

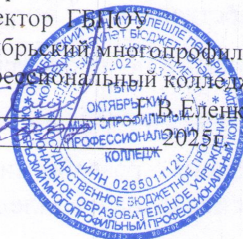
Приложение 17  
к ООП ППКРС по профессии  
СПО  
19.01.18 Аппаратчик-оператор  
производства продуктов  
питания из растительного сырья

Согласовано:  
Генеральный директор  
ООО «Октябрьский хлебозавод»  
В.Н. Пареев  
2025 г.



Программа рассмотрена  
на заседании ПЦК  
профессионального цикла  
протокол №1 от 20.01.2025  
Председатель ПЦК Ямаева Г.Ф.

Утверждаю  
Директор ГБПОУ  
Октябрьский многопрофильный  
профессиональный колледж  
Г.В. Еленкин  
2025 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 02. Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных,  
макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими  
инструкциями.

### ДЛЯ ПРОФЕССИИ

### СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

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

2025 г.

Рабочая программа учебной практике разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.18 Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 № 973"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья" (Зарегистрирован 19.12.2022 № 71641)

Организация – разработчик: ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж.

Разработчики:

Мукусова Н.Л. -мастер производственного обучения



---

### **СОДЕРЖАНИЕ:**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

## УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ 02 «Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.**

### **1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля по учебной практике.**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### **1.1.1. Перечень общих компетенций**

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР 10	Забогающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и

	профессиональной деятельности
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии
ЛР 18	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 19	Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации
ЛР 20	Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности
ЛР 21	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР 22	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 23	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 24	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР 25	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР 26	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Виды деятельности</i>	<i>Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности</i>
1	2
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4	<p>ПК 2.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных ,макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных ,макаронных и кондитерских изделий</p> <p>ПК 2.3 Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных ,макаронных и кондитерских изделий .в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию(хлеба, хлебобулочных ,макаронных и кондитерских изделий) на специальном техническом оборудовании.</p>

#### 1.1.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен

Иметь практический опыт	
Уметь	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных ,макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных Работать на технологических линиях в соответствии с

	<p>технологическими инструкциями. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных ,макаронных и кондитерских изделий . Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных ,макаронных и кондитерских изделий .в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Упаковывать и маркировать готовую продукцию(хлеба, хлебобулочных ,макаронных и кондитерских изделий) на специальном техническом оборудовании.</p>
Знать	<p>характеристики сырья и требования к его качеству;</p> <p>правила хранения сырья;</p> <p>правила подготовки сырья к пуску в производство;</p> <p>способы замеса и приготовления теста;</p> <p>рецептуры приготовления хлеба, хлебобулочных , макаронных и кондитерских изделий</p> <p>методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;</p> <p>методы определения готовности полуфабрикатов при замесе:</p> <p>структуру и физические свойства различных видов теста;</p> <p>сущность процессов созревания теста;</p>

**1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля по учебной практике: 72 часа**



## 2.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1.Тематический план и содержание практики по профессии

Таблица3

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Количество часов по ПМ	Наименование тем практики по профилю специальности	Кол-во часов по темам	Виды работ	Содержание учебных занятий (дидактические единицы)	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4	<b>ПМ 02</b> «Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	72					
			Тема 1.1 Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности на предприятиях с обслуживанием оборудования для производства продуктов питания из	6	Проведение инструктажа по охране труда, пожарной безопасности на предприятиях с обслуживанием оборудования для производства продуктов питания из	Инструктаж по технике безопасности перед выходом на учебную практику.Ознакомление с оборудованием для производства продуктов питания из растительного сырья. Оформление дневников.	2,3



			растительного сырья. Технологическое оборудование, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья.		растительного сырья. Выполнение процесса подготовки технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			Тема 1.2. Организация производства кондитерского цеха. Основные правила доставки, приемки, размещения и хранения сырья в складах с учетом требований технологии производства.	6	Выполнение процесса организации производства кондитерского цеха. Основные правила доставки, приемки, размещения и хранения сырья в складах с учетом требований технологии производства.	Ознакомление с процессом организации производства кондитерского цеха. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема 1.3. Подготовка муки и сырья к производству. Хранение и технология подготовки соли к	6	Выполнение процесса подготовки муки и сырья к производству. Хранение и технология подготовки соли к производству. Прием,	Ознакомление с процессом подготовки сырья к производству. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся.	2,3

			производству. Прием, хранение и подготовка дрожжей к пуску в производство. Хранение и подготовка к производству молочных и яйцепродуктов		хранение и подготовка дрожжей к пуску в производство. Хранение и подготовка к производству молочных и яйцепродуктов	Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			Тема 1.4. Общие сведения о приготовлении теста. Расчет производственных рецепту	6	Выполнение процесса приготовления различных видов теста схематично. Расчет производственных рецепту	Ознакомление с процессом приготовления теста. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема 1.5. Замес и образование теста. Брожение теста. Процессы, протекающие при брожении. Способы приготовления пшеничного теста. схемы приготовления теста опарным	6	Выполнения процесса образование теста. Брожение теста. Процессы, протекающие при брожении. Способы приготовления пшеничного теста. схемы приготовления теста опарным	Ознакомление с образование теста. Брожение теста. Процессы, протекающие при брожении. Способы приготовления пшеничного теста. схемы приготовления теста опарным способом. Оформление	2,3

			способом.		способом.	дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			Тема 1.6. Технология приготовление теста для заварных видов хлеба его характеристика.	6	Выполнения процесса приготовления теста для заварных видов хлеба его характеристика.	Ознакомление с приготовлением теста для заварных видов хлеба его характеристика. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема 1.7 Ржаное тесто, его характеристика. Способы приготовления теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки.	6	Выполнения процесса приготовления теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки.	Ознакомление с приготовлением теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки.. Способы приготовления теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки. характеристика. Способы приготовления теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки. Оформление	2,3

						дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж	
			Тема 1.8 Способы приготовления пшеничного теста. схемы приготовления теста опарным способом.	6	Выполнения процесса приготовления пшеничного теста. схемы приготовления теста опарным способом.	Ознакомление с процессом приготовления пшеничного теста. схемы приготовления теста опарным способом..Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж	2,3
			Тема 1.9 Организация производства кондитерского цеха. Приготовление отделочных полуфабрикатов.	6	Выполнения процесса организации производства кондитерского цеха. Приготовление отделочных полуфабрикатов.	Способы организации производства кондитерского цеха. Приготовление отделочных полуфабрикатов Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж.	2,3
			Тема 1.10 Приготовление песочного ,бисквитного ,пресного видов теста	6	Выполнения процесса приготовления песочного ,бисквитного ,пресного видов теста	Способы приготовления песочного ,бисквитного ,пресного видов теста Оформление дневников. Самостоятельная работа	2,3

						обучающихся. Заключительный инструктаж.	
			Тема 1.11 Приготовление теста для кекса. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	6	Выполнения процесса приготовления теста для кекса. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Способы приготовления теста для кекса. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж.	2,3
			Тема 1.12 Приготовление и оформление праздничных пирогов, кулебяк, рулетов из дрожжевого сдобного теста с различной начинкой.  Дифференцированный зачет	6	Выполнение процесса приготовления и оформление праздничных пирогов, кулебяк, рулетов из дрожжевого сдобного теста с различной начинкой.	Способы приготовления и оформление праздничных пирогов, кулебяк, рулетов из дрожжевого сдобного теста с различной начинкой. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся.	2,3

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

- Кабинет технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; технологии приготовления мучных кондитерских изделий;
- Плиты электрические
- Плита индукционная или стеклокерамическая Libero (4 греющих зоны)\*\* или аналог
- Фритюрницы
- Сковороды электрические
- Печь конвекционная или пароконвекционная MiniCombi (max 200 °C)\*\* или аналог
- Холодильник
- Зонт вытяжной
- Доска комбинированная
- Комплект ученической мебели
- Универсальная кухонная машина УКМ
- Стол моечной ванной\*\*
- Стол нейтральный 1200 и 1400\*\*
- Стол производственный с бортом
- Морозильник \*\*
- Кухонный комбайн Thermomix
- Взбивальная машина
- Слайсер
- Миксер ручной\*\*
- Гриль контактный Libero\*\* или аналог
- Немеханическое оборудование (подставки , разделочные доски, стеллажи\*\* кухонные, шкафы)
- Наборы производственного инвентаря , посуды (тарелки круглые , тарелки прямоугольные\*\* и другая посуда), приборы для дегустации\*\*
- Кухонная посуда и инвентарь\*\*

техническими средствами компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет-программу R-Keereg или другая аналогичная программа (если она имеет широкое распространение на региональном рынке труда);

-мультимедийный проектор.

Лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены

Мастерские : учебная пекарня

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. No 31 [в редакции СП 2.3.6. 286711 «Изменения и дополнения» No 4». –Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody&сырья> [Электронный ресурс]: постановление Главного =&nd=102063865&rdk=&backlink=1

2. [www.supercook.ru](http://www.supercook.ru)
3. <http://art-cooking.ru>
4. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>

### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Качмазов Г.С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: Учебное пособие. –СПб.: издательство «Лань», 2017. – 224с.
2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. – Москва: «Академия», 2017
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М: «Академия», 2017.- 160с.
4. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Учебник для студентов СПО. – М: «Академия», 2017.

### 3.2.2. Основные электронные издания

[www.supercook.ru](http://www.supercook.ru)  
<http://art-cooking.ru>  
<http://supercook.ru/russian/rus-28.html>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

6. Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 01.Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных ,макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>ПК 02 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий .</p> <p>ПК 03 Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения</p>	<p>Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных ,макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных</p>	<p>характеристики сырья и требования к его качеству;  правила хранения сырья;  правила подготовки сырья к пуску в производство;  способы замеса и приготовления теста;  рецептуры приготовления хлеба, хлебобулочных , макаронных и кондитерских изделий</p> <p>методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;  методы определения готовности полуфабрикатов при замесе:  структуру и физические свойства различных видов теста;  сущность процессов</p>

<p>технологических операций производства хлеба, хлебобулочных ,макаронных и кондитерских изделий .в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>ПК 04 Упаковывать и маркировать готовую продукцию(хлеба, хлебобулочных ,макаронных и кондитерских изделий) на специальном техническом оборудовании.</p>	<p>,макаронных и кондитерских изделий .</p> <p>Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных ,макаронных и кондитерских изделий .в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Упаковывать и маркировать готовую продукцию(хлеба, хлебобулочных ,макаронных и кондитерских изделий) на специальном техническом оборудовании.</p>	<p>созревания теста;</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК03 Планировать и реализовывать собственное</p>	<p>профессиональное и личностное развитие,</p>	



профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	
ОК04Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
ОК05Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК06Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений,	демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений,	
ОК07Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК08Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья	Использовать средства физической культуры для	

в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК09 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	
ЛР 14Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности		
ЛР15Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем		
ЛР16Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности		
ЛР17Проявляющий ценностное отношение к культуре и		

искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии		
ЛР18Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики		
ЛР19Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации		
ЛР20Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности		
ЛР21Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью		
ЛР22Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу		
ЛР23Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии		
ЛР24Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию		
ЛР25Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости		
ЛР26Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа		