

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

г. Новосибирск, 2025 г.

Рабочая программа ПМ02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 341 от 18 мая 2022 года

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки».

Составители:

Князькова Людмила Михайловна преподаватель высшей квалификационной категории,

Еньшина Оксана Александровна преподаватель

Рассмотрено на заседании ПЦК профессионального цикла по профессиям 19.01.18 и специальностям 19.02.03, 19.02.11.

Протокол № 1 от 29.08.2025 г

Председатель ПЦК _____/В.С. Шакирова /

СОГЛАСОВАНО

Наименование организации:

Ф.И.О.(должность представителя работодателей, подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	32
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	34

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального ПМ02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1.2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В рамках программы профессионального модуля с целью овладения основным видом профессиональной деятельности обучающимися осваиваются профессиональные и общие компетенции, практический опыт, знания и умения, предусмотренные рабочей программой воспитания, в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

Профессиональные компетенции

Вид профессиональной деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
	ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Общие компетенции

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

Практический опыт, знания и умения

Практический опыт	-ведения утвержденной учетно-отчетной документации; -обеспечении условий хранения и состоянии продуктов и запасов сырья на производстве хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; -обеспечении технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий, кондитерских изделий на автоматизированных
-------------------	---

	технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами; - оказания услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях; -мониторинга технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях; -проверки товарного оформления и хранения продукции; -оформления документов на отпущенную продукцию; -проверки соблюдения нормативов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях; -участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; -расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; -определения потребности в рабочей силе;
Должен уметь	-составлять аппаратурно-технологические схемы линий по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; -вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; -оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов на производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; -оформлять технологическую

	документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов для производства хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
Должен знать	Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. -оборудование для автоматизированных линий производства хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий; -основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; -современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий; -виды сопроводительной документации на различные группы продуктов для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий;

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего 616 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 508 часов,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 365 часов,

включая:

лабораторных и практических занятий 155 часов;

самостоятельной работы обучающегося 143 часов;

учебной и производственной практики 108 часов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена и итогового тестирования – 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций, личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1, ПК 2.2. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.	МДК.02.01 Организационное обеспечение производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	270	197	93	-	73	-	18	36
ПК 2.1, ПК 2.2. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08,	МДК.02.02 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных,	238	168	62		70		18	36

ОК 09.	кондитерских и макаронных изделий								
ПК 2.1, ПК 2.2. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.	Учебная практика Производственная практика	36 72						36	72
	Всего:	616	365	155	-	143	-	36	72

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 02. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов
1	2		3
ПМ 02. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях			324
Раздел I. МДК 02.01. Организационное обеспечение производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях			270
Глава 1. Труд как общественно-экономическая категория			12
Тема 1.1. Понятие и виды труда	Содержание		2
	1.	Труд как практическая деятельность человека. Труд как общественно-экономическая категория. Признаки труда. Содержание, характер и виды труда.	2
Тема 1.2. Трудовой потенциал работника	Содержание		4
	1.	Задачи организации труда. Трудовой потенциал работника. Развитие трудового потенциала компании. Виды деловой карьеры работника предприятия.	2
	В том числе практических занятий		2
	Практическое занятие № 1 Трудовой потенциал работника. Составить сравнительную характеристику производительного и непроизводительного труда. Привести примеры. Составить сравнительную характеристику разных форм труда. Привести примеры.		2
Тема 1.3. Рынок трудовых ресурсов	Содержание		6
	1.	Виды рынков. Структура рыночной экономики. Структура рынков трудовых ресурсов. Процесс формирования трудовых ресурсов. Способы воздействия государства на рынок трудовых ресурсов.	2
	В том числе практических занятий		4
	Практическое занятие № 2 Труд как общественно-экономическая категория. Выполнить задания. Тестирование.		4
Глава 2. Разделение и кооперация труда			20
Тема 2.1.	Содержание		2

Сущность и границы разделения труда	1.	Многообразие видов трудовой деятельности. Разделение труда на предприятиях. Границы разделения труда. Преимущества разделения труда.	2
Тема 2.2. Формы разделения труда		Содержание	6
	1.	Четыре формы разделения труда. Профессиональное разделение труда. Технологическое разделение труда. Функциональное разделение труда. Квалификационное разделение труда.	2
		В том числе практических занятий	4
		Практическое занятие № 3 Разделение труда. Описать уровни разделения труда, выделить его преимущества и недостатки.	4
Тема 2.3. Понятие и виды кооперации труда		Содержание	6
	1.	Кооперация труда. Уровни кооперации. Практика реализации кооперации труда на предприятии.	2
		В том числе практических занятий	4
		Практическое занятие № 4 Разделение и кооперация труда.	4
Тема 2.4. Бригадная форма организации труда		Содержание	6
	1.	Бригадная форма организации труда. Принципы организации производственных бригад. Виды бригад. Формирование бригадной организации труда.	2
		В том числе практических занятий	4
		Практическое занятие № 5 Тестирование. Бригадная форма организации труда.	4
Глава 3. Персонал промышленного предприятия			18
Тема 3.1. Структура и классификация персонала промышленного предприятия		Содержание	6
	1.	Трудовой коллектив. Структура персонала промышленного предприятия. Классификация персонала промышленного предприятия.	2
		В том числе практических занятий	4
		Практическое занятие № 6 Классификация персонала. Описать потребности в персонале предприятия.	4
Тема 3.2. Определение численности работников		Содержание	6

	1.	Определение потребной численности работников. Факторы, определяющие потребность в персонале. Этапы процесса планирования потребной численности персонала. Показатели, используемые при определении численности персонала.	2
	В том числе практических занятий		4
	Практическое занятие № 7 Задать характеристики какого-либо предприятия. Определить для него расстановочный штат.		4
Тема 3.3. Набор и оценка персонала	Содержание		6
	1.	Источники привлечения персонала. Критерии отбора персонала. Основные методы оценки персонала. Согласования интересов и возможностей работодателя и претендента на рабочее место.	2
	В том числе практических занятий		4
	Практическое занятие № 8 Определение численности работников предприятия. Решение задач. Описать внешние и внутренние источники привлечения персонала. Составьте схему согласования интересов и возможностей работодателя и претендента на должность. Тестирование		4
Всего за 1 полугодие ТЗ – 20 часов, ПЗ– 30 часов, СР - 25			
Глава 4 Трудовой процесс и его временные характеристики			26
Тема 4.1. Основы организации труда на предприятии	Содержание		6
	1.	Организация труда. Элементы трудовой деятельности. Основные элементы организации труда.	2
	В том числе практических занятий		4
	Практическое занятие № 9 Организация труда на предприятии. Выполнить презентацию по теме		4
Тема 4.2. Трудовые процессы, их квалификация, структура и принципы организации	Содержание		6
	1.	Трудовые процессы. Классификация трудовых процессов. Структура трудового процесса. Классификация трудовых движений. Принципы организации трудовых процессов.	2
	В том числе практических занятий		4
	Практическое занятие № 10 Трудовые процессы		4
Тема 4.3. Рабочее время и его нормативная база	Содержание		2
	Роль рабочего времени. Законодательные акты. Время перерывов.		2

Тема 4.4. Структура затрат рабочего времени	Содержание		6
	1.	Время работы. Работа по выполнению производственного задания. Структура времени перерывов. Нормируемые затраты времени.	2
	В том числе практических занятий		4
	Практическое занятие № 11 Рабочее время. Выполнить презентацию Трудовой процесс и его временные характеристики		4
Тема 4.5. Пути улучшения использования рабочего времени	Содержание		6
	1.	Совершенствование структуры рабочего времени. Методы улучшения рабочего времени.	2
	В том числе практических занятий		4
	Практическое занятие № 12 Трудовой процесс и его временные характеристики. Составить схему структуры времени работы.		4
Глава 5 Изучение затрат рабочего времени			20
Тема 5.1. Цели и методы изучения затрат рабочего времени	Содержание		2
	1.	Методы и цели изучения затрат рабочего времени. Классификация методов изучения затрат рабочего времени.	2
Тема 5.2. Фотография рабочего времени	Содержание		6
	1.	Цели и этапы проведения фотографии рабочего времени. Сводный баланс рабочего времени. Расчёт фактического оперативного времени. Анализ баланса рабочего времени. Самофотография.	2
	В том числе практических занятий		4
	Практическое занятие № 13 Расчёт фактического оперативного времени. Анализ баланса рабочего времени.		4
Тема 5.3. Хронометраж	Содержание		6
	1.	Основная цель хронометража. Методика проведения хронометража. Нормативные коэффициенты устойчивости хроноряда. Обработка и анализ полученных результатов. Методика расчёта хроноряда.	2
	В том числе практических занятий		4
Практическое занятие № 14 Расчёт данных хронометража.		4	
Тема 5.4. Метод моментных наблюдений	Содержание		6
	1.	Метод моментных наблюдений. Методика проведения исследований методом моментных наблюдений. Анализ полученных результатов. Заключительный этап ММН.	2
	В том числе практических занятий		4

	Практическое занятие № 15 Определить результаты проведения ММН. Тестирование.		4
Глава 6 Нормирование труда			18
Тема 6.1. Сущность, функции и принципы нормирования	Содержание		2
	1.	Нормы труда. Мера труда. Основное назначение нормирования труда. Функции норм труда.	2
Тема 6.2. Виды норм и методы нормирования труда	Содержание		4
	1.	Нормативы. Виды норм. Технологии нормирования труда. Методы нормирования труда. Нормы, применяемые в промышленности.	4
Тема 6.3. Расчёт норм труда	Содержание		6
	1.	Расчёты норм труда. Норма времени. Расчёт нормы выработки в зависимости от типа производства. Норма численности.	2
	В том числе практических занятий		4
	Практическое занятие № 16 Расчёт норм труда. Решение задач.		4
Тема 6.4. Нормирование труда руководителей, специалистов и служащих	Содержание		6
	1.	Методы нормирования труда технологов и конструкторов. Методы нормирования управленческих работ.	2
	В том числе практических занятий		4
	Практическое занятие №17 Нормирование труда. Решение задач. Выполнить задания по теме.		4
Глава 7 Техническая подготовка автоматизированного производства (глава 4 раздел 3 Шишмарёв)			12
Тема 7.1. Стадии технической подготовки производства и её эффективность	Содержание		2
	1.	Техническая подготовка производства. Ускорение производственного процесса. Экономический эффект от ускорения процесса подготовки производства.	2
Тема 7.2. Задачи, этапы и методы ускорения конструкторской подготовки производства	Содержание		4
	1.	Основные задачи конструкторской подготовки производства.	2
	2.	Методы сокращения времени на конструкторскую подготовку производства. Средства повышения производительности труда.	2
Тема 7.3. Содержание, этапы и методы ускорения	Содержание		6
	1.	Технологическая подготовка производства. Этапы технологической подготовки.	2
	В том числе практических занятий		4

технологической подготовки производства	Практическое занятие № 18 Содержание и задачи технической подготовки автоматизированного производства. Решение задач. Тестирование.		4
Глава 8. Организационная подготовка производства			14
Тема 8.1. Содержание и основные этапы организационной подготовки производства	Содержание		4
	1.	Организационная подготовка производства.	2
	2.	Этапы организационной подготовки.	2
Тема 8.2. Освоение промышленного производства новой продукции	Содержание		4
	1.	Периоды освоения новой продукции.	2
	2.	Освоение промышленного производства новой продукции.	2
Тема 8.3. Организация перехода на выпуск новых видов продукции. Лизинг нового оборудования.	Содержание		6
	1.	Основные формы и методы перехода на выпуск новых изделий. Лизинг и лизинговые отношения. Классификация лизинга. Взаимоотношения участников лизинговой сделки.	2
	В том числе практических занятий		4
	Практическое занятие №19 Организационная подготовка производства. Решение экономических задач. Тестирование		4
Глава 9. Планирование технической подготовки производства			10
Тема 9.1. Основные задачи и нормативный метод планирования технической подготовки производства	Содержание		2
	1.	Подготовка производства к выпуску новой продукции. Планирование подготовки производства. Нормативы.	2
Тема 9.2. Вероятный метод планирования подготовки производства на базе системы сетевого планирования и управления.	Содержание		8
	1.	Сетевое планирование и управление.	2
	2.	Порядок сетевого планирования	2
	В том числе практических занятий		4
		Практическое занятие №20 Планирование технической подготовки производства Тестирование. Ответить на вопросы.	4
Глава 10. Организация поточных механизированных и автоматизированных линий перерабатывающих производств (Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств Курочкин А.А.)			19

Тема 10.1. Основные принципы организации линий переработки сельскохозяйственного сырья и полуфабрикатов	Содержание		2
	1.	Технологические линии. Линии по функциональному признаку. Системный подход к проблеме проектирования и развития линий. Процесс синтеза и анализа.	2
Тема 10.2. Функциональная структура линий переработки сельскохозяйственного сырья	Содержание		2
	1.	Три основных комплекса оборудования. Производственный процесс в линии как технологическая как технологическая система. Структура технологического процесса.	2
Тема 10.3. Операция как элемент технологической системы	Содержание		2
	1.	Поток. Характеристика классов операций. Продолжительность технологического цикла. Компоновка линий переработки.	2
Тема 10.4. Структура технологической системы	Содержание		2
	1.	Цепочка в потоке. Схемы соединений операций в технологическом потоке линии. Схемы в потоке с различными видами связей.	2
Тема 10.5. Циклы оборудования и линии	Содержание		2
	1.	Виды циклов машин. Ритм рабочего места. Ритм линии. Производительность оборудования. Производительность рабочей машины. Коэффициент использования. Внецикловые потери. Производительность технологических линий.	2
Тема 10.6. Подбор технологического оборудования	Содержание		2
	1.	Продуктовый расчёт. Техничко-экономические показатели. Выравненность машин и аппаратов. Расчёт производственных площадей.	2
Тема 10.7. Компоновка основных и вспомогательных производств.	Содержание		7
	1.	Компоновка оборудования. Прямоточность, непрерывность, ритмичность, техническое обслуживание и ремонт. Транспортные и загрузочные устройства. Промежуточные ёмкости и накопители.	2
	В том числе практических занятий		5

	Практическое занятие №21 Организация автоматизированного производственного процесса поточных и линий перерабатывающих производств. Ответить на заданные вопросы.		5
Глава 11. Условия и эффективность труда (Организация труда на предприятиях Иванов И.Н.)			28
Тема 11.1.	Содержание		2
Характеристика условий труда	1.	Условия труда, факторы условий труда. Безопасные условия труда. Обязанности по обеспечению безопасных условий труда.	2
Тема 11.2.	Содержание		10
Классификация условий труда	1.	Нормативные документы регулирующие санитарно-гигиенические условия труда на предприятии. Факторы, характеризующие санитарно-гигиенические условия труда. Характеристика воздуха.	2
	2.	Производственные излучения. Лазерные излучения. Освещение. Виды освещения.	2
	3.	Производственный шум. Коллективные средства защиты от шума. Виды производственных шумов.	2
	4.	Производственная вибрация. Воздействие вибрации на человека. Защита от производственных вибраций.	2
	В том числе практических занятий		2
	Практическое занятие №22 Эффективность труда. Выполнить презентацию по теме.		2
Тема 11.3.	Содержание		8
Психофизические и эстетические условия труда	1.	Психологические условия труда. Нагрузка на организм. Усталость. Интенсивность труда. Виды нагрузки.	2
	2.	Эстетические условия труда. Производственная эстетика. Основные элементы эстетического обеспечения трудовой деятельности. Художественное оформление оборудования. Эстетика производственной одежды.	2
	В том числе практических занятий		4
	Практическое занятие №23 Условия труда. Ответить на поставленные вопросы.		4
Тема 11.4.	Содержание		8
Режимы труда и отдыха	1.	Рациональный режим труда и отдыха. Продолжительность рабочего времени. Виды и порядок предоставления времени отдыха. Сменный режим труда и отдыха. Виды перерывов в течение рабочей смены. Гибкие режимы труда и отдыха.	2
	2.	Основные этапы и факторы изменения условий труда. Этапы развития техники и научных представлений об организации труда. Влияние научно-технического	2

	прогресса на трансформацию условий труда.	
	В том числе практических занятий	4
	Практическое занятие №24 Режим труда и отдыха. Выполнить презентацию по теме.	4
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 Организационное обеспечение производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		73
Самостоятельная работа № 1 Труд как практическая деятельность человека. Ответить на вопросы и выполнить презентацию по теме.		5
Самостоятельная работа № 2 Разделение и кооперация труда. Ответить на вопросы выполнить презентацию по теме.		5
Самостоятельная работа № 3 Бригадная форма организации труда. Ответить на вопросы выполнить презентацию по теме.		5
Самостоятельная работа № 4 Источники привлечения персонала. Выполнить презентацию по теме.		5
Самостоятельная работа № 5 Персонал промышленного предприятия. Начертить схему персонала предприятия		5
Самостоятельная работа № 6 Основы организации труда на предприятии. Ответить на поставленные вопросы.		6
Самостоятельная работа № 7 Затраты рабочего времени Решить экономические задачи.		6
Самостоятельная работа № 8 Сущность, функции и принципы нормирования. Решить экономические задачи.		6
Самостоятельная работа № 9 Стадии технической подготовки производства и эффективность её ускорения. Ответить на поставленные вопросы		6
Самостоятельная работа № 10 Содержание и основные этапы организационной подготовки производства. Выполнить таблицу основные этапы подготовки производства.		6
Самостоятельная работа № 11 Основные задачи и нормативный метод планирования технической подготовки производства. Ответить на вопросы		6
Самостоятельная работа № 12 Основные принципы организации линий переработки сельскохозяйственного сырья и полуфабрикатов. Решить экономические задачи		6
Самостоятельная работа № 13 Условия и эффективность труда. Выполнить презентации по теме		6
Учебная практика по ПМ.02 МДК 02.01. Виды работ 1. Участие в развитие трудового потенциала компании. 2. Участие в организации бригадной формы труда. 3. Участие в организации элементов трудовой деятельности. 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения. 5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности.		18
Производственная практика по ПМ.02 МДК 02.01. Виды работ 1. Организация производства		36

2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	
3. Оперативное планирование работы производства	
4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений	
5. Организация труда персонала на производстве	
6. Реализация готовой продукции на производстве	
Примерная тематика курсовых работ курсовые работы не предусмотрены.	-
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе не предусмотрена	-
Производственная практика итоговая по модулю не предусмотрена	-

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 02. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов
1	2		3
ПМ 02. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях			292
Раздел 2. МДК 02.02. Технологическое обеспечение производства хлеба; хлебобулочных; макаронных и кондитерских изделий и на автоматизированных технологических линиях			238
Глава 1. Характеристика конструкционных материалов и специализированное оборудование отдельных узлов автоматизированных линий			33
Тема 1.1. Характеристика конструкционных материалов	Содержание		2
	1.	Металлические и неметаллические конструкционные материалы.	2
Тема 1.2. Оборудование для транспортирования сырья	Содержание		2
	1.	Транспортирующие устройства, грузоподъемные и пневмотранспортные устройства	2
Тема 1.3. Оборудование для приема и хранения сырья	Содержание		4
	1.	Установки для бестарного приема, хранения и комбинированного транспортирования сыпучего сырья.	2
	2.	Установки для бестарного приема, хранения и комбинированного транспортирования жидкого сырья.	2
Тема 1.4 Оборудование для подготовки и дозирования сырья	Содержание		4
	1.	Оборудование для подготовки сырья (воды, муки, яйцепродуктов) Назначение и принцип действия дозирующих устройств	2
	В том числе практическое занятие		2

	Практическое занятие №1 по теме: Технологические схемы хранения, подготовки и подачи муки	2
Тема 1.5 Оборудование для приготовления заквасок	Содержание	6
	1. Заварочные машины. Ферментаторы.	2
	В том числе практических занятий	4
	Практическое занятие № 2 Технологические схемы приготовления заквасок.	2
	Практическое занятие №3 Устройство дозаторов.	2
Самостоятельная работа при изучении раздела		15
Самостоятельная работа №1 Общие сведения о хлебобулочном производстве в России. Основные направления развития		5
Самостоятельная работа №2 Крупные предприятия по производству хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.		5
Самостоятельная работа №3 Ржаные хлеба. Историческая справка. Современный ассортимент.		5
Глава 2. Основные узлы автоматизированных линий		14
Тема 2.1. Специализированное оборудование основных узлов автоматизированных линий	Содержание	2
	1. Тестомесильные машины периодического действия	2
Тема 2.2. Оборудование для деления и формования теста	Содержание	4
	1. Тестоделительные машины принцип работы, особенности и различные виды тестоделителей.	2
	2. Тестоформирующие машины.	2
Тема 2.3. Оборудование для расстойки и выпечки	Содержание	4
	1. Расстойные камеры. Расстойно-печные агрегаты.	2
	2. Печи тоннельные. Печи ротационного типа.	2
Тема 2.4. Оборудование для заморозки изделий	Содержание	2
	1. Заморозка полуфабрикатов и готовых изделий. Условия хранения и транспортирования замороженных изделий.	2
Тема 2.5	Содержание	2

Автоматизированные установки хлебохранилищ, экспедиций	1.	Современное оборудование хлебохранилищ и экспедиций. Охлаждающие комплексы.	2
Глава 3. Автоматизированные линии производства хлеба, хлебобулочного, кондитерского и макаронного производства.			79
Тема 3.1. Автоматизированные линии	Содержание		2
	1.	Общие характеристики автоматизированных линий.	2
Тема 3.2. Автоматизированные линии для производства хлеба, хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий	Содержание		62
	1.	Автоматизированная линия для производства формового хлеба.	2
	2	Автоматизированная линия для производства подовых изделий.	2
	3	Автоматизированная линия для производства багетов.	2
	4	Автоматизированная линия по производству булочек для гамбургеров	2
	5	Автоматизированная линия для производства мелкоштучных булочных изделий.	2
	6	Автоматизированная линия для производства слоеных изделий	2
	7	Автоматизированная линия для производства для теста фило	2
	8	Автоматизированная линия для производства изделия бурек	2
	9	Автоматизированная линия для производства бараночных изделий.	2
	10	Автоматизированная линия для производства брецелей	2
	11	Автоматизированная линия для производства сдобных сухарей	2
	12	Автоматизированная линия для производства хлебных палочек.	2
	13	Автоматизированная линия для производства соломки.	2
	14	Автоматизированная линия для производства тортильи	2
	15	Автоматизированная линия для производства пончиков-берлинеров	2
	16	Автоматизированная линия для производства печенья затяжного	2
	17	Автоматизированная линия для производства пряников	2

18	Автоматизированная линия для производства печенья сахарного	2
19	Правила безопасного обслуживания автоматизированных технологических линий производства хлебобулочных изделий	2
В том числе практических занятий		24
Практическое занятие № 4 Расчет выхода хлеба.		2
Практическое занятие № 5 Расчет выхода сдобных изделий.		2
Практическое занятие № 6 Составление аппаратурно-технологической схемы для производства хлеба пшеничного.		2
Практическое занятие № 7 Составление аппаратурно-технологической схемы для производства хлеба украинского.		2
Практическое занятие № 8 Составление аппаратурно-технологической схемы для производства багетов.		2
Практическое занятие № 9 Составление аппаратурно-технологической схемы для производства слоеных изделий.		2
Практическое занятие № 10 Составление аппаратурно-технологической схемы для производства сухарных изделий.		2
Практическое занятие № 11 Составление аппаратурно-технологической схемы для производства бараночных изделий.		2
Практическое занятие № 12 Составление аппаратурно-технологической схемы для производства соломки.		2
Практическое занятие № 13 Составление аппаратурно-технологической схемы для производства крекеров.		2
Практическое занятие № 14 Составление аппаратурно-технологической схемы для производства пряников.		2
Практическое занятие № 15 Составление аппаратурно-технологической схемы для производства печенья сахарного.		2
Самостоятельная работа при изучении раздела		15
Самостоятельная работа №4 по теме: Составление аппаратурно-технологической схемы для производства булочек для гамбургеров.		5

Самостоятельная работа №5 по теме: Составление аппаратурно-технологической схемы для производства брецелей.		5
Самостоятельная работа №6 по теме: Составление аппаратурно-технологической схемы для производства тортильи.		5
Глава 4 Характеристика автоматизированных линий производства кондитерских изделий		79
Тема 4.1. Специализированное оборудование отдельных узлов автоматизированной линии по производству кондитерских изделий	Содержание	2
	1. Особенности оборудования для производства карамели. Оборудование для производства карамельной массы	2
Тема 4.2. Формование карамельной массы	Содержание	4
	1. Оборудование для формования карамели. Оборудование для охлаждения и отделки карамельных изделий.	4
Тема 4.3. Конфетные массы	Содержание	4
	1. Оборудование для конфетных масс. Оборудование для формования корпусов. Оборудование для глазирования корпусов конфет.	4
Тема 4.4. Оборудование для производства шоколада	Содержание	2
	1. Оборудование для обработки какао-бобов. Оборудование для приготовления шоколадных масс.	2
Тема 4.5. Какао тертое. Какао- порошок	Содержание	2
	1. Оборудование для прессования какао-тертого и производства какао-порошка.	2
Тема 4.6. Оборудование для производства мармелада, пастилы, зефира	Содержание	4
	1. Оборудование для приготовления фруктово-желейных масс (фруктовых масс, фруктово-желейных масс, желейных конфетных масс).	4
Тема 4.7. Автоматизированные линии кондитерского производства	Содержание	36
	1. Автоматизированные технологические линии производства завернутой карамели с фруктово-ягодной начинкой.	2
	2. Автоматизированные технологические линии производства отливных глазированных конфет с автоматическим завертыванием	2

	3.	Автоматизированные технологические линии производства литого ириса.	2
	4.	Автоматизированные технологические линии производства яблочного мармелада.	2
	5.	Автоматизация процессов завертывания	2
	6.	Автоматизация процессов дозирования, упаковывания в торговую тару, различные виды фасовочных устройств	2
	7.	Методы расчета производственных рецептов, расходы сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса.	2
	В том числе практических занятий		22
		Практическое занятие 16 Составление аппаратурно-технологической схемы производства леденцовой карамели.	2
		Практическое занятие №17 Составление аппаратурно-технологической схемы производства карамели с фруктово-ягодной начинкой.	2
		Практическое занятие №18 Составление аппаратурно-технологической схемы фруктово-желейных конфет.	2
		Практическое занятие №19 Составление аппаратурно-технологической схемы ириса.	2
		Практическое занятие №20 Составление аппаратурно-технологической схемы пустотелых шоколадных изделий.	2
		Практическое занятие №21 Составление аппаратурно-технологической схемы производства помадных конфет.	2
		Практическое занятие №22 Составление аппаратурно-технологической схемы по производству шоколадных конфет.	2
		Практическое занятие №23 Составление аппаратурно-технологической схемы производства мармелада.	2
		Практическое занятие №24 Составление аппаратурно-технологической схемы для производства пастилы.	2
		Практическое занятие №25 Составление аппаратурно-технологической схемы линии по производству зефира.	2
		Практическое занятие №26 Составление аппаратурно-технологической схемы автоматизированной линии по производству халвы.	2
	Самостоятельная работа при изучении раздела		25
	Самостоятельная работа №7 История производства шоколада. Современные автоматизированные линии.		5

Самостоятельная работа №8 Пирожное моти история и современные автоматизированные линии по производству.		5	
Самостоятельная работа №9 Восточные сладости, традиционное производство лукама на автоматизированных линиях.		5	
Самостоятельная работа №10 Марципан история развития. Современное производство.		5	
Самостоятельная работа №11 Протеиновые батончики. Автоматизированные линии.		5	
Глава 5. Автоматизированные линий для производства макаронных изделий.		33	
Тема 5.1. Специализированное оборудование отдельных узлов автоматизированной линии по производству макарон	Содержание		2
	1.	Специфика тестомесильного оборудования. Устройство и работа макаронных прессов. Устройство и работа матриц. Оборудование для резки и раскладки макаронных изделий.	2
Тема 5.2 Оборудование для сушки макаронных изделий	Содержание		2
	1.	Конвейерные сушилки. Барабанные сушилки	2
Тема 5.3. Накопители-стабилизаторы макаронных изделий	Содержание		2
	1.	Бункерный накопитель. Конвейерный накопитель. Виброохладители.	2
Тема 5.4 Автоматизированные линии макаронного производства	Содержание		12
	1.	Особенности автоматизации процессов макаронного производства	2
	В том числе практических занятий		10
	Практическое занятие №27 по теме: Составление аппаратурно-технологической схемы автоматизированной линии по производству макаронных изделий.		2
	Практическое занятие №28 по теме: Особенности оснащения автоматизированных линий по производству различных видов макаронных изделий.		2
	Практическое занятие №29 по теме: Методы расчета производственных рецептур, расходы сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса на автоматизированных линиях.		2
	Практическое занятие № 30 по теме: Оборудование для упаковки макаронных изделий.		2

	Практическое занятие № 31 по теме: Техника безопасности производства на автоматизированных линиях.	2
Самостоятельная работа при изучении раздела		15
Самостоятельная работа №12 История развития макаронного производства.		5
Самостоятельная работа №13 Автоматизированная линия по производству лапши быстрого приготовления.		5
Самостоятельная работа №14 Рисовая, гречневая лапша, используемая в странах Азии. Автоматизированные линии по производству этих продуктов.		5
Учебная практика по ПМ.02 МДК 02.02. Виды работ 1. Составлять аппаратурно-технологические схемы линий по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. 2. Вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; 3. Оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов на производствах хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; 4. Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов для производства хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.		18
Производственная практика по ПМ.02 МДК 02.02. Виды работ 1. Участие в обеспечении технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами; 2. Участие в обеспечении технологических режимов производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами; 3. Участие в обеспечении технологических режимов производства кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами		36
Примерная тематика курсовых работ - курсовые работы не предусмотрены.		-
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе - не предусмотрена		-
Всего: по ПМ 02		616

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля требует наличия кабинета выполнения технологических операций и процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, лабораторий, мастерских для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы.

Материально-техническая база кабинета соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническое оснащение учебного кабинета

Кабинет технологического обеспечения производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.	Оборудование: Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением -1 Шкаф плательный -1 Шкаф трёхъярусный -3 Стол ученический письменный -13 Стул ученических -26 Стул преподавателя-1 Доска зелёная-1 Доска интерактивная-1 Стол компьютерный -1. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы, рецептуры
---	---

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций

3.2. Требования к кадровым условиям реализации программы

Реализация образовательной программы профессионального модуля обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

3.3. Информационное обеспечение обучения.

Программа профессионального модуля обеспечена учебно-методическими материалами. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы профессионального модуля обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам

Перечень рекомендуемых учебных изданий:

1. Апет Т. К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т. К. Апет. - 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 391 с. - ISBN 978-985-7253-23-4.
2. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учебник для спо / А. И. Драгилев, В. М. Хромеев, М. Е. Чернов. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022.
3. Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 318 с. + Доп.
4. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1

Дополнительные источники:

1. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебное пособие для вузов / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 203 с.
2. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 128 с.
3. Интернет-ресурсы:
4. <https://gosniihp.ru/>- Журнал «Хлебопечение России»
5. <http://foodprom.ru/>-Журнал «Пищевая промышленность»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся уровень сформированности профессиональных и общих компетенций, обеспечивающих их наличие знаний, умений и навыков практического опыта, а также личностных результатов воспитания.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, личностные результаты	Основные показатели оценки результата, критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки
ПК2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Умеет выбрать основные, дополнительные продукты из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с нормативно - технологической документацией	практические занятия, контрольная работа, письменная работа, устный опрос, тестирование, контрольная работа экзамен, производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Умеет рационально выбрать технологическое оборудования для автоматизированных линий по приготовлению хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	практические занятия, контрольная работа, письменная работа, устный опрос, тестирование, контрольная работа экзамен, производственная практика (по профилю специальности)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Умеет решать профессиональные задачи в соответствии с конкретными задачами профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и	Демонстрирует способы поиска информации, методы обработки полученных	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении

информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	первоисточников, умение использовать полученную информацию в практике, а также знания в области информационных технологии и их применение в профессиональной деятельности	аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Демонстрирует стремление к профессиональному росту, владеет достаточными знаниями в области финансирования и планирования предпринимательской деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Демонстрирует способность взаимодействия с коллективом	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Владеет на достаточном уровне средствами устной и письменной коммуникации на государственном языке РФ	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Обладает сформированной гражданской позицией, демонстрирует наличие системы нравственных принципов и общечеловеческих ценностей	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 07. Содействовать	Проявляет заботу об	Оценка деятельности

сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	окружающей среде, способность действовать в условиях ЧС	обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Демонстрирует знания в области оформления профессиональной документации	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики