

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ
Красноярский технологический
техникум пищевой промышленности
2021 г.
О.В. Юдина



**ОСНОВНАЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

программа подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании

Квалификация выпускника: техник-механик

Нормативный срок освоения: 2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

Форма обучения: очная

Красноярск, 2021 г.

СОГЛАСОВАНО
Генеральным директором
Общества с ограниченной ответственностью
«Техномаш»


А.Г. Лысенко
«» 2021 г.

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом
Протокол от 28 января 2021 года

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2014 г. № 347

Организатор-разработчик:

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Разработчики:

Вечерко Т.А., преподаватель профессионального учебного цикла

Булов А.О., преподаватель профессионального учебного цикла

Дозморова Ю.Н., преподаватель профессионального учебного цикла

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ	5
2.1. Нормативный срок освоения программы	5
2.2. Структура ОПОП	5
РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	7
3.1. Область и объекты профессиональной деятельности	7
3.2. Виды профессиональной деятельности	7
3.3. Требования к поступающим	7
3.4. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.	7
РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	8
4.1. Общие компетенции	8
4.2. Профессиональные компетенции	10
РАЗДЕЛ 5. УЧЕБНЫЙ ПЛАН	15
РАЗДЕЛ 6. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	15
РАЗДЕЛ 7. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ	16
РАЗДЕЛ 8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	21
РАЗДЕЛ 9. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	22
9.1. Материально-техническое обеспечение образовательной программы	22
9.2. Кадровые условия реализации образовательной программы	23
РАЗДЕЛ 10. ДОКУМЕНТЫ, РАЗРАБОТАННЫЕ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	23
10.1. Рабочая программа воспитания	23
10.2. Календарный план воспитательной работы	23
ПРИЛОЖЕНИЯ	
1. Учебный план	
2. Календарный учебный график	
3. Рабочие программы	
4. Фонд оценочных средств	
5. Рабочая программа воспитания	
6. Календарный план воспитательной работы	

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ОПОП СПО) представляет собой комплект документов, разработанных и утвержденных КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований, на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2014 №347.

ОПОП СПО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик, комплекты промежуточной и итоговой аттестации, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы составляют:

- Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-Ф «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2014 №347;
- нормативно - методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16.08.2013г. № 968 и «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. № 968» от 31.01.2014 г. № 74 и от 17.11.2017 г. №1138;
- приказ Министерство просвещения российской федерации от 05.08.2020 N 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 23.01.2014 г. №36 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 25.10.2013 г. №1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- письмо Министерства образования и науки РФ от 20.10.2010 г. №12-696 «О

разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования;

– письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. №06-259 «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»;

— Устав КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

— Локальные нормативные акты КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Используемые сокращения

В настоящей программой используются следующие сокращения:

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК - междисциплинарный курс.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

2.1 Нормативный срок освоения программы

Право на реализацию программы подготовки квалифицированных работников по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» имеет в соответствии с лицензией: серия 24Л01 № 0000899 от 22 декабря 2014 года, регистрационный № 7749-л.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник – механик.

Форма обучения: очная.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования в очной форме – 2 года 10 месяцев.

Профиль получаемого профессионального образования – технический

2.2 Структура ОПОП

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе структуры, заданной ФГОС СПО по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании.

При подготовке специалиста, на базе основного общего образования реализуется ФГОС среднего общего образования естественнонаучного профиля (общеобразовательный цикл). В первый год обучения студенты получают общеобразовательную подготовку указанного профиля, которая позволяет приступить к освоению ООП по специальности.

Умения и знания, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются на последующих курсах обучения в процессе изучения учебных дисциплин таких циклов ООП, как «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- профессионального;
- и разделов:
- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин. Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Согласно ФГОС СПО объем обязательной части учебных циклов программы подготовки специалистов среднего звена составляет 3744 часов (из них ОГЭС – 660 ч.; ЕН - 240 ч.; П.00 -13744 ч., из них ПМ – 1659 ч., ОП – 2085 ч. Учебная практика (216 ч.) реализуется как концентрированно, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей:

ПМ.01. «Техническая эксплуатация базовых моделей механического и теплового оборудования организаций торговли и общественного питания» - 36 часов;

ПМ.02. «Техническая эксплуатация холодильного оборудования организаций торговли и общественного питания» - 72 часа;

ПМ.03. «Проектирование и техническая эксплуатация систем кондиционирования воздуха в организациях торговли и общественного питания» - 36 часов;

ПМ.04. «Участие в организациях производственной деятельности в рамках структурного подразделения» - 36 часов;

ПМ.05. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» - 36 часов.

Производственная практика (по профилю специальности) (576 часов) реализуется в несколько периодов рассредоточено в рамках модулей:

ПМ.01. «Техническая эксплуатация базовых моделей механического и теплового оборудования организаций торговли и общественного питания» - 180 часов;

ПМ.02. «Техническая эксплуатация холодильного оборудования организаций торговли и общественного питания» - 108 часа;

ПМ.03. «Проектирование и техническая эксплуатация систем кондиционирования воздуха в организациях торговли и общественного питания» - 180 часов;

ПМ.05. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» - 108 часов.

Преддипломная практика проводится по окончании теоретического обучения и по завершении учебной и производственной (по профилю специальности) практики и составляет 4 недели.

2.3. Обоснование вариативной части образовательной программы

Вариативная часть обязательных учебных часов (900час.) использована с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной часть, а также получить дополнительные компетенции, знания и умения, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей и регионального рынка.

В профессиональный цикл предложены для изучения учебные дисциплины:

ОП.13. Процессы и аппараты - 40 ч.;

ОП.14. Технология планирования профессиональной карьеры - 40 ч.;

ОП.12. Автоматизация технологических процессов - 90 ч.;

ОП.15. Основы гидравлики и теплотехники - 60 ч.;

ОП.16. Компьютерная графика - 42 ч.

Всего - 272 часов. Кроме того, на 70 часов увеличено изучение общепрофессиональных дисциплин. Таким образом, на изучение дисциплин профессионального цикла добавлено 342 часа. На 16 часов увеличен объём часов на дисциплины математического и общего естественнонаучного учебного цикла.

Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено 542 часа из вариативной части.

Практикоориентированность для данного рабочего плана составила 61,7%, при рекомендуемом диапазоне допустимых значений для ОПОП базовой подготовки 50 – 65%.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1 Область и объекты профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности выпускников: организация, выполнение и документальное оформление работ по монтажу, техническому обслуживанию, ремонту и испытанию оборудования организаций торговли и общественного питания, организация деятельности первичных трудовых коллективов.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- базовые модели торгового оборудования, многофункциональное и специализированное торговое оборудование, холодильные машины и установки, холодильное оборудование коммерческого и промышленного типов, системы кондиционирования воздуха;
- процессы монтажа, технического обслуживания и ремонта базовых моделей торгового оборудования, многофункционального и специализированного оборудования, холодильных машин и установок, холодильного оборудования коммерческого и промышленного типов, систем кондиционирования воздуха; справочная, техническая, технологическая и отчетная документация;
- оснастка, специальные и универсальные приспособления, приборы диагностики, контроля и испытаний;
- первичные трудовые коллективы.

3.2 Виды профессиональной деятельности.

Техник-механик готовится к следующим видам деятельности:

1. Техническая эксплуатация базовых моделей торгового оборудования организаций торговли и общественного питания.
2. Техническая эксплуатация холодильного оборудования организаций торговли и общественного питания.
3. Проектирование и техническая эксплуатация систем кондиционирования воздуха в организациях торговли и общественного питания.
4. Участие в организации производственной деятельности структурного подразделения.
5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3.3 Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ государственного образца о среднем общем образовании и документ, удостоверяющий личность (паспорт).

Прием граждан на обучение по образовательной программе осуществляется в соответствии с Условиями приёма в КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» на базе среднего общего образования.

3.4. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании в результате изучения профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих осваивается профессия 24180 Механик по ремонту оборудования. Присвоение квалификации проводится с участием работодателей. В результате студент получает документ (свидетельство) о квалификации.

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

Образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС по специальности.

4.1 Общие компетенции

Выпускник по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые 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 (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

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

4.2. Профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности

5.2.1. Техническая эксплуатация базовых моделей торгового оборудования организаций торговли и общественного питания.

ПК 1.1. Подготавливать и выполнять работы по подводке коммуникаций к оборудованию, готовить места и фундаменты для монтажа торгового оборудования.

ПК 1.2. Обеспечивать проведение процессов монтажа, наладки, испытаний, сдачи в эксплуатацию, технического обслуживания, текущего ремонта базовых моделей механического и теплового оборудования.

ПК 1.3. Выполнять пусконаладочные работы приборов автоматики, предохранительных устройств, пускозащитной и регулирующей аппаратуры торгового оборудования.

ПК 1.4. Осуществлять метрологический контроль технических и технологических характеристик оборудования и приборов автоматики.

ПК 1.5. Обеспечивать безопасное применение универсального и специального инструмента, оснастки, приборов контроля.

ПК 1.6. Диагностировать и устранять неисправности в работе оборудования с использованием принципиальных гидравлических, кинематических и электрических схем.

5.2.2. Техническая эксплуатация холодильного оборудования организаций торговли и общественного питания.

ПК 2.1. Подготавливать и выполнять работы по монтажу опор, фундаментов, компрессоров, аппаратов, трубопроводов, приборов, холодильных агрегатов.

ПК 2.2. Организовывать и проводить процессы монтажа, демонтажа, наладки, испытаний, технического обслуживания, ремонта деталей и узлов механической, гидравлической, электрической частей холодильных машин и установок.

ПК 2.3. Осуществлять контроль хранения и перевозки холодильных агентов, определения утечек, зарядки систем хладагентом и хладоносителем.

ПК 2.4. Диагностировать и предотвращать возможные причины аварийных ситуаций при эксплуатации холодильного оборудования.

ПК 2.5. Осуществлять подбор холодильных машин разных емкостей на основе типовых расчетов.

5.2.3. Проектирование и техническая эксплуатация систем кондиционирования воздуха в организациях торговли и общественного питания.

ПК 3.1. Проектировать системы кондиционирования воздуха.

ПК 3.2. Подготавливать и выполнять работы по монтажу, наладке, сдаче в эксплуатацию кондиционеров отечественного и импортного производства различных типов и назначения.

ПК 3.3. Организовывать и выполнять работы по монтажу, наладке, сдаче в эксплуатацию и техническому обслуживанию систем кондиционирования воздуха в организациях торговли и общественного питания.

5.2.4. Участие в организации производственной деятельности структурного подразделения.

ПК 4.1. Участвовать в планировании и организации работы структурного подразделения.

ПК 4.2. Участвовать в руководстве работой структурного подразделения.

ПК 4.3. Участвовать в анализе процесса и результатов деятельности подразделения.

5.2.5. Выполнение работ по профессии 24180 Механик по ремонту оборудования.

РАЗДЕЛ 5. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Учебный план определяет следующие характеристики по специальности

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Норма учебной нагрузки обучающихся составляет: обязательные учебные занятия – 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Продолжительность учебной недели – шестидневная. Учебные занятия группируются парами.

В ходе освоения дисциплин, МДК и по завершении их проводятся зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные экзамены и экзамены квалификационные. Проведение зачетов, в том числе дифференцированных, предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Предусмотрено концентрированное изучение дисциплин и профессиональных модулей.

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет 80 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть обязательных учебных часов (20 %) использована с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной часть, а также получить дополнительные компетенции, знания и умения, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей и регионального рынка.

РАЗДЕЛ 6. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации основной профессиональной образовательной программы специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

РАЗДЕЛ 7. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ

Перечень рабочих программ общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, входящих в состав основной профессиональной образовательной программы специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании представлен в соответствии с формируемым образовательным результатом:

Индекс и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК)	Коды формируемых компетенций	Образовательный результат
ОГСЭ.01. Основы философии	ОК 1, 3 - 8 ПК 4.1 - 4.3	<p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <p>ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;</p> <p>знать:</p> <p>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</p>
ОГСЭ.02. История	ОК 1, 3 - 9 ПК 4.1 - 4.3	<p>уметь:</p> <p>ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</p> <p>выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</p> <p>знать:</p> <p>основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI в.); 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</p>

ОГСЭ.03. Иностранный язык	ОК 4 - 6, 8, 9 ПК 1.1 - 4.3	<p>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;</p> <p>знать: лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности</p>
ОГСЭ.04. Физическая культура	ОК 2 - 4, 6, 8, 9 ПК 1.1 - 4.3	<p>уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>знать: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни</p>
ЕН.01. Математика	ОК 3, 4, 8, 9 ПК 1.1 - 4.3	<p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p>уметь: анализировать сложные функции и строить их графики; выполнять действия над комплексными числами; вычислять значения геометрических величин; производить операции над матрицами и определителями; решать задачи на вычисление вероятности с использованием элементов комбинаторики; решать прикладные задачи с использованием элементов дифференциального и интегрального исчисления; решать системы линейных уравнений различными методами;</p> <p>знать: основные математические методы решения прикладных задач; основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, теорию комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики; основы интегрального и дифференциального исчисления; роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности</p>
ЕН.02. Основы технической термодинамики	ОК 3, 4, 8, 9 ПК 1.1 - 4.3	<p>уметь: производить расчеты цикла холодильной машины, решать задачи с использованием основных законов гидростатики и гидродинамики;</p> <p>знать: основы термодинамики, теплопередачи; циклы холодильных установок, термодинамические диаграммы; физические принципы охлаждения; основные уравнения гидростатики и гидродинамики</p>

<p>ОП.01. Инженерная графика</p>	<p>ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 4.3</p>	<p>В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p>уметь:</p> <p>выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;</p> <p>выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;</p> <p>выполнять чертежи технических деталей в ручной и машинной графике;</p> <p>читать чертежи и схемы;</p> <p>оформлять технологическую и конструкторскую документацию в соответствии с действующей нормативно-технической документацией;</p> <p>знать:</p> <p>законы, методы и приемы проекционного черчения; правила выполнения и чтения конструкторской и технологической документации; правила оформления чертежей, геометрические построения и правила вычерчивания технических деталей; способы графического представления технологического оборудования и выполнения технологических схем; требования Единой системы конструкторской документации (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД) к оформлению и составлению чертежей и схем</p>
<p>ОП.02. Техническая механика</p>	<p>ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 4.3</p>	<p>уметь:</p> <p>производить расчеты механических передач и простейших сборочных единиц; читать кинематические схемы; определять напряжения в конструктивных элементах;</p> <p>знать:</p> <p>основы технической механики; виды механизмов, их кинематические и динамические характеристики; методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации; основы расчетов механических передач и простейших сборочных единиц общего назначения</p>
<p>ОП.03. Материаловедение</p>	<p>ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 4.3</p>	<p>уметь:</p> <p>распознавать и классифицировать конструкционные и сырьевые материалы по внешнему виду, происхождению, свойствам; определять виды конструкционных материалов; выбирать материалы для конструкций по их назначению и условиям эксплуатации; проводить исследования и испытания материалов; рассчитывать и назначать оптимальные режимы резанья;</p> <p>знать:</p> <p>закономерности процессов кристаллизации и структурообразования металлов и сплавов, основы их</p>

		термообработки, способы защиты металлов от коррозии; классификацию и способы получения композиционных материалов; принципы выбора конструкционных материалов для применения в производстве; строение и свойства металлов, методы их исследования; классификацию материалов, металлов и сплавов, их области применения; методику расчета и назначения режимов резания для различных видов работ
ОП.04. Электротехника и электроника	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 4.3	<p>уметь:</p> <p>выбирать электрические, электронные приборы и электрооборудование; правильно эксплуатировать электрооборудование и механизмы передачи движения технологических машин и аппаратов; производить расчеты простых электрических цепей; рассчитывать параметры различных электрических цепей и схем; пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями, снимать показания;</p> <p>знать:</p> <p>классификацию электронных приборов, их устройство и область применения; методы расчета и измерения основных параметров электрических цепей; основные законы электротехники; основные правила эксплуатации электрооборудования и методы измерения электрических величин; основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств; параметры электрических схем и единицы их измерения; принцип выбора электрических и электронных приборов;</p> <p>принципы составления простых электрических и электронных цепей; способы получения, передачи и использования электрической энергии; устройство, принцип действия и основные характеристики электротехнических приборов; основы физических процессов в проводниках, полупроводниках и диэлектриках; характеристики и параметры электрических и магнитных полей, параметры различных электрических цепей</p>
ОП.05. Обработка металлов резанием, станки, инструмент	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 4.3	<p>уметь:</p> <p>применять способы обработки металлов, инструмент, станки при выполнении ремонтных работ;</p> <p>знать:</p> <p>основные виды обработки металлов резанием, инструмент для обработки; назначение, технические характеристики, устройство и правила безопасной эксплуатации металлорежущих станков</p>
ОП.06. Метрология, стандартизация и сертификация	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 4.3	<p>уметь:</p> <p>оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой на основе использования основных положений метрологии, стандартизации и сертификации в производственной деятельности; применять документацию систем качества;</p> <p>применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;</p> <p>знать:</p> <p>документацию систем качества; единство терминологии, единиц измерения с действующими стандартами и международной системой единиц СИ в учебных дисциплинах; основные понятия и определения метрологии,</p>

		стандартизации и сертификации; основы повышения качества продукции
ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 4.3	уметь: использовать компьютерную технику в режиме пользователя и специальное программное обеспечение в профессиональной деятельности; знать: состав, функции и возможности использования специального программного обеспечения
ОП.08. Электрооборудование	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 4.3	уметь: производить электрические расчеты, выбирать, производить монтаж, наладку, сдачу в эксплуатацию электрооборудования, заземляющих устройств, контролировать их работу; знать: назначение, классификацию, типы, критерии выбора, устройство, принцип работы, настройку, правила эксплуатации электрооборудования; содержание организационных и технических мероприятий по электробезопасности
ОП.09. Основы экономики организации и правового обеспечения профессиональной деятельности	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 4.3	уметь: оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной платы, простоев; рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности подразделения (организации); разрабатывать бизнес-план; 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: действующие законодательные и нормативные акты, регулирующие производственно-хозяйственную деятельность; материально-технические, трудовые и финансовые ресурсы отрасли и организации, показатели их эффективного использования; методики расчета основных технико-экономических показателей деятельности организации; методику разработки бизнес-плана; механизмы ценообразования на продукцию (услуги), формы оплаты труда в современных условиях; основы маркетинговой деятельности, менеджмента и принципы делового общения; основы организации работы коллектива исполнителей; основы планирования, финансирования и кредитования организации; особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; производственную и организационную структуру организации; основные положения Конституции Российской Федерации, действующие законодательные и иные нормативно-правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной (трудовой) деятельности; классификацию, основные виды и правила составления нормативных документов; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности

ОП.10. Охрана труда	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 4.3	<p>уметь: применять средства индивидуальной и коллективной защиты; использовать экобиозащитную и противопожарную технику; организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; соблюдать требования по безопасному ведению технологического процесса, проводить экологический мониторинг объектов производства и окружающей среды;</p> <p>знать: действие токсичных веществ на организм человека; меры предупреждения пожаров и взрывов; категорирование производств по взрыво- и пожароопасности; основные причины возникновения пожаров и взрывов; особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации; правила и нормы охраны труда, личной и производственной санитарии и пожарной защиты; правила безопасной эксплуатации механического оборудования; профилактические мероприятия по охране окружающей среды, технике безопасности и производственной санитарии; предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ и индивидуальные средства защиты; принципы прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях; систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду; средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов</p>
ОП.11. Безопасность жизнедеятельности	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 4.3	<p>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;</p> <p>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</p>

		<p>вероятности их реализации; 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</p>
<p>МДК.01.01. Базовые модели торгового оборудования МДК.01.02. Организация монтажа и технического обслуживания базовых моделей торгового оборудования МДК.01.03. Организация ремонта оборудования</p>	<p>ОК 1 - 5, 7 - 9 ПК 1.1 - 1.6</p>	<p>Техническая эксплуатация базовых моделей механического и теплового оборудования организаций торговли и общественного питания</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>подготовки и выполнения работ по подводке коммуникаций к оборудованию, подготовке мест и фундаментов для монтажа оборудования; обеспечения проведения процессов монтажа, наладки, испытаний, сдачи в эксплуатацию, технического обслуживания и ремонта базовых моделей теплового и механического оборудования; выполнения пусконаладочных работ приборов автоматики, предохранительных устройств, пускозащитной и регулирующей аппаратуры торгового оборудования;</p> <p>осуществления метрологического контроля технических и технологических характеристик оборудования и приборов автоматики; обеспечение безопасного применения универсального и специального инструмента, оснастки, приборов контроля; диагностики и устранения неисправностей в работе оборудования путем анализа принципиальных гидравлических, кинематических и электрических схем;</p> <p>уметь:</p> <p>разрабатывать, организовывать и выполнять технологические процессы по технической эксплуатации базовых моделей оборудования; выполнять монтаж, пуск и техническое обслуживание оборудования в организациях торговли и общественного питания; выявлять дефекты деталей и узлов оборудования, определять методы и технологии ремонта, выполнять ремонт; обеспечивать безаварийную, надежную работу и техническое обслуживание оборудования; оформлять техническую и отчетную документацию на все виды работ по технической эксплуатации оборудования; пользоваться нормативной и справочной литературой для выбора оборудования, стандартных материалов, деталей, узлов, инструментов, измерительных и контрольных приборов; рассчитывать параметры типовых электрических схем, систем электроснабжения и водоснабжения; читать и анализировать схемы оборудования; осуществлять технический контроль соответствия качества работ установленным нормативным требованиям;</p> <p>знать:</p>

		<p>классификацию, назначение, типы, технические характеристики, устройство, принцип действия, принципиальные кинематические и электрические схемы базовых моделей оборудования; организацию технической эксплуатации базовых моделей оборудования, нормативно-техническую документацию; схемы систем электро- и водоснабжения, их оборудование; типовые методы расчетов систем электро- и водоснабжения; организацию и технологические процессы монтажа, технического обслуживания и ремонта оборудования, его типовых деталей и узлов, правила разработки и оформления технической документации на эти процессы</p>
<p>МДК.02.01. Холодильное оборудование</p> <p>МДК.02.02. Организация монтажа и технического обслуживания холодильного оборудования</p> <p>МДК.02.03. Организация ремонта холодильного оборудования</p>	<p>ОК 1 - 5, 7 - 9 ПК 2.1 - 2.5</p>	<p>Техническая эксплуатация холодильного оборудования организаций торговли и общественного питания</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>подготовки и выполнения работ по монтажу опор, фундаментов, компрессоров, аппаратов, трубопроводов, приборов, холодильных агрегатов; организации и проведения процессов монтажа, демонтажа, наладки, испытаний, технического обслуживания, ремонта деталей и узлов механической, гидравлической, электрической частей холодильных машин и установок; контроля хранения и перевозки холодильных агентов, определения утечек, зарядки систем хладагентом и хладоносителем;</p> <p>определения причин снижения работоспособности и отказов в работе холодильного оборудования; планирования профилактических осмотров холодильного оборудования; выявления, оценки и предотвращения возможных причин аварийных ситуаций при эксплуатации холодильного оборудования; выполнения типовых расчетов холодильников различных емкостей, подбора холодильных машин;</p> <p>уметь:</p> <p>организовывать техническую эксплуатацию холодильного оборудования в торговле и общественном питании; выполнять типовые расчеты холодоснабжения, подбирать по техническим и технологическим показателям холодильные машины и установки; выполнять монтаж, пуск и техническое обслуживание холодильного оборудования в организациях торговли и общественного питания; выявлять дефекты деталей и узлов холодильного оборудования, определять методы и технологии ремонта, выполнять ремонт;</p> <p>знать:</p> <p>физические принципы получения холода; холодильные агенты, теплоносители и смазочные масла; схемы и циклы одноступенчатых холодильных машин; рабочий процесс в компрессоре;</p> <p>назначение, классификацию, обозначение, устройство, принцип действия компрессоров холодильных машин, вспомогательного оборудования и арматуры; назначение, типы, характеристики, устройство, принцип действия, наладку приборов автоматики холодильных установок; назначение, классификацию, маркировку, устройство холодильных агрегатов; схемы холодильных машин и установок; классификацию, назначение, типы, технические характеристики, устройство, принцип действия, организацию технической эксплуатации</p>

		холодильного оборудования для организаций торговли и общественного питания; организацию и технологические процессы монтажа, технического обслуживания и ремонта холодильного оборудования и его типовых деталей и узлов, правила разработки и оформления технической документации на эти процессы
МДК.03.01. Системы кондиционирования МДК.03.02. Организация процессов монтажа и технического обслуживания систем кондиционирования воздуха	ОК 1 - 5, 7 - 9 ПК 3.1 - 3.3	<p>Проектирование и техническая эксплуатация систем кондиционирования воздуха в организациях торговли и общественного питания</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>подготовки и выполнения работ по монтажу и наладке, сдаче в эксплуатацию кондиционеров отечественного и импортного производства различных типов и назначения; выполнения типовых расчетов, подбора кондиционеров, проектирования систем кондиционирования воздуха; планирования и выполнения работ по монтажу, наладке, сдаче в эксплуатацию и регламентированному техническому обслуживанию систем кондиционирования воздуха в организациях торговли и общественного питания;</p> <p>уметь:</p> <p>организовывать техническую эксплуатацию систем кондиционирования воздуха в организациях торговли и общественного питания; выполнять расчеты систем кондиционирования, подбирать по техническим и технологическим показателям кондиционеры; выполнять монтаж, пуск и сервисное обслуживание систем кондиционирования воздуха в организациях торговли и общественного питания;</p> <p>выявлять дефекты в работе кондиционеров, определять методы устранения и устранять;</p> <p>знать:</p> <p>функциональную схему систем кондиционирования воздуха (далее - СКВ), характеристики ее элементов, принцип действия; диаграмму и-д влажного воздуха; назначение, типы, устройство, конструктивные особенности, электрические и гидравлические схемы: центральных кондиционеров, кондиционеров для комфортного кондиционирования, сплит- и мульти-сплит систем, транспортных кондиционеров; схемы автоматизации кондиционеров; организацию процессов монтажа и сервисного обслуживания кондиционеров различных типов и производителей и систем кондиционирования; исходные данные для проектирования систем кондиционирования; методики построения процессов обработки воздуха, расчетов и подбора кондиционеров</p>
МДК.04.01. Планирование и организация работы структурного подразделения	ОК 5 - 9 ПК 4.1 - 4.3	<p>Участие в организации производственной деятельности в рамках структурного подразделения</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>участия в планировании и организации работы структурного подразделения; руководства работой структурного подразделения; анализа процесса и результатов деятельности подразделения;</p> <p>уметь:</p>

		<p>рационально организовывать рабочие места, участвовать в расстановке кадров, обеспечивать их предметами и средствами труда; рассчитывать показатели, характеризующие эффективность организации основного и вспомогательного оборудования; принимать и реализовывать управленческие решения; мотивировать работников на решение производственных задач; управлять конфликтными ситуациями, стрессами и рисками; знать:</p> <p>особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; принципы, формы и методы организации производственного и технологического процессов; принципы делового общения в коллективе</p>
--	--	---

РАЗДЕЛ 8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании оценка качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю установлены локальными нормативными актами. Промежуточная аттестация студентов проводится в сроки, установленные календарным учебным графиком, по дисциплинам, вынесенным учебным планом по специальности на промежуточную аттестацию и позволяет оценить качество подготовки обучающихся за семестр.

Основными формами промежуточной аттестации являются: экзамен, квалификационный экзамен, дифференцированный зачет, контрольная работа. Объем времени, отведенный на проведение промежуточной аттестации, количество экзаменов, зачетов и сроки проведения устанавливаются учебным планом.

Промежуточная аттестация при освоении программы среднего общего образования проводится в форме контрольных работ, дифференцированных зачетов и экзаменов. Форма проведения экзамена определяется преподавателем. Экзамены проводятся за счет специально выделенного времени.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям основной профессиональной образовательной программы по специальности создаются и утверждаются фонды оценочных средств промежуточной аттестации, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Эти фонды включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, дифференцированных зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику рефератов и т.п.

Выпускники, при успешном прохождении государственной итоговой аттестации, получают документ установленного образца о среднем профессиональном образовании.

РАЗДЕЛ 9. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

9.1 Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Для реализации ОПОП по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании, согласно требованиям ФГОС СПО в КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов занятий обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Учебные аудитории оснащены наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания дисциплин профессионального цикла. При проведении занятий в аудиториях используется мультимедийное оборудование. При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Реализация ОПОП обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературой по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Кабинеты: гуманитарных и социально – экономических дисциплин; иностранного языка; математики; инженерной графики; экономики и менеджмента; процессов формообразования и инструментов; технологии обработки материалов; технологического оборудования отрасли; монтажа, технической эксплуатации и ремонта оборудования; подготовки к итоговой аттестации; методический. безопасности жизнедеятельности, экологии и охраны труда.	Лаборатории: информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности; материаловедения; электротехники и электронной техники; технической механики, грузоподъёмных и транспортных машин; метрологии, стандартизации и сертификации; автоматизации производства; деталей машин; технологии отрасли; технологического оборудования.
Мастерские: слесарно-механические; слесарно-сборочные; сварочные. Спортивный комплекс: спортивный зал; открытый стадион, лыжная база; тир.	Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

9.2 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация ППССЗ по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, которое соответствует профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной деятельности есть у всех преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

РАЗДЕЛ 10. ДОКУМЕНТЫ, РАЗРАБОТАННЫЕ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

10.1. Рабочая программа воспитания

Рабочая программа воспитания по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании разработана с учетом:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2014 г. № 347 и иных нормативных документов.

Рабочая программа предусматривает организацию воспитательной работы по 4 основным направлениям: профессионально-личностное воспитание; гражданско-правовое и патриотическое воспитание; духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание; воспитание здорового образа жизни и экологической культуры.

В рабочей программе указана цель воспитания: создание воспитательного пространства, обеспечивающего развитие обучающихся как субъекта деятельности, личности и индивидуальности в соответствии с требованиями ФГОС СПО, подготовка квалифицированных рабочих и специалистов к самостоятельному выполнению видов профессиональной деятельности (в соответствии с профессиональными стандартами), конкурентоспособного на региональном рынке труда, готового к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, со сформированными гражданскими качествами личности в соответствии с запросами и потребностями региональной экономики и социокультурной политики.

В рабочей программе представлены виды воспитательной деятельности, формы, методы работы, технологии взаимодействия; условия и особенности реализации.

Оценка результатов реализации рабочей программы осуществляется по 2 направлениям: создание условий для воспитания обучающихся и эффективность проводимых мероприятий.

10.2. Календарный план воспитательной работы

В календарном плане воспитательной работы указывается последовательность мероприятий по реализации задач учебно-воспитательной и социальной деятельности образовательной организации в рамках основной профессиональной образовательной программы специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании.