ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВОЛГОГРАДСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
имени В.И. ВЕРНАДСКОГО»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УВР
ГБПОУ ВПК
им. В.И. Вернадского
_____В.И. Хайдурова
«___»_____ 20 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА

общего профессионального цикла

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности **19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей**

Волгоград 2018

ОДОБРЕНО
Предметной (цикловой) Комиссией
Технического обслуживания промышленного оборудования и автомобильного транспорта
протокол № ___ от_____

Председатель
_____С.А. Китаев
«____»_____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО
Предметной (цикловой) Комиссией
Органического синтеза, жиров и жирозаменителей
протокол № ___ от_____

Председатель
_____ Ю.С. Зарудняя
«____»_____ 20__ г.

Составители:

Павленко Т.Н., преподаватель ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского

Воронина Н.А., преподаватель ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского

Рецензенты:

Рабочая программа учебной дисциплины **Инженерная графика** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей,** утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 22.04.2014 г. № 381, зарегистрирован в Министерстве РФ 17.07.2014 г. Регистрационный номер № 3312.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 29 августа 2009 года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей** в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы учебной дисциплины ……....3
2 Структура и содержание учебной дисциплины …… ……4
3 Условия реализации программы учебной дисциплины …… …...11
4 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины …… ….....12
5 Приложение 1 Конкретизация результатов освоения дисциплины ….13
Приложение 2 Формирования общих компетенций …….…….16
Приложение 3 Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу дисциплины ……17

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 240113 «Химическая технология органических веществ»

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

профессиональный цикл (общепрофессиональной дисциплины).

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Базовая часть

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

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

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка - 120 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка - 80 часов;

- самостоятельная работа - 40 часов.

1 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
практические занятия	80
лабораторные занятия	не предусмотрено
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
Самостоятельная работа студента (всего)	40
в том числе:	
конспектирование текста и составление таблиц	
ответы на вопросы	
выполнение упражнений	
подготовка сообщений, презентаций	
Итоговая аттестация в форме **дифференцированного зачёта**	

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВОЛГОГРАДСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
имени В.И. ВЕРНАДСКОГО»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УВР
ГБПОУ ВПК
им. В.И. Вернадского
_____В.И. Хайдурова
«___»_____ 20 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 ТЕХНИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА

общего профессионального цикла

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности **19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей**

Волгоград 2018

ОДОБРЕНО
Предметной (цикловой) Комиссией
Технического обслуживания промышленного оборудования и автомобильного транспорта
протокол № ___ от_____

Председатель
_____С.А. Китаев
«____»_____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО
Предметной (цикловой) Комиссией
Органического синтеза, жиров и жирозаменителей
протокол № ___ от_____

Председатель
_____ Ю.С. Зарудняя
«____»_____ 20__ г.

Составители:

Воронина Н.А., преподаватель ГБПОУ ВПК им.В.И.Вернадского

Рецензенты:

Рабочая программа учебной дисциплины **Техническая механика** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей.** Утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 г. № 381, зарегистрирован в Министерстве РФ 17.07.2014 г. Регистрационный номер № 33127.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 29 августа 2009 года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей** в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы учебной дисциплины ……. ...3
2 Структура и содержание учебной дисциплины …… .5
3 Условия реализации программы учебной дисциплины …… ……. ...12
4 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины ……..... ..13
5 Приложение 1 Конкретизация результатов освоения дисциплины … .15
Приложение 2 Формирования общих компетенций…..…… .19
Приложение 3 Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу дисциплины …… …… ……21

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл (общепрофессиональной дисциплины).

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Базовая часть

В результате освоения дисциплины студент должен:

уметь:

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать:

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

Вариативная часть

В результате освоения дисциплины студент должен:

уметь:

- выполнять расчёты по теоретической механике, сопротивлению материалов, кинематике и динамике;
- использовать справочную и нормативную документацию.

В результате освоения дисциплины студент должен:
знать:
- основные понятия и аксиомы теоретической механики.

1.4Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки студента 108 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 72 часов;
- самостоятельной работы студента 36 часов.

2СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
практические занятия	46
лабораторные занятия	6
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
Самостоятельная работа студента (всего)	36
в том числе:	
расчётно – графические работы	13
выполнение упражнений и решение задач	6
выполнение тестовых заданий	2
конспектирование текста	15
Итоговая аттестация в форме **дифференцированного зачёта**	

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский политехнический колледж имени В.И. Вернадского»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УВР
_____ В. И. Хайдурова
«_____» _____ 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 04 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

профессионального цикла (общепрофессиональных дисциплин)
основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
по специальности 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей

Волгоград

ОДОБРЕНО
Кафедрой (предметной цикловой
комиссией) технологии органического
синтеза жиров и жирозаменителей
Протокол №1
«05» сентября 2018 г.
Председатель
_____Ю.С. Зарудняя

Составители: Першина С. В., Кисиль М. М., преподаватели ГБПОУ СПО Волгоградский политехнический колледж имени В.И. Вернадского»

Рецензенты:

Внутренняя рецензия: Соколова Н. Г., преподаватель ГБПОУ СПО «Волгоградский политехнический колледж имени В.И. Вернадского»

Рабочая программа учебной дисциплины **Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей,** утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22.06.2010 № 674, зарегистрирован в Минюсте РФ 27.06.2010 г. Регистрационный номер № 17987.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденными И. М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 29 августа 2009 года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами основной профессиональной образовательной программы по специальности **19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей** в соответствии с требованиями ФГОС СПО третьего поколения.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... 6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Ошибка! Закладка не определена.
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
..... **Ошибка! Закладка не определена.**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины **Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве** является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности **19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей,** разработанной в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина входит в профессиональный цикл.

Индекс ФГОС – ОП.04.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Базовая часть:

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;

- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

- схему микробиологического контроля;

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

- правила личной гигиены работников пищевых производств.

Содержание дисциплины ориентированно на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ОПОП по **19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей** и овладению профессиональных компетенций (ПК):

ПК – 1.1 – 1.4;

ПК – 2.1 – 2.4;

ПК – 3.1 – 3.4;

ПК – 4.1 – 4.4.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки студента 108 часов в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 72 часа;

- самостоятельной работы студента 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1 – Объем часов на учебную дисциплину

Вид учебной деятельности	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
В том числе:	
Лабораторные занятия	26
Практические занятия	Не предусмотрено
Контрольные работы	Не предусмотрено
Курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
Самостоятельная работа студента (всего)	36
В том числе:	
Самостоятельная работа на курсовую работу (проект)	Не предусмотрено
Итоговая аттестация в форме (указать)	Экзамен

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский политехнический колледж имени В.И. Вернадского»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УВР
_____ В. И. Хайдурова
«_____» _____ 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 06. Информационные технологии в профессиональной деятельности

профессионального цикла
основной профессиональной образовательной программы подготовки
специалистов среднего звена по специальности
19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей

Волгоград

ОДОБРЕНО
Кафедрой (предметной цикловой комиссией) технологии органического синтеза жиров и жирозаменителей
Протокол №1
«05» сентября 2018 г.
Председатель
_____Ю.С. Зарудняя

Составители:
Зарудняя Ю.С., Солнцева А.В., преподаватели ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского

Рецензенты:

Внутренняя рецензия:
Шаркевич Н.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского

Рабочая программа учебной дисциплины Информационные технологии в профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработана с целью освоения студентами дисциплин математического и естественнонаучного цикла на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 18.02.06 Химическая технология органических веществ, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 07.05.2014 г. №436.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами основной профессиональной образовательной программы по специальности 18.02.06 Химическая технология органических веществ в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
Приложение 1	19
Приложение 2	24
Приложение 3	27

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее УД) *Информационные технологии в профессиональной деятельности* является частью ОПОП ГБПОУ «ВПК имени В.И. Вернадского» по специальности СПО 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей, разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП: входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Базовая часть

В результате освоения дисциплины студент должен

уметь:

использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;

применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

знать:

основные понятия автоматизированной обработки информации;

общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;

состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ

в области профессиональной деятельности;

основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

Вариативная часть

С целью обеспечения студентов качественным профессиональным образованием, учета специфики специальности колледжа и предприятия заинтересованного работодателя, студент в рамках указанного вида профессиональной деятельности должен:

уметь:

использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;

знать:

основные понятия автоматизированной обработки информации;

состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ

в области профессиональной деятельности;

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ОПОП по специальности 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей и овладению профессиональных компетенций (ПК) (Приложение 1):

ПК 1.1. Контролировать качество сырья для производства растительных масел и готовой продукции.

ПК 1.2. Определять технологические параметры, подлежащие автоматическому контролю и регулированию.

ПК 1.3. Обеспечивать требуемые режимы технологических процессов.

ПК 1.4. Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования для производства растительных масел.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и готовой продукции (модифицированных жиров, маргарина и майонеза).

ПК 2.2. Определять технологические параметры, подлежащие автоматическому контролю и регулированию.

ПК 2.3. Обеспечивать требуемые режимы технологических процессов производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции.

ПК 2.4. Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования для производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции.

ПК 3.1. Контролировать качество сырья и готовой продукции глицерина и жирных кислот.

ПК 3.2. Определять технологические параметры, подлежащие автоматическому контролю и регулированию.

ПК 3.3. Обеспечивать требуемые режимы технологического процесса производства глицерина и жирных кислот.

ПК 3.4. Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования для производства глицерина и жирных кислот.

ПК 4.1. Контролировать качество сырья и готовой продукции (мыла и синтетических моющих средств).

ПК 4.2. Определять технологические параметры, подлежащие автоматизированному контролю и регулированию.

ПК 4.3. Обеспечивать требуемые режимы технологического процесса производства мыла и синтетических моющих средств.

ПК 4.4. Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования для производства мыла и синтетических моющих средств.

ПК 5.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.

ПК 5.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 69 часов в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 54 часов;

-самостоятельной работы студента 15 часов.

Данные о количестве часов берутся из учебного плана по специальности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1 Объем часов на учебную дисциплину

Вид учебной деятельности	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**69**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**54**
в том числе:	
Лабораторные занятия	
Практические занятия	**40**
Контрольные работы	
Курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа студента (всего)	**15**
в том числе: **выполнение практических работ** **подготовка рефератов, докладов** **составление / выполнение кроссвордов** **подготовка презентаций**	
Самостоятельная работа на курсовую работу (проект)	*не предусмотрено*
аттестация в форме (указать)	**дифференцированный зачёт**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский политехнический колледж имени В.И. Вернадского»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УВР
_____В.И. Хайдурова
«____»_____20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Метрология и стандартизация

профессионального цикла

основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.09 «Технология жиров и жирозаменителей»
(базовый уровень)

Волгоград

ОДОБРЕНО

кафедрой технологии органического синтеза,
жиров и жирозаменителей
Протокол № _от «___» _____2016 г.
Зав. кафедрой _____З.И. Бударина

Организация-составитель рабочей программы: ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского, кафедра Технологии органического синтеза, жиров и жирозаменителей.

Составитель:
Бурденко Л.Х. преподаватель профессионального цикла.
.
Рецензенты:
Внутренняя рецензия:---------- Ромаданова Л.Б, преподаватель профессионального цикла; ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского.

ОДОБРЕНО РАБОТОДАТЕЛЕМ

инженер - технолог	___ ООО « ВГМЗ «Сарепта»___
должность	наименование организации
_____	_____П.Г.Милешкина _
подпись	ИОФ

Рабочая программа учебной дисциплины Метрология и стандартизация разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности ***19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей,*** утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от **«22» 0.4 2014 г. № 381,зарегистрированв Минюсте РФ 17.07. 2014 г.**

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 27 августа 2009 года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.09 **Технология жиров и жирозаменителей** в соответствии с требованиями ФГОС СПО третьего поколения.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации учебной дисциплины	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12
Приложение 1 Конкретизация результатов освоения дисциплины	13
Приложение 2 Формирования общих компетенций	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины Метрология и стандартизация является частью ОПОП ВПК им. В.И. Вернадского по специальности СПО 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей, разработанной в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для программ дополнительного образования:

- программы повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов в области промышленной экологии и биотехнологии.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП: общепрофессиональная дисциплина.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Базовая часть:

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

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

Вариативная часть: – не предусмотрено

Содержание дисциплины должно быть ориентированно на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ОПОП по специальности 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей и овладению профессиональных компетенций (ПК) (Приложение 1):

ПК 1.1 Контролировать качество сырья для производства растительных масел и готовой продукции;

ПК 1.2 Определять технологические параметры, подлежащие автоматическому контролю и регулированию;

ПК 1.3 Обеспечивать требуемые режимы технологических процессов

ПК 1.4 Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования для производства растительных масел;

ПК 2.1 Контролировать качество сырья и готовой продукции (модифицированных жиров, маргарина и майонеза);

ПК 2.2 Определять технологические параметры, подлежащие автоматическому контролю и регулированию;

ПК 2.3 Обеспечивать требуемые режимы технологических процессов производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции;

ПК 2.4 Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования для производства модифицированных жиров, маргарина и майонезной продукции;

ПК 3.1 Контролировать качество сырья и готовой продукции глицерина и жирных кислот;

ПК 3.2 Определять технологические параметры, подлежащие автоматическому контролю и регулированию;

ПК 3.3 Обеспечивать требуемые режимы технологического процесса производства глицерина и жирных кислот;

ПК 4.1 Контролировать качество сырья и готовой продукции (мыла и синтетических моющих средств);

ПК 4.2 Определять технологические параметры, подлежащие автоматизированному контролю и регулированию;

ПК 4.3 Обеспечивать требуемые режимы технологического процесса производства мыла и синтетических моющих средств;

ПК 4.4 Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования для производства мыла и синтетических моющих средств;

ПК 5.1 Участвовать в планировании основных показателей производства;

ПК 5.2 Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 5.3 Организовывать работу трудового коллектива;

ПК 5.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;

ПК 5.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 42 часов в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 32 часов;

-самостоятельной работы студента 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1 Объем часов на учебную дисциплину

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	42
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
Лабораторные занятия	не предусмотрено
Практические занятия	16
Контрольные работы	не предусмотрено
Курсовая работа (проект)	не предусмотрено
Самостоятельная работа студента (всего)	10
в том числе: информационное сообщение, создание презентаций, работа с литературой, реферат, сообщение, доклад.	
Самостоятельная работа на курсовую работу (проект)	не предусмотрено
Итоговая аттестация в форме (указать)	зачет

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский политехнический колледж имени В.И. Вернадского»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УВР
_____В.И. Хайдурова
«___» _____2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

профессионального цикла
основной профессиональной образовательной программы
подготовки специалистов среднего звена
по специальности
19.02.09 – Технология жиров и жирозаменителей

Волгоград

ОДОБРЕНО
Предметной (цикловой)
комиссией общих гуманитарных
и социально-экономических дисциплин
Председатель
_____ Н.В. Полевикова

«____»_____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО
Предметной (цикловой)
комиссией технологии органического
синтеза, жиров и жирозаменителей
Председатель
_____ Ю.С. Зарудняя
«____»_____ 20__ г.

Составитель: Полевикова Наталья Викторовна, преподаватель общественных дисциплин ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского

Рецензенты:

Внутренняя рецензия: Полевиков Андрей Павлович, преподаватель общественных дисциплин ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского

Внешняя рецензия:

Рабочая программа учебной дисциплины ***Правовые основы профессиональной деятельности*** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности ***19.02.09 – Технология жиров и жирозаменителей,*** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от **22 апреля 2014 г. №381,** зарегистрированного в Минюсте РФ 17.07.2014 № 33127.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами основной профессиональной образовательной программы по специальности ***19.02.09 – Технология жиров и жирозаменителей*** в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

2. Структура и содержание учебной дисциплины

3. Условия реализации учебной дисциплины

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Приложение 1 Конкретизация результатов освоения дисциплины

Приложение 2 Формирования общих компетенций

Приложение 3 Лист изменений и дополнений, внесенных в программу дисциплины

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ***Правовые основы профессиональной деятельности*** является частью основной профессиональной образовательной программы ГБПОУ ВПК им. В.И.Вернадского по специальности СПО **19.02.09 – Технология жиров и жирозаменителей**, разработанной в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения.

Рабочая программа составлена для очной и заочной форм обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Базовая часть:

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

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

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

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

Вариативная часть – не предусмотрено.

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ОПОП по специальности *19.02.09 – Технология жиров и жирозаменителей (ТЖЖ)* и овладению профессиональных компетенций (ПК) (Приложение 1).

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 48 часов в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 32 часов;
- самостоятельной работы студента 16 часов.

Данные о количестве часов берутся из учебного плана по специальности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1 Объем часов на учебную дисциплину

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
Лабораторные занятия	не предусмотрено
Практические занятия	4
Контрольные работы	не предусмотрено
Курсовая работа (проект)	не предусмотрено
Самостоятельная работа студента (всего)	16
в том числе:	
Самостоятельная работа на курсовую работу (проект)	не предусмотрено
Итоговая аттестация в форме	*зачета*

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский политехнический колледж имени В.И. Вернадского»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УВР

_____Хайдурова В.И.
«_____»_____20___

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 09. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

профессиональный цикл

основной профессиональной образовательной программы подготовки

специалистов среднего звена по специальности

19.02.09 «Технология жиров и жирозаменителей»

Волгоград

ОДОБРЕНО
Кафедрой (предметной цикловой комиссией) экономики и права
Протокол № 1
«03» сентября 2018 г.
Председатель:
_____Е.В. Ваниева

СОГЛАСОВАНО
Предметной (цикловой) комиссией технологии органического синтеза, жиров и жирозаменителей
Протокол № 1
«05» сентября 2018 г.
Председатель
_____ Ю.С. Зарудняя
«05» сентября 2018 г.

Составители: Здробилко С.В., преподаватель ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского

Рецензенты:
Внутренняя рецензия: Камаева Л.В., преподаватель ГБПОУ ВПК имени В.И.Вернадского

Рабочая программа учебной дисциплины «***Основы экономики, менеджмента и маркетинга»*** является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработана с целью освоения студентами дисциплин профессионального цикла на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.09** Технология жиров и жирозаменителей утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 381.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей в соответствии с требованиями ФГОС СПО третьего поколения.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	14
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 ФОРМИРОВАНИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ	16
ПРИЛОЖЕНИЕ 3 ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей, разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для очной и заочной форм обучения.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Базовая часть:

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

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

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

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

Вариативная часть – не предусмотрено.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.09 «Технология жиров и жирозаменителей» и овладению видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций (все ПК входят в виды профессиональной деятельности) (Приложение 1):

ВПД 1 Производство растительных масел.

ВПД 2 Производство модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции.

ВПД 3 Производство глицерина и жирных кислот.

ВПД 4 Производство мыла и синтетических моющих средств.

ВПД 5 Организация работы структурного подразделения

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 38 часов, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки студента 32 часа;

самостоятельной работы студента 6 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1 Объем часов на учебную дисциплину

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	38
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
В том числе:	
Лабораторные занятия	не предусмотрено
Практические занятия	6
Контрольные работы	не предусмотрено
Курсовая работа (проект)	не предусмотрено
Самостоятельная работа студента (всего)	6
В том числе	
Самостоятельная работа на курсовую работу (проект)	не предусмотрено
Итоговая аттестация в форме	**дифференцированный зачет**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский политехнический колледж имени В.И. Вернадского»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель. директора по УВР
_____В.И. Хайдурова
«___» _____2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 10 ОХРАНА ТРУДА

общепрофессиональные дисциплины
основной профессиональной образовательной программы подготовки
специалистов среднего звена
по специальности 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей

Волгоград

ОДОБРЕНО
Кафедрой (предметной цикловой комиссией) технологии органического синтеза, жиров и жирозаменителей
Протокол №_____
«___»_____2018 г.
Председатель:
_____ Ю.С. Зарудняя

Составители: Леонова О.А. преподаватель ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского

Рецензенты:
Внутренняя рецензия: Берест Л.А**.** преподаватель ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского,

Рабочая программа учебной дисциплины Охрана труда является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработана с целью освоения студентами общепрофессиональных дисциплин на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.09 «Технология жиров и жирозаменителей», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 381.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.09 «Технология жиров и жирозаменителей» в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной дисциплины 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины 6
3. Условия реализации программы учебной дисциплины 10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины 11

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1 Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной
образовательной программы по специальности 19.02.09 «Технология жиров и жирозаменителей».
1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл.
1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

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

1.4 Рекомендуемое количество часов/зачетных единиц на освоение примерной
- программы учебной дисциплины:
- максимальной учебной нагрузки студента 48часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	4
Лабораторные работы	4
Самостоятельная работа студента(всего)	16
в том числе:	
самостоятельная работа над рефератом	12
домашняя работа	2
типовой расчет	2
Итоговая аттестация в форме зачета	

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Волгоградский политехнический колледж имени В.И Вернадского»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебно-воспитательной работе
_____В. И. Хайдурова
_____

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 11. Безопасность жизнедеятельности

профессиональный цикл
основной профессиональной образовательной программа подготовки
специалистов среднего звена
по специальности 19.02.09 «Технология жиров и жирозаменителей»

Волгоград

ОДОБРЕНО
Предметной (цикловой)
комиссией
Технологии органического синтеза,
жиров и жирозаменителей
Председатель
_____Зарудняя Ю.С.
«_____» _____ 20__ г.

Составитель: Берест Л.А. преподаватель, ГБПОУ ВПК им В.И.Вернадского
Рецензенты:
Внутренняя рецензия: Леонова О.А. преподаватель, ГБПОУ ВПК им В.И.Вернадского

Рабочая программа учебной дисциплины *Безопасность жизнедеятельности* разработана на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.09 «Технология жиров и жирозаменителей» утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г №381.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 29 августа 2009 года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.09 «Технология жиров и жирозаменителей» в соответствии с требованиями ФГОС СПО третьего поколения.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	3
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации учебной дисциплины	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	14
Приложение 1 Конкретизация результатов освоения дисциплины	16
Приложение 2 Формирование общих компетенций	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее УД) «Безопасность жизнедеятельности» является частью ОПОП ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского по специальности СПО 19.02.09 «Технология жиров и жирозаменителей».

Рабочая программа может быть использована в базовой профессиональной подготовке.

Рабочая программа составлена для очной и заочной формы обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП: ПО Профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

- применять первичные средства пожаротушения;

- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определить среди них родственные полученной специальности;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

- владеть способностями бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирование развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их 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 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.

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку к освоению профессиональных модулей ОПОП по специальности 19.02.09 «Технология жиров и жирозаменителей» и овладению профессиональных компетенций.

По специальности 19.02.09 «Технология жиров и жирозаменителей»:

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессионально деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Видами деятельности:

5.2.1. Производство растительных масел.

5.2.2. Производство модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции.

5.2.3. Производство глицерина и жирных кислот.

5.2.4. Производство мыла и синтетических моющих средств.

5.2.5. Организация работы структурного подразделения.

5.2.6. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 105 часов в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 70 часов;

-самостоятельной работы студента 35 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1 Объем часов на учебную дисциплину

Вид учебной деятельности	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	
Лабораторные занятия	Не предусмотрено
Практические занятия	20
Контрольные работы	Не предусмотрено
Курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
Самостоятельная работа студента (всего)	35
в том числе:	
Самостоятельная работа на курсовую работу (проект)	Не предусмотрено
Итоговая аттестация в форме	**Дифференцированного зачета**

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВОЛГОГРАДСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
имени В.И. ВЕРНАДСКОГО»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УВР
ГБПОУ ВПК
им. В.И. Вернадского
_____В.И. Хайдурова
«___»_____ 20 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ

общего профессионального цикла

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности **19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей**

Волгоград

ОДОБРЕНО
Предметной (цикловой) Комиссией
Технического обслуживания промышленного оборудования и автомобильного транспорта
протокол № ___ от_____

Председатель
_____С.А. Китаев
«____»_____ 2016 г.

СОГЛАСОВАНО
Предметной (цикловой) Комиссией
Химическая технология органических веществ

Председатель
_____ З.И.Бударина
«____»_____ 2016 г.

Составители:
Ромаданова Л.Б.., преподаватель ГБПОУ ВПК им.В.И.Вернадского

Рецензент: Бурденко Лариса Хастелевна, преподаватель ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского

Рабочая программа учебной дисциплины **Процессы и аппараты** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей** (Утвержден приказом Министерства образованияи науки Российской Федерации от 23 апреля 2014 г. N 399, зарегистрирован в Минюсте России 18.06.2014 №32768

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 29 августа 2009 года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей** в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины 4

2. Структура и содержание учебной дисциплины 6

3. Условия реализации учебной дисциплины 12

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины 13

Приложение 1 Конкретизация результатов освоения дисциплины 15

Приложение 2 Формирования общих компетенций 18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины Процессы и аппараты является частью вариативной составляющей ОПОП ВПК им. В.И. Вернадского по специальности СПО 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей, разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для программ дополнительного образования:

- программы повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов в области промышленной экологии и биотехнологии.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП: учебная дисциплина входит в профессиональный цикл ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения вариативной дисциплины студент **должен уметь:**

- выполнять материальные и энергетические расчеты процессов и аппаратов;
- выполнять расчеты характеристик и параметров конкретного вида оборудования;
- обосновывать выбор конструкции оборудования для конкретного производства;
- осуществлять подбор стандартного оборудования по каталогам и ГОСТам.

В результате освоения вариативной дисциплины студент **должен знать:**

- классификацию и физико-химические основы процессов пищевых производств;
- характеристики следующих основных процессов : гидромеханических, механических, тепловых и массообменных;
- методы расчета и принцип выбора основного и вспомогательного технологического оборудования;
- основные типы, устройство и принцип работы основных машин и аппаратов пищевых производств;
-принципы выбора аппаратов с различными конструктивными особенностями.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 75 часов в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 50 часов;
-самостоятельной работы студента 25 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1 Объем часов на учебную дисциплину

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	75
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
Лабораторные занятия	8
Практические занятия	22
Контрольные работы	не предусмотрено
Курсовая работа (проект)	не предусмотрено
Самостоятельная работа студента (всего)	25
в том числе: информационное сообщение, создание презентаций, работа с литературой, реферат, сообщение, доклад.	
Самостоятельная работа на курсовую работу (проект)	не предусмотрено
Итоговая аттестация в форме (указать)	Дифференцированный зачет

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский политехнический колледж имени В.И. Вернадского»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УПР

_____В.И.Хайдурова
«____»_____20

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОП. 13 **«**Основы проектирования производства растительных масел»

профессионального цикла

основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.09 «Технология жиров и жирозаменителей »

Волгоград

ОДОБРЕНО

кафедрой технологии органического синтеза, жиров
и жирозаменителей
Протокол № _ от «___» _____2016 г.
Зав. кафедрой _____З.И. Бударина

Организация-составитель рабочей программы: ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского, кафедра Технологии органического синтеза, жиров и жирозаменителей.

Составитель:
Бурденко Л.Х. преподаватель профессионального цикла.

Рецензенты:
Внутренняя рецензия:---------- Бударина З.И., преподаватель профессионального цикла; ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского.

ОДОБРЕНО РАБОТОДАТЕЛЕМ

инженер - технолог ___ ООО « ВГМЗ «Сарепта»___
должность наименование организации
_____ _____П.Г.Милешкина _
подпись ИОФ

Рабочая программа учебной дисциплины «**Основы проектирования производства растительных масел**» является частью вариативной составляющей основной профессиональной *образовательной программы по специальности 19.02.09 «Технология жиров и жирозаменителей»,* разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей,** утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 № 381, зарегистрирован в Минюсте РФ 17.07.20104 г. Регистрационный номер № 33127.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами основной профессиональной образовательной программы подготовки специалиста среднего звена по специальности **19.02.02 «Технология жиров и жирозаменителей»** в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Содержание

	Стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	7
3. Условия реализации программы дисциплины	14
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	16
5.Конкретизация результатов освоения дисциплины	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «**Основы проектирования производства растительных масел**» является частью вариативной составляющей основной профессиональной *образовательной программы по специальности 19.02.09 «Технология жиров и жирозаменителей»* в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения. Рабочая программа составлена для очной и заочной форм обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП: В ОПОП учебная дисциплина «**Основы проектирования производства растительных масел** » входит в профессиональный цикл ОП. 13 Общепрофессиональные дисциплины

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения вариативной дисциплины студент должен уметь:

- выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;
- выполнять рабочие чертежи основных технологических узлов с автоматическим регулированием параметров процесса, чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике в соответствии с требованиями ЕСКД;
- оформлять технологическую, конструкторскую документацию и пояснительную записку курсового и дипломного проектов в соответствии с действующей нормативно-технической документацией;
- читать чертежи, технологические схемы, спецификации и технологическую документацию по профилю специальности;
- конструктивно подбирать оборудование и выполнять расчеты по определению размеров различных аппаратов;
- выполнять материальные и энергетические расчеты производства растительных масел, модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, глицерина и жирных кислот , мыла и синтетических моющих средств;
- выбирать экологически целесообразные способы ведения технологических процессов;
- обосновывать выбор категории помещения и наружной установки по взрывоопасности и пожароопасности;
- предложить способы предотвращения и ликвидации аварийной ситуации при выбросе вредных веществ в атмосферу;
- выполнять расчеты требуемого количества приточно вытяжных вентиляторов в производственном помещении в зависимости от кратности воздухообмена.

В результате освоения вариативной дисциплины студент должен знать:

- правила разработки, оформления и чтения конструкторской, технологической документации и выполнения пояснительной записки курсового и дипломного проекта;
- способы графического представления технологического оборудования и выполнения технологических схем в ручной и машинной графике;
- типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления;
-требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД) к оформлению и составлению чертежей и схем;
- типы физических и химических процессов;
- основные узлы технологических схем и регулируемые параметры процесса;
- классификацию оборудования;
- требования, предъявляемые к основному технологическому оборудованию;
- основы теплотехники, теплопередачи;
- источники загрязнения атмосферы и водоемов и меры защиты их от загрязнения вредными веществами;
- нормативные документы по пожаро- и взрывоопасным нормам и требовани
- требования безопасности, предъявляемые к оборудованию и технологическим процессам производств;
- возможные аварийные ситуации при ведении технологического процесса, виды и способы их ликвидации.

Содержание дисциплины должно быть ориентированно на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ОПОП по специальности 260207 Технология жиров и жирозаменителей и овладению профессиональных компетенций :

ПК 1.1 – Контролировать качество сырья для производства растительных масел и готовой продукции.

ПК 1.2 -Определять технологические параметры, подлежащие автоматическому контролю и регулированию.

ПК 1.3 – Обеспечивать требуемые режимы технологических процессов.

ПК 1.4 – Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования для производства растительных масел.

ПК 2.1 – Контролировать качество сырья и готовой продукции (модифицированных жиров, маргарина и майонеза).

ПК 2.2 - Определять технологические параметры, подлежащие автоматическому контролю и регулированию.

ПК 2.3 – Обеспечивать требуемые режимы технологических процессов производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции

ПК 2.4 – Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования для производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции.

ПК 3.1- Контролировать качество сырья и готовой продукции глицерина, и жирных кислот.

ПК 3.2 - Определять технологические параметры, подлежащие автоматическому контролю и регулированию.

ПК 3.3 - Обеспечивать требуемые режимы технологического процесса производства глицерина и жирных кислот.

ПК 3.4 - Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования для производства глицерина и жирных кислот.

ПК 4.1 - Контролировать качество сырья и готовой продукции (мыла и синтетических моющих средств).

ПК 4.2 - Определять технологические параметры, подлежащие автоматическому контролю и регулированию.

ПК 4.3 - Обеспечивать требуемые режимы технологического процесса производства мыла и синтетических моющих средств.

.ПК 4.4 - Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования для производства мыла и синтетических моющих средств.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 103 часов в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 70 часов;

-самостоятельной работы студента 33 часов.

Данные о количестве часов берутся из учебного плана по специальности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1 - Объем часов на учебную дисциплину

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	103
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	
Лабораторные занятия	не предусмотрено
Практические занятия	35
Контрольные работы	не предусмотрено
Курсовая работа (проект)	не предусмотрено
Самостоятельная работа студента (всего)	33
в том числе:	
Самостоятельная работа на курсовую работу (проект)	
Итоговая аттестация в форме зачета	

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский политехнический колледж имени В.И. Вернадского»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе
_____В.И. Хайдурова
«____»_____2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 «Оборудование заводских лабораторий»

профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы подготовки специалиста среднего звена
по специальности
19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей

Волгоград

ОДОБРЕНО

Кафедрой технология органического

синтеза жиров и жирозаменителей

Протокол от «___» _____ 2018 г. №

Зав. кафедрой _____Ю.С. Зарудняя

Составитель: преподаватели профессионального цикла Бурденко Л.Х, Уфимцева Л.Н., Хайдурова В.И.

Рецензенты:

Внутренняя рецензия:----------Солнцева А.В. ,преподаватель спецдисциплин, ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского,

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 14 ***«Оборудование заводских лабораторий***» является частью вариативной составляющей основной профессиональной образовательной программы подготовки специалиста среднего звена разработана с целью подготовки студентов к освоению дисциплин цикла ОП «Химия» (Аналитическая химия, Органическая химия) и профессиональных модулей ПМ.01 Производство растительных масел, ПМ.02 Производство модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, ПМ.03 Производство глицерина и жирных кислот, ПМ. Производство мыла и синтетических моющих веществ на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от **«22» апреля 2014г. №381**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ---------- 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины ---------- 5
3. Условия реализации учебной дисциплины---------- 10
4.Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины -------- 11
Приложение 1 ---------- 10
Приложение 2 ---------- 11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 14 «Оборудование заводских лабораторий» является частью вариативной составляющей ОПОП ПССЗ по специальности 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения. Рабочая программа составлена для очной и заочной форм обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП ПССЗ: учебная дисциплина «Оборудование химических заводов» входит в профессиональный цикл ОП. 14 Общепрофессиональные дисциплины.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения вариативной дисциплины студент должен уметь:

- составлять лабораторные установки, работать с химической посудой, приборами специального назначения соблюдая безопасные условия труда;

-выполнять лабораторные эксперименты с соблюдением параметров и безопасных условий труда;

-выбирать способы выделения и очистки веществ;

; - определять физические константы веществ;

- работать со справочной литературой;

- выполнять и оформлять документацию в соответствии с требованиями ЕСКД.

В результате освоения вариативной дисциплины студент должен знать:

- основные правила безопасной работы в лаборатории;

- требования, предъявляемые к помещению лабораторий и организацию труда в лаборатории;

- лабораторное оборудование, приборы, инструменты, химическую посуду;

-основные правила обращения с химической посудой;

-основные способы мытья и сушки посуды;

- виды и принцип работы весов для взвешивания;

- виды и принцип работы нагревательных приборов;

- нагревательные приборы и правила работы с ними;

- основные способы выделения и очистки веществ;

- методы определения физических констант;

- требования норм ЕСКД к оформлению документации.

Содержание дисциплины ориентированно на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей по специальности 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей и овладению профессиональными компетенциями (ПК) по видам профессиональной деятельности (Приложение 1):

ПВД1 Производство растительных масел, ВПД2 Производство модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, ВПД3Производство глицерина и жирных кислот, ВПД4 Производство мыла и синтетических моющих веществ.

Перечисляются ПК указанные в графе «Коды формируемых компетенций» таблицы 3 «Структура основной профессиональной образовательной СПО базовой подготовки» ФГОС по конкретной специальности. Название ПК указано в ФГОС в разделе «ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП».

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента **108** часов в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **90** часов;

-самостоятельной работы студента **45** часов.

Данные о количестве часов берутся из учебного плана по специальности.

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1 Объем часов на учебную дисциплину

Вид учебной деятельности	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**108**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**72**
в том числе:	
Лабораторные занятия	**60**
Практические занятия	**10**
Контрольные работы	**нет**
Курсовая работа (проект)	**нет**
Самостоятельная работа студента (всего)	**36**
в том числе: Работа с нормативной документацией	6
Составление отчетов по практическим и лабораторным занятиям	30
Самостоятельная работа на курсовую работу (проект)	**Не предусмотрено**
Итоговая аттестация в форме (указать)	**Форма аттестации Зачет (дифференцированный)**