово!	В течение года	Преподаватели истории

компьютера, позволяющих индивидуализировать учебный процесс и обратиться к принципиально новым познавательным средствам;
-интенсифицирование всех уровней учебно-воспитательного процесса

40	Сообщение-Природные памятники города Георгиевск.	В течение семестра	Мурашкин В.В.
41	Диспут-История города Георгиевск.	В течение семестра	Мурашкин В.В.
42	Сообщение- Почетные граждане города Георгиевск.	В течение семестра	Мурашкин В.В.
43	Бережное отношение к природе	апрель	преподаватели

9.3.4 Модуль «Профессионал»

Цель модуля: создание условий для удовлетворения потребностей обучающихся в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии в сфере трудовых и социально-экономических отношений посредством профессионального становления.

Задачи модуля:

- развитие общественной активности обучающихся, воспитание в них сознательного отношения к труду и народному достоянию;
- формирование у обучающихся потребности трудиться, добросовестно, ответственно и творчески относиться к разным видам трудовой деятельности.
- формирование осознания профессиональной идентичности (осознание своей принадлежности к определённой профессии и профессиональному сообществу);
- формирование чувства социально-профессиональной ответственности, усвоение профессионально-этических норм;
- осознанный подход к выбранной профессии, развитие и реализация собственных возможностей;
- формирование отношения к профессии деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.

Формы реализации модуля:

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок выполнения	Ответственный исполнитель	Планируемый результат
1	Фрагмент презентации «Важные профессиональные качества»	в течение года	Жуйко Н.А.	- накопление опыта по организации и проведению работы по трудовому воспитанию; - повышение уровня реализации потенциала студентов в области профессионального трудового воспитания; - успешная социализация личности в профессиональном образовании; - формирование сознательного отношения к выбранной профессии; - формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности, конкурентоспособности будущих специалистов в изме-
2	Сообщение «Учёба наш труд»	в течение года	Жуйко Н.А.	
3	Фрагмент презентации «Мнемоническая микробиология»	в течение года	Жуйко Н.А.	
4	Сообщение «Мой профессиональный выбор. Прав я или нет?»	в течение года	Жуйко Н.А.	
5	Фрагмент презентации «Мнемоническая микробиология»	в течение года	Жуйко Н.А.	
6	Сообщение «Мой профессиональный выбор. Прав я или нет?»	в течение года	Жуйко Н.А.	
7	Фрагмент презентации «Профессиональная деятельность»	в течение года	Жуйко Н.А.	
8	Сообщение «Биржа труда – рынок профессий»	в течение года	Жуйко Н.А.	
9	Сообщение «Моё профессиональное будущее»	в течение года	Жуйко Н.А.	
10	Фрагмент презентации «Профессия и здоровье»	в течение года	Жуйко Н.А.	
11	Фрагмент презентации «В мире современных профессий»	в течение года	Жуйко Н.А.	
12	Сообщение «Труд и деньги»	в течение года	Жуйко Н.А.	
13	Сообщение «Отношение к труду и творчеству: ориентир, стажёр»	в течение года	Жуйко Н.А.	
14	Сообщение «Профессиональная этика и	в течение	Жуйко Н.А.	

	культура общения»	года		<p>няющихся условиях; - создание условий для развития умственного потенциала обучающихся, формирования современного мышления и коммуникаций, самостоятельности, способности применения полученных знаний в различных сферах деятельности (проектной, исследовательской, профессиональной - успешная адаптация выпускников и эффективность их профессиональной деятельности</p>
15	Фрагмент презентации «Личное и общественное в выборе профессии»	в течение года	Жуйко Н.А.	
16	Сообщение «Трудовые права молодежи»	в течение года	Жуйко Н.А.	
17	День открытых дверей	по плану колледжа	председатель ПЦК, преподаватели	
18	Посещение мастер классов (в том числе он дайн) проведение тематических бесед	в течение года	председатель ПЦК, преподаватели	
19	Мониторинг выпускников специальности и беседа с ними об успехах в творческой и профессиональной деятельности	в течение года	председатель ПЦК, преподаватели	
20	Фрагмент презентации: «Почему нельзя жить без математики»;	в течение года	Серкова Н.А	
21	Сообщение: Площадь фигур. Возникновение мер площадей русского народа»	в течение года	Серкова Н.А	
22	Сообщение «Мир фонтанов».	в течение года	Грахова С.Б.	
23	Диспут «Вечность движения».	в течение года	Грахова С.Б	
24	Презентации «Тепловые двигатели и охрана окружающей среды».	в течение года	Серкова Н.А	
25	Сообщение «Вред или польза от статического электричества	в течение года	Серкова Н.А	
26	Беседа о новинках в профессиональной сфере о роле и перспективах будущей профессии специалиста в России и современном мире.	В течение года	Преподаватели истории	
27	Беседа со студентами: «Моя будущая профессия - пекарь» (дискуссионный практикум по дальнейшему трудоустройству выпускников)	В течение года	Преподаватели истории	
28	Проведение бесед с обучающимися на тему «Моя профессия и физическая культура»	В течение года	Преподаватели физ.воспитания	
29	Видеофрагменты: Первая медицинская помощь при кровотечениях	март - апрель	Преподаватели ОБЖ	
30	Организация учебных экскурсий в профильные учреждения	В течение года	Преподаватели спец. дисциплин	
31	Входящая диагностика с обучающимися 1 курсов с последующей коррекционно-развивающей работой по адаптации к новому образовательному пространству с элементами профессиональной ориентации и мотивированием их на специальность.	В течение года	Преподаватели спец. дисциплин	
32	Элементы эссе «Моя профессия»	В течение года	Преподаватели спец. дисциплин	
33	Почему я выбрал эту профессию.	В течение семестра	Мурашкин В.В.	
34	«Будущее в моих руках»	Ноябрь	Домнина Н.А.	
35	«Идти по выбранному пути»	В течение года	преподаватели	
36	«Все работы хороши»	В течение года	преподаватели	

9.3.5 Модуль «Социальное партнерство в воспитательной деятельности образовательной организации»

Цель модуля: усиление взаимодействия воспитательных структур образовательной организации с организациями, созданными по инициативе обучающихся, с общественными движениями, органами власти и другими образовательными организациями.

Задачи модуля:

- расширение пространства социального партнерства, развитие различных форм взаимодействия его субъектов в сфере воспитательной деятельности;
- поддержка в образовательной организации инициатив общественных молодежных организаций и объединений в области воспитания обучающейся молодежи;
- распространение опыта и совместное проведение конференций, семинаров и других учебно-воспитательных мероприятий;
- развитие сотрудничества с социальными партнёрами с целью повышения психолого-педагогического мастерства, уровня культуры педагогических работников и руководителей воспитательных структур образовательной организации;
- создание между образовательными организациями города и края центров по развитию: гуманитарной художественной культуры, личностного роста, правовой помощи, клубов социально-психологической помощи и клубов «доброй воли» и т.д. (муниципальных, региональных);
- организация сотрудничества образовательной организации с правоохранительными органами СКФО по предупреждению правонарушений среди обучающихся и по созданию Центра правовой помощи обучающимся;
- поддержка и продвижение социально значимых инициатив обучающихся и (или) их организаций/ объединений в образовательной организации, городе, регионе;
- формирование корпоративной культуры образовательной организации (принадлежности к единому коллективу, формирование традиций, корпоративной этики);
- создание в образовательной организации музеев, историко-патриотических клубов, литературно-творческих объединений, научных обществ с привлечением ветеранов труда, деятелей науки, культуры и искусства;
- создание ассоциации выпускников образовательной организации, имиджа образовательной организации, продвижение образовательной организации на уровне города, региона.

Формы реализации модуля:

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок выполнения	Ответственный исполнитель	Планируемый результат
1	Консультирование обучающихся по вопросам организации производственных и учебных практик	в течение года	руководители практик	- усиление взаимодействия структур колледжа с учреждениями культуры, искусства, образования, средствами массовой информации; - успешная адаптация выпускников и эффективность их профессиональной деятельности - профессионально-компетентный выпускник с активной гражданской позицией, научным мировоззрением, нравственным поведением, развитым самосознанием, высоким уровнем культуры и способный к творчеству;
2	Участие в конференциях, конкурсах, выставках различного уровня	в течение года	преподаватели ПЦК	
3	Привлечение студентов к социальному партнёрству (посещение виртуальных обсерваторий и планетариев), выполнение простейших астрономических расчётов и наблюдений.	в течение года	Грахова С.Б	
4	Виртуальный музей физического оборудования (http://fiz-muz-spb.ucoz.net/)	в течение года	Грахова С.Б	
5	Центральный музей А.С.Попова (https://www.rustelecom-museum.ru/)	в течение года	Грахова С.Б	
6	Организация встреч с выпускниками, добившихся успехов	в течение года	Преподаватели истории и обществознания	
7	Вовлечение студентов в участие в научно-практических конференциях	в течение года	Преподаватели истории и обществознания	
8	Участие в волонтерском движении	в течение года	Преподаватели	
9	Организация экскурсии учащихся школ города Георгиевск и Георгиевского муниципального округа» на отделение об-	в течение года	Мурашкин В.В	

	щественного питания		
10	Сотрудничество с городской библиотекой	в течение года	преподаватели

9.4 Основные направления самоанализа воспитательной работы

Самоанализ организуемой в образовательной организации воспитательной работы осуществляется по направлениям воспитательной работы и проводится с целью выявления основных проблем воспитания обучающихся в образовательной организации и последующего их решения.

Самоанализ осуществляется ежегодно силами созданной распорядительным актом руководителя образовательной организации экспертной комиссии по вопросам воспитания обучающихся с привлечением (при необходимости и по решению руководителя образовательной организации / заместителя директора по УВР) внешних экспертов.

Основными принципами, на основе которых осуществляется самоанализ воспитательной работы в образовательной организации, являются:

- принцип гуманистической направленности осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на уважительное отношение как к воспитуемым обучающимся, так и к педагогическим работникам и руководителям воспитательных структур образовательной организации, реализующим воспитательный процесс образовательной организации;

- принцип приоритета анализа сущностных сторон воспитания, ориентирующий экспертов на изучение не количественных его показателей, а качественных – таких как содержание и разнообразие деятельности, характер общения и отношений между обучающимися и педагогическими работниками и руководителями воспитательных структур образовательной организации;

- принцип развивающего характера осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на использование его результатов для совершенствования воспитательной деятельности в образовательной организации: грамотной постановки педагогическими работниками и руководителями воспитательных структур образовательной организации цели и задач воспитания, умелого планирования воспитательной работы, адекватного подбора видов, форм и содержания совместной деятельности с обучающимися;

- принцип разделенной ответственности за результаты личностного развития обучающихся, ориентирующий экспертов на понимание того, что личностное развитие обучающихся – это результат как социального воспитания (в котором образовательная организация участвует наряду с другими социальными институтами), так и стихийной социализации и саморазвития обучающихся.

Основными направлениями анализа организуемого в образовательной организации воспитательного процесса являются:

- результаты воспитания, социализации и саморазвития обучающихся;
- состояние организуемой в образовательной организации совместной деятельности обучающихся и педагогических работников и руководителей воспитательных структур образовательной организации.

Направления анализа воспитательного процесса	Критерий анализа	Способ получения информации о результатах воспитания	Результат анализа
Результаты воспитания, социализации и саморазвития обучающихся	Динамика личностного развития обучающихся	Педагогическое наблюдение	Получение представления о том, какие прежде существовавшие проблемы личностного развития обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы решить не удалось и почему; какие новые проблемы появились, над чем далее предстоит работать педагогическим работникам и руководителям воспитательных структур образовательной организации

Состояние организуемой в образовательной организации совместной деятельности обучающихся и педагогических работников и руководителей воспитательных структур образовательной организации	Наличие в образовательной организации интересной, событийно насыщенной и лично развивающей совместной деятельности обучающихся и педагогических работников и руководителей воспитательных структур образовательной организации	Беседы с обучающимися, педагогическими работниками и руководителями воспитательных структур образовательной организации, лидерами общественных молодежных организаций, созданных обучающимися в образовательной организации, при необходимости – их анкетирование	Получение представления о качестве совместной деятельности обучающихся и педагогических работников и руководителей воспитательных структур образовательной организации по направлениям: <ul style="list-style-type: none"> – патриотизм и гражданственность; – социализация и духовно-нравственное развитие; – окружающий мир: живая природа, культурное наследие и народные традиции; – социальное партнерство в воспитательной деятельности образовательной организации;
--	--	---	--

Анализ организуемого в образовательной организации воспитательного процесса осуществляется членами экспертной комиссии совместно с заместителем руководителя образовательной организации по учебно-воспитательной работе с последующим обсуждением его результатов на педагогическом совете.

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
на 2021 / 2024 учебные годы**

№ п/п	Модуль воспитательной работы	Наименование мероприятия	Срок выполнения	Ответственный исполнитель	Планируемый результат	Примечание
1.	Гражданин и патриот	Сообщение «Инновационные производственные системы»	в течение года	Жуйко Н.А.	- создание банка методических разработок по гражданско-патриотическому воспитанию; - готовность и стремление студентов к выполнению своего гражданского и патриотического долга, умение и желание сочетать общие и личные интересы; - повышение уровня реализации творческого потенциала студентов в области патриотического воспитания; - повышение социальной и гражданской активности студентов; - формирование у обучающихся правовой культуры, представлений об основных правах и обязанностях - позитивные тенденции в студенческой среде, снижение показателей негативных тенденций деятельности - профессионально- компетентный выпускник с активной гражданской позицией, научным мировоззрением, нравственным поведением, развитым самосознанием, высоким уровнем культуры и способный к творчеству - стабильная динамика укрепления здоровья, рост числа участников спортивных секций, соревнований - рост активности студенческого	
		Сообщение «Мир глазами молодёжи»	в течение года	Жуйко Н.А.		
		Фрагмент презентации «День героя»	в течение года	Жуйко Н.А.		
		Сообщение «Вверх по лестнице жизни»	в течение года	Жуйко Н.А.		
		Сообщение «Этическое и нравственное всегда рядом»	в течение года	Жуйко Н.А.		
		Сообщение «Протяни руку помощи»	в течение года	Жуйко Н.А.		
		Сообщение «Долг человека по отношению к обществу»	в течение года	Жуйко Н.А.		
		Сообщение «Мои интересы, мои увлечения»	в течение года	Жуйко Н.А.		
		Сообщение «Настроение и его власть над человеком»	в течение года	Жуйко Н.А.		
		Фрагмент презентации «Мы разные – в этом наше богатство, мы вместе – в этом наша сила»	в течение года	Жуйко Н.А.		
		Сообщение «Знаешь ли ты свой город?!»	в течение года	Жуйко Н.А.		
		Посвящение в студенты	октябрь	преподаватели ПЦК		
		Тематические часы: «Имена Героев Отечества», «Художники о Великой Отечественной войне»; Просмотр и обсуждение фильмов о войне	в течение года	куратор группы		
		Вовлечение студентов в спортивные секции и участие в спортивных соревнованиях (ГТО, спортивное ориентирование, лёгкая атлетика)	в течение года	куратор группы		
		Участие студентов в волонтерском движении	в течение года	куратор группы		
Сообщение: «П.Л. Чебышев и математика»;	В течение года	Серкова Н.А				

Сообщение: «М.И. Островский – вклад в развитие интегрального исчисления».	В течение года	Серкова Н.А	самоуправления и молодёжных общественных организаций, усиление их роли в жизни молодёжи; -усиление взаимодействия структур колледжа с учреждениями культуры, искусства, образования,	
Великая Отечественная война: значение и цена Победы. Подготовка исторических очерков о героях Великой Отечественной Войны, живших в Георгиевске (Вехов И.И., Головки П.Ф., Однобоков П.М. и др.)	Февраль-май	Преподаватели истории		
Элементы диспута на тему: «Российская Федерация и глобальные вызовы современности»	Декабрь	Преподаватели истории		
Написание эссе на тему «Последствия присоединения Крыма к Российской Федерации»	Февраль-март	Преподаватели истории		
Беседа: «Знакомство с декларацией прав ребенка»	ноябрь	Преподаватели истории		
Элементы презентации «Мои права и обязанности»	Март-апрель	Преподаватели истории		
Интеллектуальная викторина «Борьба с коррупцией»	декабрь	Преподаватели истории		
Элементы диспута на тему: Права и обязанности военнослужащих. Военская дисциплина и ответственность.	февраль	Преподаватели ОБЖ		
Элементы диспута на тему: Боевые традиции Вооруженных Сил Российской Федерации	март	Преподаватели ОБЖ		
Видеоматериалы «Символы Вооруженных Сил Российской Федерации»	март - апрель	Преподаватели ОБЖ		
Сообщение на тему: «Земляки - защитники отечества»	Февраль	Преподаватели истории		
Видеофрагменты исторических мест города, музеев, выставок города и края	В течение года	Преподаватели истории		
Видеофрагменты антитеррористической направленности и межнациональной толерантности «Не отнимайте солнце у детей» для студентов групп нового набора.	В течение года	Преподаватели истории		
Беседа со студентами нового набора «Мировые религии». Цикл классных часов.	В течение года	Преподаватели истории		
Организация и проведение Всероссийской акции «Белый журавлик», приуроченной ко Дню Памяти и скорби 22 июня	2 июня	Преподаватели истории		
Беседа «Терроризм-угроза обществу»	В течение года	Преподаватели истории		
Участие во всероссийских акциях памяти	В течение года	Преподаватели истории		
Беседа -Они совершили подвиг	В течение года	Мурашкин В.В.		

			семестра		
		Герои Советского Союза, жители города Георгиевск	В течение семестра	Мурашкин В.В.	
		Георгиевск в годы Великой Отечественной Войны	В течение семестра	Мурашкин В.В.	
		Жители Георгиевска совершившие подвиг в наше время	В течение семестра	Мурашкин В.В.	
		«Когда чужая боль становится своей- горн Беслана»	Сентябрь	Николенко С.Н.	
		«Есть такая профессия - Родину защищать»	Май 2021	Багинская Р.Ф.	
2.	Социализация и духовно-нравственное развитие	Сообщение «Общечеловеческие ценности»	в течение года	Жуйко Н.А.	<p>- позитивные тенденции в студенческой среде, снижение показателей негативных тенденций;</p> <p>- активизация взаимодействия с семьёй, усиление влияния родительской общественности на воспитательную работу в колледже;</p> <p>- формирование способности к духовному развитию, реализации творческого потенциала в учебноигровой, предметно-продуктивной, социально ориентированной деятельности на основе нравственных установок и моральных норм, традиционных для народов России, российского общества, непрерывного образования, самовоспитания и стремления к нравственному совершенствованию</p> <p>- формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</p> <p>- развитие культуры безопасной</p>
		Фрагмент презентации «Здоровый ребёнок в здоровой семье»	в течение года	Жуйко Н.А.	
		Сообщение «Ценности трёх поколений»	в течение года	Жуйко Н.А.	
		Сообщение «Россия многонациональная и многоконфессиональная страна»	в течение года	Жуйко Н.А.	
		Фрагмент презентации «Ударим юмором по вредным привычкам»	в течение года	Жуйко Н.А.	
		Сообщение «Разумное и нравственное всегда рядом»	в течение года	Жуйко Н.А.	
		Сообщение «Мой дом – моя семья»	в течение года	Жуйко Н.А.	
		Сообщение «Страна, в которой мне хотелось бы жить»	в течение года	Жуйко Н.А.	
		Фрагмент презентации «Вредные привычки. Как можно от них избавиться?»	в течение года	Жуйко Н.А.	
		Сообщение «Человек – мыслитель и творец»	в течение года	Жуйко Н.А.	
		Сообщение «Моя семья сейчас и моя семья в будущем»	в течение года	Жуйко Н.А.	
		Сообщение «Любить Родину - значит быть ей полезным»	в течение года	Жуйко Н.А.	
		Фрагмент презентации «Здоровая семья – здоровая нация»	в течение года	Жуйко Н.А.	
		Сообщение «Вечные истины»	в течение года	Жуйко Н.А.	
		Сообщение «Разрешаем конфликты конструктивно»	в течение года	Жуйко Н.А.	
Фрагмент презентации «Наркотики – свобода	в течение	Жуйко Н.А.			

			физ.воспит.		
	Акция, посвященная Всемирному Дню борьбы со СПИДом (1 декабря)	декабрь	Преподаватели физ.воспитания		
	Беседа со студентами: Правовые основы взаимоотношения полов. Опасности молодежных хобби.	сентябрь	Преподаватели истории и ОБЖ		
	Беседа со студентами «Вредные привычки – путь к деградации»	В течение года	Преподаватели истории		
	Беседа со студентами: «Культура межнациональных отношений»	В течение года	Преподаватели истории		
	Сообщение студентов: «Подари человеку радость»	Январь	Преподаватели истории		
	Видеофрагменты на тему: Вечные истины для каждого свои, но для всех общие	Февраль	Преподаватели истории		
	Диспут-Ставрополье в истории России.	В течение семестра	Мурашкин В.В.		
	Размышления-Город Георгиевск, в истории Ставрополя.	В течение семестра	Мурашкин В.В.		
	Город Георгиевск – частица кавказских минеральных вод (экскурсия в городской музей)	В течение семестра	Мурашкин В.В.		
3.	Окружающий мир: живая природа, культурное наследие и народные традиции	Сообщение «Микробиология как наука»	в течение года	Жуйко Н.А.	
		Сообщение «Перспективы развития микробиологии»	в течение года	Жуйко Н.А.	
		Фрагмент презентации «Морфологический период. Работы Антони ван Левенгука»	в течение года	Жуйко Н.А.	
		Фрагмент презентации «Физиологический период – эпоха Л.Пастера и Р.Коха»	в течение года	Жуйко Н.А.	
		Фрагмент презентации «Научно-практические аспекты применения различных видов сушки в технологии специализированных продуктов питания»	в течение года	Жуйко Н.А.	
		Сообщение «Совершенствование элементов технологии сушки овощей»	в течение года	Жуйко Н.А.	
		Сообщение «Деятельность оператора системы управления линией для выпуска пищевых продуктов»	в течение года	Жуйко Н.А.	
		Фрагмент презентации «Применение нанотехнологий в пищевой промышленности»	в течение года	Жуйко Н.А.	
		Сообщение «Классификация пищевых процессов и основные законы, лежащие в их основе»	в течение года	Жуйко Н.А.	

Фрагмент презентации «Принципы создания пищевых продуктов с заданными свойствами»	в течение года	Жуйко Н.А.		
Сообщение «Микробиологический анализ, метод Коха, закрытые помещения»	в течение года	Жуйко Н.А.		
Фрагмент презентации «Микробиологическая лаборатория»	в течение года	Жуйко Н.А.		
Фрагмент презентации «Вклад микробиологов России в развитие науки»	в течение года	Жуйко Н.А.		
Сообщение «Экологическая безопасность»	в течение года	Жуйко Н.А.		
Сообщение «История города, края»	в течение года	Жуйко Н.А.		
Сообщение «Организуй свой режим дня».	В течение года	Серкова Н.А		
Сообщение «М.В.Ломоносов – учёный-энциклопедист».	В течение года	Грахова С.Б		
Сообщение (видеофрагменты, презентация) «С.П.Королёв - основоположник отечественной космонавтики».	В течение года	Грахова С.Б		
Сообщение «Влияние музыки на давление человека»	В течение года	Серкова Н.А		
Диспут «Электрически явления в живых организмах»	В течение года	Серкова Н.А		
Элементы беседы: Ответственность человека и гражданина перед обществом	В течение года	Преподаватели истории		
Мини-диспут: Национальные традиции народов России	В течение года	Преподаватели истории		
Элементы беседы: Россия – многонациональное государство	В течение года	Преподаватели истории		
Элементы беседы: День Народного единства	Ноябрь	Преподаватели истории		
Элементы беседы: Правила вежливости и этикета	Декабрь	Преподаватели истории		
Элементы беседы: Пропаганда и разъяснения идей охраны природы	В течение года	Преподаватели истории		
Проведение акции: Без привычек вредных жить на свете здорово!	В течение года	Преподаватели истории		
Фрагмент видеурока по теме: ВИЧ и СПИД. Заболевания, передающиеся половым путем. Меры профилактики	В течение года	Преподаватели истории		
Элементы беседы: «Мои отношения с законом. Ответственность за нарушение антита-	В течение года	Преподаватели истории		

		бачного законодательства»			
		Беседа со студентами «Профилактика корона-вирусной инфекции».	В течение года	Преподаватели истории	
		Элементы викторины «За здоровый образ жизни»	В течение года	Преподаватели истории	
		Беседа со студентами: Единая государственная система защиты населения и территорий в чрезвычайных ситуациях	октябрь	Преподаватели ОБЖ	
		Элементы беседы: Ответственность человека и гражданина перед обществом	В течение года	Преподаватели истории	
		Мини-диспут: Национальные традиции народов России	В течение года	Преподаватели истории	
		Элементы беседы: Россия – многонациональное государство	В течение года	Преподаватели истории	
		Элементы беседы: День Народного единства	Ноябрь	Преподаватели истории	
		Элементы беседы: Правила вежливости и этикета	Декабрь	Преподаватели истории	
		Элементы беседы: Пропаганда и разъяснения идей охраны природы	В течение года	Преподаватели истории	
		Проведение акции: Без привычек вредных жить на свете здорово!	В течение года	Преподаватели истории	
		Сообщение-Природные памятники города Георгиевск.	В течение семестра	Мурашкин В.В.	
		Диспут-История города Георгиевск.	В течение семестра	Мурашкин В.В.	
		Сообщение- Почетные граждане города Георгиевск.	В течение семестра	Мурашкин В.В.	
		Бережное отношение к природе	апрель	преподаватели	
4.	Профориентация	Фрагмент презентации «Важные профессиональные качества»	в течение года	Жуйко Н.А.	- накопление опыта по организации и проведению работы по трудовому воспитанию; - повышение уровня реализации потенциала студентов в области профессионально-трудового воспитания; - успешная социализация личности в профессиональном образовании; - формирование сознательного отношения к выбранной профес-
		Сообщение «Учёба наш труд»	в течение года	Жуйко Н.А.	
		Фрагмент презентации «Мнемоническая микробиология»	в течение года	Жуйко Н.А.	
		Сообщение «Мой профессиональный выбор. Прав я или нет?»	в течение года	Жуйко Н.А.	
		Фрагмент презентации «Мнемоническая микробиология»	в течение года	Жуйко Н.А.	
		Сообщение «Мой профессиональный выбор. Прав я или нет?»	в течение года	Жуйко Н.А.	

Фрагмент презентации «Профессиональная деятельность»	в течение года	Жуйко Н.А.	сии; - формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности, конкурентоспособности будущих специалистов в изменяющихся условиях; - создание условий для развития умственного потенциала обучающихся, формирования современного мышления и коммуникаций, самостоятельности, способности применения полученных знаний в различных сферах деятельности (проектной, исследовательской, профессиональной) - успешная адаптация выпускников и эффективность их профессиональной деятельности	
Сообщение «Биржа труда – рынок профессий»	в течение года	Жуйко Н.А.		
Сообщение «Моё профессиональное будущее»	в течение года	Жуйко Н.А.		
Фрагмент презентации «Профессия и здоровье»	в течение года	Жуйко Н.А.		
Фрагмент презентации «В мире современных профессий»	в течение года	Жуйко Н.А.		
Сообщение «Труд и деньги»	в течение года	Жуйко Н.А.		
Сообщение «Отношение к труду и творчеству: ориентир, стажёр»	в течение года	Жуйко Н.А.		
Сообщение «Профессиональная этика и культура общения»	в течение года	Жуйко Н.А.		
Фрагмент презентации «Личное и общественное в выборе профессии»	в течение года	Жуйко Н.А.		
Сообщение «Трудовые права молодёжи»	в течение года	Жуйко Н.А.		
День открытых дверей	по плану колледжа	председатель ПЦК, преподаватели		
Посещение мастер классов (в том числе он-лайн) проведение тематических бесед	в течение года	председатель ПЦК, преподаватели		
Мониторинг выпускников специальности и беседа с ними об успехах в творческой и профессиональной деятельности	в течение года	председатель ПЦК, преподаватели		
Фрагмент презентации: «Почему нельзя жить без математики»;	в течение года	Серкова Н.А		
Сообщение: Площадь фигур. Возникновение мер площадей русского народа»	в течение года	Серкова Н.А		
Сообщение «Мир фонтанов».	в течение года	Грахова С.Б.		
Диспут «Вечность движения».	в течение года	Грахова С.Б		
Презентации «Тепловые двигатели и охрана окружающей среды».	в течение года	Серкова Н.А		
Сообщение «Вред или польза от статического электричества»	в течение года	Серкова Н.А		
Беседа о новинках в профессиональной сфере о роле и перспективах будущей профессии специалиста в России и современном мире.	В течение года	Преподаватели истории		

		Беседа со студентами: «Моя будущая профессия - пекарь» (дискуссионный практикум по дальнейшему трудоустройству выпускников)	В течение года	Преподаватели истории	
		Проведение бесед с обучающимися на тему «Моя профессия и физическая культура»	В течение года	Преподаватели физ.воспитания	
		Видеофрагменты: Первая медицинская помощь при кровотечениях	март - апрель	Преподаватели ОБЖ	
		Организация учебных экскурсий в профильные учреждения	В течение года	Преподаватели спец. дисциплин	
		Входящая диагностика с обучающимися 1 курсов с последующей коррекционно-развивающей работой по адаптации к новому образовательному пространству с элементами профессиональной ориентации и мотивированием их на специальность.	В течение года	Преподаватели спец. дисциплин	
		Элементы эссе «Моя профессия»	В течение года	Преподаватели спец. дисциплин	
		Почему я выбрал эту профессию.	В течение семестра	Мурашкин В.В.	
		«Будущее в моих руках»	Ноябрь	Домнина Н.А.	
		«Идти по выбранному пути»	В течение года	преподаватели	
		«Все работы хороши»	В течение года	преподаватели	
5.	Социальное партнерство в воспитательной деятельности образовательной организации	Консультирование обучающихся по вопросам организации производственных и учебных практик	в течение года	руководители практик	- усиление взаимодействия структур колледжа с учреждениями культуры, искусства, образования, средствами массовой информации; - успешная адаптация выпускников и эффективность их профессиональной деятельности - профессионально-компетентный выпускник с активной гражданской позицией, научным мировоззрением, нравственным поведением, развитым самосознанием, высоким уровнем культуры и способный к творчеству;
		Участие в конференциях, конкурсах, выставках различного уровня	в течение года	преподаватели ПЦК	
		Привлечение студентов к социальному партнерству (посещение виртуальных обсерваторий и планетариев), выполнение простейших астрономических расчетов и наблюдений.	в течение года	Грахова С.Б	
		Виртуальный музей физического оборудования (http://fiz-muz-spb.ucoz.net/)	в течение года	Грахова С.Б	
		Центральный музей А.С.Попова (https://www.rustelecom-museum.ru/)	в течение года	Грахова С.Б	
		Организация встреч с выпускниками, добившихся успехов	в течение года	Преподаватели истории и обществознания	
		Вовлечение студентов в участие в научно-практических конференциях	в течение года	Преподаватели истории и обще-	

			ствознания	
		Участие в волонтерском движении	в течение года	Преподаватели
		Организация экскурсии учащихся школ города Георгиевск и Георгиевского муниципального округа» на отделение общественного питания	в течение года	Мурашкин В.В
		Сотрудничество с городской библиотекой	в течение года	преподаватели

РАЗРАБОТЧИКИ ООП:

Алишев М.И., заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ ГРК «Интеграл»;
 Бойко О.В., председатель ПЦК пищевых производств и обслуживания ГБПОУ ГРК «Интеграл»;
 Анисимова Л.Г., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл»;
 Барсукова Т.В., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл»;
 Гашина Н.И., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл»;
 Домнина Н.А., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл»;
 Жуйко Н.А., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл»;
 Кокунова Е.А., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл»;
 Магомндханова Н.В., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл»;
 Моловцова Н.А., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл»;
 Мурашкин В.В., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл»;
 Нагорная А.Е., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл»;
 Погуляева Д.П., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл»;
 Савченко О.П., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл»;
 Серкова Н.А., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл»;
 Сощенко И.Г., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл»;
 Яковенко И.В., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл»;
 Яколович О.Н., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл»;
 Ярыгина М.Г., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл».