

УТВЕРЖДАЮ:

директор

_____ (И.В. Молодшев)

Приказ № _____

от «___» _____ 20__ г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

государственного бюджетного образовательного учреждения
среднего профессионального образования Ростовской области
«Пухляковский агропромышленный техникум»

по рабочей профессии

15263 «Обработчик виноматериалов и вина»

Квалификационный разряд – **2**

Форма обучения – очная

Образовательная программа профессиональной подготовки (ОППП), реализуемая ГБОУ СПО РО «Пухляковский агропромышленный техникум» по рабочей профессии **15263 «Обработчик виноматериалов и вина»** представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную образовательным учреждением с учетом требований рынка труда на основе законодательных и нормативных актов Министерства образования и науки РФ, Института труда (НИИ труда), Минтруда России, Центральным бюро нормативов по труду (ЦБНТ), Минтруда России, Всероссийским научно-исследовательским институтом классификации, терминологии и информации по стандартизации и качеству (ВНИИКИ) Госстандарта России.

ОППП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки слушателей по данной образовательной программе и включает в себя: учебный план, пояснительную записку к учебному плану, рабочие программы и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки слушателей, а также методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы.

Разработчики: Попружук Н.В. – преподаватель высшей категории ГБОУ СПО РО «Пухляковский агропромышленный техникум»

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

ОДОБРЕНО

на заседании цикловой комиссии

Агротехнологических дисциплин

наименование цикловой комиссии по приказу

СОГЛАСОВАНО:

заведующая практическим обучением

_____ (З.А. Тестина)

от «__» _____ 2012г.

Протокол № _____

от «__» _____ 2012г.

Председатель цикловой комиссии

_____ (_____)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Общая характеристика образовательной программы профессиональной подготовки	4
1.2.1. Цель (миссия)	4
1.2.2. Срок обучения	5
1.2.3. Трудоемкость	5
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ, ОБУЧАВШИХСЯ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ 15263 «ОБРАБОТЧИК ВИНМАТЕРИАЛОВ И ВИНА»	5
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	5
2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника	5
3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ	5
4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ 15263 «ОБРАБОТЧИК ВИНМАТЕРИАЛОВ И ВИНА»	6
4.1. Учебный план подготовки студентов, обучающихся в техникуме	6
4.2. Учебный план подготовки слушателей, обучающихся с отрывом от основной работы или нетрудоустроенных	7
15263 «Обработчик виноматериалов и вина»	7
5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	8
15263 «Обработчик виноматериалов и вина»	8
6. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	9
Процесс обучения рабочей профессии 15263 «Обработчик виноматериалов и вина» обеспечивается наличием педагогических кадров, количественный и качественный состав которых приведен в таблице	9

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Образовательная программа профессиональной подготовки – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки слушателей.

Нормативную правовую основу разработки образовательной программы профессиональной подготовки (далее по тексту – ОППП) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании» (от 10 июня 1992 года №3266-1).
- Приказ Министерства образования РФ № 407 от 21 октября 1994 г. «О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям».
- Приказ Минобразования России № 1221 от 18.06.1997 г. «Об утверждении требований к содержанию дополнительных образовательных программ».
- «Общероссийский классификатор профессий рабочих должностей служащих и тарифных разрядов» (в дальнейшем, Общероссийский классификатор), (М., 2000 г. ОК 016-94 изд. Минтруд России, Госстандарт России с дополнениями и изменениями).
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) (выпуски 1-69; Москва, 1999-2000 гг. изд. Министерство труда и социального развития Российской Федерации).
- Приказ Минобрнауки РФ № 1440 от 01.04.2011 «Об утверждении Перечня профессий профессиональной подготовки».
- Рекомендации к разработке учебных планов и программ для краткосрочной подготовки граждан по рабочим профессиям. Основные требования. Разработаны Институтом развития профессионального образования Министерства образования РФ в 1999 году. Рассмотрены и согласованы в Минобразовании России 25.04. 2000 № 186/17-11.
- Устав образовательного учреждения.

1.2. Общая характеристика образовательной программы профессиональной подготовки

1.2.1. Цель (миссия)

Овладение первичными навыками переработки винного сырья, ведение технологических процессов производства, обслуживание и регулирование технологического оборудования, контроль за всеми технологическими процессами, а также определение качества сырья; развитие способности свободно ориентироваться в профессиональных вопросах, прививать умения организаторской деятельности и возможностей работы предприятия по рабочей профессии в современных условиях.

1.2.2. Срок обучения

Срок обучения соответствии с лицензией и учебным планом составляет **2** месяца.

1.2.3. Трудоемкость

По учебному плану для слушателей, обучающихся с отрывом от основной работы или нетрудоустроенных, учебная нагрузка составляет **144** часов, в том числе:

- обязательные учебные занятия – **144** часов, из них:
 - теоретическое обучение – **62** часа;
- производственная практика студентов - **72** часов;
- квалификационный экзамен – **10** часов.

Проведение обязательных учебных занятий планируется проводить по 36 часов в неделю в течение **2** месяца.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ, ОБУЧАВШИХСЯ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ 15263 «ОБРАБОТЧИК ВИНОМАТЕРИАЛОВ И ВИНА»

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Учебно-производственная лаборатория по переработке винограда, плодов, ягод; купажированию и обработке соко - и виноматериалов; производству игристых вин; дистилляции коньячных спиртов и выдержки; обслуживанию и регулировка технологического оборудования; теххимический контроль всех процессов производства сока и вина.

2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника

Виды профессиональной деятельности выпускника:

- приемка виноматериалов;
- купажирование виноматериалов;
- обработка виноматериалов;
- производство шампанского и игристых вин;
- производство коньяков;
- определение пороков и болезней вин;
- потери виноматериалов при технологической обработке.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

- фасование и транспортирование обработанных виноматериалов и вин;
- специальная технология и оборудование производства виноградных вин;
- технология и оборудование производства коньяков;

- технология и оборудование производства плодово-ягодных вин;
- технология и оборудование производства соков и концентратов;
- переработка и утилизация отходов виноделия;
- санитарные требования к винодельческому производству;
- охрана окружающей среды при проведении технологических процессов;
- основные направления в развитии винодельческого производства и технического прогресса;
- регулирование и обслуживание технологического оборудования;
- контроль и учет винодельческого производства;
- разработка новых видов продукции.

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ 15263 «ОБРАБОТЧИК ВИНМАТЕРИАЛОВ И ВИНА»

В соответствии с нормативными и законодательными актами, указанными в разделе 1.1, содержание и организация образовательного процесса регламентируется учебным планом, рабочими программами учебных дисциплин, материалами, обеспечивающими качество подготовки слушателей, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующей образовательной программы.

4.1. Учебный план подготовки студентов, обучающихся в техникуме

УЧЕБНЫЙ ПЛАН профессиональной подготовки *15263 «Обработчик виноматериалов и вина»*

№	Наименование дисциплин, разделов, тем	Учебная нагрузка, часов				Форма контроля
		Всего	теория	ЛР	ПЗ	
1	Общетехнический курс					
1.1	Охрана труда	6	2		4	
2	Специальный курс					
2.1	Технология и организация винодельческого производства.	54	54			
2.2	Оборудование винодельческого производства.	6	6			
2.3	Технохимический контроль виноделия.	6	6			
	Производственная практика	72				
	Квалификационный экзамен	10				
	Итого	144	68			

4.2. Учебный план подготовки слушателей, обучающихся с отрывом от основной работы или нетрудоустроенных

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
профессиональной подготовки
15263 «Обработчик виноматериалов и вина»

№	Наименование дисциплин, разделов, тем	Учебная нагрузка, часов				Форма контроля
		Всего	теория	ЛР	ПЗ	
1	Общетехнический курс					
1.1	Охрана труда	6	2		4	
2	Специальный курс					
2.1	Технология и организация винодельческого производства.	54	54			
2.2	Оборудование винодельческого производства.	6	6			
2.3	Технохимический контроль виноделия.	6	6			
	Производственная практика	72				
	Квалификационный экзамен	10				
	Итого	288	144	68		

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс обучения рабочей профессии *15263 «Обработчик виноматериалов и вина»* обеспечивается наличием материально-технического оборудования, которое приведено в таблице

N п/п	Наименование образовательной программы профессиональной подготовки	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов
1.	15263 «Обработчик вино-материалов и вина»	<p style="text-align: center;">Земельный участок (фруктохранилище)</p> <p><i>Оборудование:</i> сатуратор АСП, полуавтомат разливочный, световой экран, транспортер ленточный, упаковочный полуавтомат.</p> <p><i>Линия переработки винограда:</i> рабочие места по количеству обучающихся; оборудование линии: бункер-питатель, дробилка, мезгонасы ПМН-28, стекатель ВССШ-20, пресс ВПНД-10, насосы поршневые Н-21, емкости и др; основные материалы: сырье, спирт, сахар и т.д.; вспомогательные материалы: бентонит, желатин, сернистый ангидрид, фильтр-картон и т.д.</p> <p><i>Линия переработки плодов:</i> рабочие места по количеству обучающихся; оборудование линии: бункер-питатель ВБШ-10, инспекционный транспортер, установка КПР, дробилка дисковая Д-5, пресс ЯПНД-10, насос поршневой Н-21 и др.</p> <p><i>Цех купажа и обработок:</i> рабочие места по количеству обучающихся; оборудование: купажер, насосы поршневые, емкости, фильтр-пресс, емкость с рубашкой для термообработок и др.</p> <p><i>Цех розлива:</i> отмочно-щелочные ванны. Водогрейка. Напорная емкость - 100дал. Напорная емкость на 5 дал. Разливочный полуавтомат.сатуратор АСМ. Укупорочный полуавтомат. Укупорочный термоусадочный полуавтомат. Транспортер для передвижения бутылок. Электрокара. Контейнера. Стеллажи. Установка ЭКО-93М.</p> <p><i>Лаборатория:</i> холодильник. Фотоэлектроколориметр ФЭК. Электроплитка. Дистиллятор. Лабораторный вакуумный минифильтр. Микроскоп. Центрифуга. Технические весы. Аналитические весы. Разновесы. Ареометры для определения спиртуозности, сахаристости. Термометры. Аппараты для отгонки спирта, летучих кислот. Лабораторная посуда: бюретки, колбы, цилиндры, стаканы, пипетки, колбы Бюхнера, чашки Петри и т.д. Лабораторные реактивы.</p>	Ростовская область, Усть-Донецкий район, х. Пухляковский

N п/п	Наименование образовательной программы профессиональной подготовки	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов
		<p align="center">Кабинет «Охрана труда. Материаловедение»</p> <p><i>Оборудование:</i> люксметр – 2; газоанализатор; психрометр; анемометр; огнетушители; основные и дополнительные средства защиты при работе в электрических установках; измеритель высокого напряжения <i>Наглядные пособия:</i> демонстрационный макет «Стробоскопический эффект»; демонстрационный макет «Пожарный щит»; комплект плакатов <i>Справочные и информационные стенды:</i> организационные и технические мероприятия по технике безопасности; основные и дополнительные защитные средства; документация по охране труда; нормы и сроки периодических электрических испытаний средств защиты; устройство огнетушителей</p>	<p>Аудитория № 32, 346561, Ростовская область, Усть-Донецкий район, х. Пухляковский, ул. Механизаторов, 13. Здание Литер Б</p>

6. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Процесс обучения рабочей профессии 15263 «Обработчик виноматериалов и вина» обеспечивается наличием педагогических кадров, количественный и качественный состав которых приведен в таблице

N п/п	Педагогические работники – кол.	Штатные, совместители – кол.	Уровень образования
1.	Преподаватели – 2 чел.	Штатные – 2 чел.	высшее