

УТВЕРЖДАЮ:

директор

_____ (В.В. Шубин)

Приказ № _____

от «__» _____ 20__ г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА (ПССЗ)

(основная профессиональная образовательная программа)

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

по специальности среднего профессионального образования
19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

базовой подготовки заочной формы обучения

2015 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы	5
1.2. Нормативный срок освоения программы.....	5
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	6
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	6
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.....	6
2.2. Специальные требования.....	8
3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	9
3.1. Учебный план заочной формы обучения, включая календарный учебный график (график учебного процесса).....	9
3.2. Компетенции	13
3.2.1. Справочник компетенций.....	13
3.2.2. Распределение компетенций	37
3.3. Пояснения к учебному плану	40
3.3.1. Заочная форма обучения	40
3.4. Аннотации программ учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла	45
3.4.1. ОГСЭ.01 Основы философии.....	45
3.4.2. ОГСЭ.02 История	47
3.4.3. ОГСЭ.03 Иностранный язык (английский язык, немецкий язык)	48
3.4.4. ОГСЭ.04 Физическая культура	51
3.4.5. ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи.....	52
3.5. Аннотации программ учебных дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла.....	54
3.5.1. ЕН.01 Математика	54
3.5.2. ЕН.02 Экологические основы природопользования	55
3.5.3. ЕН.03 Химия.....	57
3.6. Аннотации программ учебных общепрофессиональных дисциплин	59
3.6.1. ОП.01 Инженерная графика	59
3.6.2. ОП.02 Техническая механика.....	60
3.6.3. ОП.03 Электротехника и электронная техника	61
3.6.4. ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	63
3.6.5. ОП.05 Автоматизация технологических процессов.....	64
3.6.6. ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности.....	65
3.6.7. ОП.07 Метрология и стандартизация	66
3.6.8. ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности.....	68
3.6.9. ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	69
3.6.10. ОП.10 Охрана труда.....	70
3.6.11. ОП.11 Безопасность жизнедеятельности.....	72
3.6.12. ОП.12 Процессы и аппараты	73

3.6.13. ОП.13 Компьютерная инженерная графика	75
3.6.14. ОП.14 Нетрадиционное виноделие	77
3.7. Аннотации программ профессиональных модулей.....	79
3.7.1. ПМ.01 Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства	79
3.7.1.1. ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)	81
3.7.2. ПМ.02 Ведение технологических процессов винодельческого производства.....	83
3.7.2.1. ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)	85
3.7.3. ПМ.03 Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства	86
3.7.3.1. ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)	88
3.7.4. ПМ.04 Организация работы структурного подразделения.....	89
3.7.4.1. ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)	91
3.7.5. ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 15263 Обработчик виноматериалов и вина.....	92
3.7.5.1. ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности)	93
3.8. Аннотация программы производственной практики (преддипломной).....	94
4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	97
5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	104
5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.....	104
5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.....	108

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие.

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена (основной профессиональной образовательной программы) (далее по тексту – ППССЗ) составляют:

- Федеральный закон № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 N 375 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие» (Зарегистрировано в Минюсте России 27.06.2014 N 32894).
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413).
- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 19.02.05 при заочной форме получения образования:

- на базе среднего общего образования – 3 г. 10 мес.;

Наименование квалификации базовой подготовки – техник-технолог.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: организация и ведение процессов производства продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольной продукции.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- сырье различного вида для бродильных производств и виноделия, производства безалкогольной продукции;
- продукция бродильных производств и виноделия, безалкогольная продукция;
- технологии бродильных производств и виноделия, производства безалкогольной продукции;
- оборудование бродильных производств и виноделия, для производства безалкогольной продукции;
- процессы управления в производстве продуктов бродильных производств и виноделия, производстве безалкогольной продукции;
- проектная, технологическая, нормативная и отчетная документация;
- первичные трудовые коллективы.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
ВД 1.	Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств
ПК 1.1.	Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции.
ПК 1.2.	Вести технологический процесс производства этилового спирта из пищевого сырья.
ПК 1.3.	Вести: технологический процесс производства ликероводочных изделий.
ПК 1.4.	Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочных изделий.
ПК 1.5.	Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий.
ВД 2.	Ведение технологических процессов винодельческого производства.
ПК 2.1.	Проводить подготовительные работы в виноделии.
ПК 2.2.	Вести технологический процесс производства виноматериалов.
ПК 2.3.	Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов).

Код	Наименование
ПК 2.4.	Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.
ПК 2.5.	Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.
ПК 2.6.	Эксплуатировать оборудование для виноделия.
ВД 3.	Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства.
ПК 3.1.	Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.
ПК 3.2.	Вести технологический процесс производства пива.
ПК 3.3.	Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.
ПК 3.4.	Контролировать параметры и качество технологического производства пива и безалкогольных напитков.
ПК 3.4.	Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.
ВД 4.	Организация работы структурного подразделения.
ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 4.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВД 5.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 15263 Обработчик виноматериалов и вина.

Общие компетенции выпускника:

Код	Наименование
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

Код	Наименование
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2.2. Специальные требования

Выпускник должен владеть речевой культурой, сохранять и приумножать культурно-ценностное значение русской речи. Владеть системой норм русского литературного языка, а также речевыми навыками и умениями. Подготовленный специалист должен знать о языковых единицах разных уровней (фонетического, лексико-фразеологического и т.д.) и их функционировании в речи, владеть орфографической и пунктуационной грамотностью.

Современный специалист, подготовленный по образовательной программе среднего профессионального образования технического профиля, должен владеть приемами работы по созданию, редактированию и чтению чертежей, подготовленных при помощи современных САПР. Уметь готовить техническую документацию при помощи специализированного программного обеспечения. Более эффективно и качественно заниматься дипломным проектированием с подготовкой конструкторской документации при помощи ПЭВМ и соответствующих программных средств.

Техник-технолог должен иметь представление об основных теоретических положениях технологических процессов, знать общее устройство и принципы действия различных аппаратов пищевых производств, уметь рассчитывать основные параметры аппаратов пищевых производств (в т.ч. с использованием средств вычислительной техники).

Каждый выпускник должен понимать сущность и социальную значимость своей профессии, обладать чувством профессиональной ответственности за результаты своего труда, знать историю и традиции приготовления различных напитков (в т.ч. донских) в домашних условиях. В процессе подготовки выпускников необходимо создать условия для творческого развития специалистов при приготовлении алкогольных, безалкогольных напитков и коктейлей, применяя старинные рецепты и рекомендации. При этом, не подвергая ни себя, ни друзей риску отравления различного рода эрзацами, используя экологически чистые плоды, ягоды, растения, которые оказывают общеукрепляющее и лечебное воздействие на человека и совершенно необходимые для хорошего самочувствия и долголетия.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план заочной формы обучения, включая календарный учебный график (график учебного процесса)

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования Ростовской области "Пухляковский агропромышленный техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

уровень образования среднее общее образование

квалификация: техник-технолог

форма обучения Заочная Срок получения СПО по ППССЗ: 3г 10м год начала подготовки по УП 2015

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 375

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля (курсы)					Учебная нагрузка обучающихся, ч.						Курс 3					Курс 4					Курс 5					Курс 6					Максимальная учебная нагрузка									
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Итоговые письм. контр. раб.	Домашние контр. раб.	Максимальная	Самост. (ср.-н.п.)	Обязательная					Максим.	Обязательная	в том числе				Максим.	Обязательная	в том числе				Максим.	Обязательная	в том числе				Обяз.	Вар. часть									
									Всего	в том числе						Максим.	Обязательная	в том числе				Максим.	Обязательная	в том числе				Максим.	Обязательная	в том числе												
										Обзорные, уставные занятия	Пр. занятия, семинары	Лаб. занятия	Курс. проект.					Обзорные, уставные занятия	Пр. занятия, семинары					Лаб. занятия	Курс. проект.					Обзорные, уставные занятия	Пр. занятия, семинары			Лаб. занятия	Курс. проект.	Обзорные, уставные занятия	Пр. занятия, семинары	Лаб. занятия	Курс. проект.			
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	10	5	21	3	17	4536	3896	640	272	308		60	1209	160	98	62				1173	160	70	90				1123	160	66	94			1031	160	38	62		60	3186	1350	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		3	6	2	3	753	675	78	38	40			338	42	30	12				182	16	2	14				106	10	2	8			127	10	4	6			648	105	
ОГСЭ.01	Основы философии				3		56	46	10	10				56	10	10																							56			
ОГСЭ.02	История				3		57	49	8	8				57	8	8																							57			
ОГСЭ.03	Иностранный язык			3456		456	199	167	32	6	26			55	8	2	6			74	12		12				35	6	2	4			35	6	2	4			199			
ОГСЭ.04	Физическая культура		345	6			336	320	16	6	10			65	4	2	2			108	4	2	2				71	4		4			92	4	2	2			336			
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи			3			105	93	12	8	4			105	12	8	4																						105			
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	1	2		1	2	465	413	52	36	16			465	52	36	16																						336	129		
ЕН.01	Математика				3		60	52	8	8				60	8	8																							60			
ЕН.02	Экологические основы природопользования		3				75	63	12	8	4			75	12	8	4																						75			
ЕН.03	Химия	3	3			33	330	298	32	20	12			330	32	20	12																						201	129		
П	Профессиональный цикл	9		15		12	3318	2808	510	198	252		60	406	66	32	34			991	144	68	76				1017	150	64	86			904	150	34	56		60	2202	1116		
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	4		10		5	1457	1247	210	92	118			406	66	32	34			376	56	24	32				279	40	14	26			396	48	22	26			768	689		
ОП.01	Инженерная графика			3		3	171	151	20	2	18			171	20	2	18																						101	70		
ОП.02	Техническая механика			3		3	80	64	16	10	6			80	16	10	6																						50	30		
ОП.03	Электротехника и электронная техника			4			84	74	10	4	6															84	10	4	6											54	30	
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3				3	101	85	16	10	6			101	16	10	6																						81	20		
ОП.05	Автоматизация технологических процессов			3			54	40	14	10	4			54	14	10	4																						34	20		
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности			5			96	80	16	2	14															96	16	2	14											85	11	
ОП.07	Метрология и стандартизация			6			96	84	12	6	6																96	12	6	6										76	20	
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности			6			48	36	12	6	6																48	12	6	6										28	20	
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4				4	112	94	18	10	8			112	18	10	8																						88	24		
ОП.10	Охрана труда	5					99	85	14	8	6															99	14	8	6												69	30
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности			6			102	92	10	4	6																102	10	4	6										102		
ОП.12	Процессы и аппараты	4				4	150	130	20	10	10			150	20	10	10																							150		
ОП.13	Компьютерная инженерная графика			4			114	96	18	4	14			114	18	4	14																							114		
ОП.14	Нетрадиционное виноделие			6			150	136	14	6	8																150	14	6	8											150	
ПМ	Профессиональные модули	5		5		7	1861	1561	300	106	134		60						615	88	44	44				738	110	50	60			508	102	12	30		60	1434	427			
ПМ.01	Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства	1		1		2	497	433	64	30	34								211	28	14	14				286	36	16	20										398	99		
МДК.01.01	Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства			4		45	497	433	64	30	34								211	28	14	14				286	36	16	20										398	99		
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)					False	час	216	нед	6			час		нед				час	108	нед	3				час	108	нед	3			час		нед								
ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный	5																																								
	Всего часов с учетом практик	713																																								
ПМ.02	Ведение технологических процессов винодельческого производства	1		2		2	538	438	100	32	38		30						196	30	14	16				112	24	12	12			230	46	6	10		30	449	89			
МДК.02.01	Технология и оборудование винодельческого производства			45		45	538	438	100	32	38		30						196	30	14	16				112	24	12	12			230	46	6	10		30	449	89			

3.2. Компетенции

3.2.1. Справочник компетенций

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.14	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Процессы и аппараты
ОП.12	Компьютерная инженерная графика
ОП.13	Нетрадиционное виноделие
МДК.01.01	Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства
УП.01.01	Технология и организация спиртового и ликероводочного производства
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология и оборудование винодельческого производства
УП.02.01	Технология сбора и подготовки урожая к переработке
УП.02.02	Помология и ампелография
УП.02.03	Первичное виноделие

Индекс	Содержание
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков
УП.03.01	Технология и организация пивоваренного и безалкогольного производства
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
УП.05.01	15263 Обработчик виноматериалов и вина
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОГСЭ.05	Физическая культура
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.14	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Процессы и аппараты
ОП.12	Компьютерная инженерная графика
ОП.13	Нетрадиционное виноделие
МДК.01.01	Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства

Индекс	Содержание
УП.01.01	Технология и организация спиртового и ликероводочного производства
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология и оборудование винодельческого производства
УП.02.01	Технология сбора и подготовки урожая к переработке
УП.02.02	Помология и ампелография
УП.02.03	Первичное виноделие
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков
УП.03.01	Технология и организация пивоваренного и безалкогольного производства
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
УП.05.01	15263 Обработчик виноматериалов и вина
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОГСЭ.05	Физическая культура
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.14	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Индекс	Содержание
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Процессы и аппараты
ОП.12	Компьютерная инженерная графика
ОП.13	Нетрадиционное виноделие
МДК.01.01	Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства
УП.01.01	Технология и организация спиртового и ликероводочного производства
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология и оборудование винодельческого производства
УП.02.01	Технология сбора и подготовки урожая к переработке
УП.02.02	Помология и ампелография
УП.02.03	Первичное виноделие
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков
УП.03.01	Технология и организация пивоваренного и безалкогольного производства
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
УП.05.01	15263 Обработчик виноматериалов и вина
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.14	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Индекс	Содержание
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Процессы и аппараты
ОП.12	Компьютерная инженерная графика
ОП.13	Нетрадиционное виноделие
МДК.01.01	Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства
УП.01.01	Технология и организация спиртового и ликероводочного производства
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология и оборудование винодельческого производства
УП.02.01	Технология сбора и подготовки урожая к переработке
УП.02.02	Помология и ампелография
УП.02.03	Первичное виноделие
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков
УП.03.01	Технология и организация пивоваренного и безалкогольного производства
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
УП.05.01	15263 Обработчик виноматериалов и вина
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.14	Безопасность жизнедеятельности

Индекс	Содержание
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Процессы и аппараты
ОП.12	Компьютерная инженерная графика
ОП.13	Нетрадиционное виноделие
МДК.01.01	Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства
УП.01.01	Технология и организация спиртового и ликероводочного производства
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология и оборудование винодельческого производства
УП.02.01	Технология сбора и подготовки урожая к переработке
УП.02.02	Помология и ампелография
УП.02.03	Первичное виноделие
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков
УП.03.01	Технология и организация пивоваренного и безалкогольного производства
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
УП.05.01	15263 Обработчик виноматериалов и вина
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОГСЭ.05	Физическая культура
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История

Индекс	Содержание
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.14	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Процессы и аппараты
ОП.12	Компьютерная инженерная графика
ОП.13	Нетрадиционное виноделие
МДК.01.01	Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства
УП.01.01	Технология и организация спиртового и ликероводочного производства
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология и оборудование винодельческого производства
УП.02.01	Технология сбора и подготовки урожая к переработке
УП.02.02	Помология и ампелография
УП.02.03	Первичное виноделие
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков
УП.03.01	Технология и организация пивоваренного и безалкогольного производства
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
УП.05.01	15263 Обработчик виноматериалов и вина

Индекс	Содержание
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.14	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Процессы и аппараты
ОП.12	Компьютерная инженерная графика
ОП.13	Нетрадиционное виноделие
МДК.01.01	Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства
УП.01.01	Технология и организация спиртового и ликероводочного производства
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология и оборудование винодельческого производства
УП.02.01	Технология сбора и подготовки урожая к переработке
УП.02.02	Помология и ампелография
УП.02.03	Первичное виноделие
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков

Индекс	Содержание
УП.03.01	Технология и организация пивоваренного и безалкогольного производства
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
УП.05.01	15263 Обработчик виноматериалов и вина
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.14	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Процессы и аппараты
ОП.12	Компьютерная инженерная графика
ОП.13	Нетрадиционное виноделие
МДК.01.01	Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства
УП.01.01	Технология и организация спиртового и ликероводочного производства
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология и оборудование винодельческого производства

Индекс	Содержание
УП.02.01	Технология сбора и подготовки урожая к переработке
УП.02.02	Помология и ампелография
УП.02.03	Первичное виноделие
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков
УП.03.01	Технология и организация пивоваренного и безалкогольного производства
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
УП.05.01	15263 Обработчик виноматериалов и вина
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.14	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Процессы и аппараты
ОП.12	Компьютерная инженерная графика
ОП.13	Нетрадиционное виноделие

Индекс	Содержание
МДК.01.01	Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства
УП.01.01	Технология и организация спиртового и ликероводочного производства
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология и оборудование винодельческого производства
УП.02.01	Технология сбора и подготовки урожая к переработке
УП.02.02	Помология и ампелография
УП.02.03	Первичное виноделие
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков
УП.03.01	Технология и организация пивоваренного и безалкогольного производства
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
УП.05.01	15263 Обработчик виноматериалов и вина
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.1	Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.14	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.12	Компьютерная инженерная графика
МДК.01.01	Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства

Индекс	Содержание
УП.01.01	Технология и организация спиртового и ликероводочного производства
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.2	Вести технологический процесс производства этилового спирта из пищевого сырья.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.14	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Процессы и аппараты
ОП.12	Компьютерная инженерная графика
МДК.01.01	Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства
УП.01.01	Технология и организация спиртового и ликероводочного производства
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.3	Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.14	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Индекс	Содержание
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Процессы и аппараты
ОП.12	Компьютерная инженерная графика
МДК.01.01	Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства
УП.01.01	Технология и организация спиртового и ликероводочного производства
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.4	Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочных изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.14	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.12	Компьютерная инженерная графика
МДК.01.01	Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства
УП.01.01	Технология и организация спиртового и ликероводочного производства
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.5	Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий.

Индекс	Содержание
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.14	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Процессы и аппараты
ОП.12	Компьютерная инженерная графика
МДК.01.01	Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства
УП.01.01	Технология и организация спиртового и ликероводочного производства
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.1	Проводить подготовительные работы в виноделии.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.14	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности

Индекс	Содержание
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.12	Компьютерная инженерная графика
ОП.13	Нетрадиционное виноделие
МДК.02.01	Технология и оборудование винодельческого производства
УП.02.01	Технология сбора и подготовки урожая к переработке
УП.02.02	Помология и ампелография
УП.02.03	Первичное виноделие
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.2	Вести технологический процесс производства виноматериалов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.14	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Процессы и аппараты
ОП.12	Компьютерная инженерная графика
ОП.13	Нетрадиционное виноделие
МДК.02.01	Технология и оборудование винодельческого производства
УП.02.03	Первичное виноделие
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.3	Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов)

Индекс	Содержание
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.14	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Процессы и аппараты
ОП.12	Компьютерная инженерная графика
ОП.13	Нетрадиционное виноделие
МДК.02.01	Технология и оборудование винодельческого производства
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
УП.05.01	15263 Обработчик виноматериалов и вина
ПК 2.4	Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.14	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация

Индекс	Содержание
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.12	Компьютерная инженерная графика
ОП.13	Нетрадиционное виноделие
МДК.02.01	Технология и оборудование винодельческого производства
УП.02.01	Технология сбора и подготовки урожая к переработке
УП.02.02	Помология и ампелография
УП.02.03	Первичное виноделие
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
УП.05.01	15263 Обработчик виноматериалов и вина
ПК 2.5	Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.14	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Процессы и аппараты
ОП.12	Компьютерная инженерная графика
МДК.02.01	Технология и оборудование винодельческого производства
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
УП.05.01	15263 Обработчик виноматериалов и вина
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)

Индекс	Содержание
ПК 2.6	Эксплуатировать оборудование для виноделия.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.14	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Процессы и аппараты
ОП.12	Компьютерная инженерная графика
МДК.02.01	Технология и оборудование винодельческого производства
УП.02.03	Первичное виноделие
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
УП.05.01	15263 Обработчик виноматериалов и вина
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.1	Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.14	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Индекс	Содержание
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.12	Компьютерная инженерная графика
МДК.03.01	Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков
УП.03.01	Технология и организация пивоваренного и безалкогольного производства
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.2	Вести технологических процесс производства пива.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.14	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Процессы и аппараты
ОП.12	Компьютерная инженерная графика
МДК.03.01	Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков
УП.03.01	Технология и организация пивоваренного и безалкогольного производства
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.3	Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.

Индекс	Содержание
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.14	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Процессы и аппараты
ОП.12	Компьютерная инженерная графика
МДК.03.01	Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков
УП.03.01	Технология и организация пивоваренного и безалкогольного производства
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.4	Контролировать параметры и качество технологического производства пива и безалкогольных напитков.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.14	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности

Индекс	Содержание
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.12	Компьютерная инженерная графика
МДК.03.01	Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков
УП.03.01	Технология и организация пивоваренного и безалкогольного производства
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.5	Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.14	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Процессы и аппараты
ОП.12	Компьютерная инженерная графика
МДК.03.01	Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков
УП.03.01	Технология и организация пивоваренного и безалкогольного производства
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.14	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Индекс	Содержание
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.13	Нетрадиционное виноделие
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.14	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.13	Нетрадиционное виноделие
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.14	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности

Индекс	Содержание
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.13	Нетрадиционное виноделие
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.14	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.13	Нетрадиционное виноделие
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования

Индекс	Содержание
ОП.14	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.12	Компьютерная инженерная графика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
УП.05.01	15263 Обработчик виноматериалов и вина
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)

3.2.2. Распределение компетенций

ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 4.3	ПК 4.5
ОГСЭ.05	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 4.3	ПК 4.5
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5					
ЕН.01	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5					
ЕН.03	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5										
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5					
ОП.14	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5					
ОП.01	Инженерная графика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.5									
ОП.02	Техническая механика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5										
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5										
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5					
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5					

ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5					
ОП.07	Метрология и стандартизация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5					
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5					
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5					
ОП.10	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5					
ОП.11	Процессы и аппараты	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.5	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.5				
ОП.12	Компьютерная инженерная графика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.5									
ОП.13	Нетрадиционное виноделие	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4						
ПМ	Профессиональные модули												
ПМ.01	Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5						
МДК.01.01	Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5									
УП.01.01	<i>Технология и организация спиртового и ликероводочного производства</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5									
ПП.01.01	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5						
ПМ.02	Ведение технологических процессов винодельческого производства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5					
МДК.02.01	Технология и оборудование винодельческого производства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6								
УП.02.01	<i>Технология сбора и подготовки урожая к переработке</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 2.1	ПК 2.4
УП.02.02	<i>Помология и ампелография</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 2.1	ПК 2.4
УП.02.03	<i>Первичное виноделие</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.4	ПК 2.6										

ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5					
ПМ.03	Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 3.1	ПК 3.2
		ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5						
МДК.03.01	Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 3.1	ПК 3.2
		ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5									
УП.03.01	Технология и организация пивоваренного и безалкогольного производства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 3.1	ПК 3.2
		ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5									
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 3.1	ПК 3.2
		ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5						
ПМ.04	Организация работы структурного подразделения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 4.1	ПК 4.2
		ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5									
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 4.1	ПК 4.2
		ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5									
МДК.04.02	Основы предпринимательской деятельности и техника трудоустройства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 4.1	ПК 4.2
		ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5									
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5									
		ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5									
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 2.3	ПК 2.4
		ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 4.5									
УП.05.01	15263 Обработчик виноматериалов и вина	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 2.3	ПК 2.4
		ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 4.5									
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		ПК 2.5	ПК 2.6
		ПК 4.5											

3.3. Пояснения к учебному плану

3.3.1. Заочная форма обучения

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ РО «Пухляковский агропромышленный техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 375 от 22.04.2014 г., зарегистрированном Министерством юстиции (рег. № 32894 от 27.06.2014 г.) 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие.

Настоящий учебный план рассчитан на работу по шестидневной рабочей неделе. Занятия планируется проводить парами, разделяя их на два академических часа по 45 минут с перерывом между часами 5 минут. Перерыв между парами учебных занятий составляет 10 минут. Большой перерыв, рассчитанный на прием пищи - не менее 45 минут.

При составлении рабочего учебного плана по реализации основной профессиональной образовательной программы при обучении студентов на 3-6 курсах были использованы ФГОС СПО (см. выше) и Письмо Минобрнауки России № 12-696 от 20.10.2010 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО». Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом образовательной программы. Начало учебного года может переноситься при реализации образовательной программы среднего профессионального образования в заочной форме обучения не более чем на три месяца. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной профессиональной образовательной программы в заочной форме составляет 160 академических часов в год; в эту нагрузку не входит учебная и производственная практика в составе профессиональных модулей.

При заочной форме обучения осуществляются следующие виды учебной деятельности: обзорные и установочные занятия, лабораторные работы и практические занятия, курсовые работы (проекты), промежуточная аттестация, консультации, производственная практика (по профилю специальности и преддипломная), государственная итоговая аттестация.

Основной формой организации образовательного процесса является лабораторно-экзаменационная сессия (далее - сессия).

Сессия обеспечивает управление учебной деятельностью студента заочной формы обучения и проводится с целью определения:

- полноты теоретических знаний по дисциплинам и профессиональным модулям;
- сформированности умений применять полученные теоретические знания при решении практических задач и выполнении лабораторных и практических работ;
- наличия умений самостоятельной работы с учебной литературой, учебно-методическими материалами;
- соответствия уровня и качества подготовки выпускника требованиям

ФГОС СПО.

Сессия условно фиксируется в графике учебного процесса рабочего учебного плана. Сессия включает: обязательные учебные (аудиторные) занятия (обзорные, установочные, практические занятия, лабораторные работы), курсовые работы (проекты), промежуточную аттестацию, консультации, дни отдыха. На основании решения Педагогического совета техникума и согласования с председателями цикловых комиссий, время, отведенное на вариативную часть в объеме 1350 часов максимальной учебной нагрузки, было использовано для увеличения количества часов на изучение дисциплин профессиональной подготовки и профессиональных модулей (ПП), а также для введения новых дисциплин профессиональной подготовки следующим образом:

На общий гуманитарный и социально-экономический цикл (ОГСЭ) из вариативной части было отведено 105 часов максимальной учебной нагрузки, которые использованы для введения дисциплины «Русский язык и культура речи». Дисциплина была введена с целью расширения возможностей образовательного учреждения по воспитанию культурных и грамотных специалистов, в том числе по развитию у студентов общих и профессиональных компетенций: ОК1-ОК10, ПК 4.3, ПК 4.5.

На математический и общий естественнонаучный цикл (ЕН) было отведено 129 часов максимальной учебной нагрузки вариативной части, которые были использованы на увеличение количества часов по дисциплине ЕН.03 Химия, поскольку данная дисциплина является важной базой для изучения таких общепрофессиональных дисциплин, как: ОП.12 Процессы и аппараты, ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.07 Метрология и стандартизация. Также большое значение имеют знания и умения, полученные при изучении дисциплины ЕН.03 Химия, для освоения профессиональных модулей: ПМ.01 Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства, ПМ.02 Ведение технологических процессов винодельческого производства, ПМ.03 Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства.

На профессиональный цикл (П) при планировании отведено 1116 часов максимальной учебной нагрузки вариативной части. При этом на общепрофессиональный цикл (ОП) было отведено 749 часов максимальной учебной нагрузки вариативной части, а на освоение профессиональных модулей (ПМ) - 367 часов максимальной учебной нагрузки.

В общепрофессиональный цикл было введено три дисциплины: ОП.12 Процессы и аппараты (150 часов максимальной учебной нагрузки), ОП.13 Компьютерная инженерная графика (114 часов максимальной учебной нагрузки) и ОП.14 Нетрадиционное виноделие (148 часов максимальной учебной нагрузки). Дисциплина ОП.12 Процессы и аппараты позволяет сформировать теоретическую и практическую базу, а также понятийный аппарат для изучения технологического оборудования и процессов, проходящих при его эксплуатации. Изучение этой дисциплины позволяет подготовить студентов к изучению ПМ.1, ПМ.2 и ПМ.3, развивая при этом общие компетенции (ОК1-ОК10) и создавая базу для развития профессиональных компетенций (ПК1.1-ПК1.5, ПК2.1-2.6, ПК3.1-3.5). Введение дисциплины ОП.13 Компьютерная инженерная графика позволит: систематизировать подходы к изучению инженерной

графики при помощи персональных компьютеров и специализированного программного обеспечения; сформировать у студентов единую систему понятий, связанных с созданием трехмерных и плоскостных моделей объектов; показать основные приемы эффективного использования систем автоматизированного проектирования; сформировать логические связи с другими предметами (математикой (геометрией), инженерной графикой (черчением), информатикой); дать студентам знания основ создания чертежей с помощью программы КОМПАС. Дисциплина «Компьютерная инженерная графика» позволит продолжить формирование общих компетенций (ОК1-ОК10) и подготовить студентов к освоению профессиональных компетенций (ПК1.1-ПК1.5, ПК2.1-ПК2.6, ПК3.1-ПК3.5, ПК4.5). Дисциплина ОП.14 Нетрадиционное виноделие позволит научить студентов основам домашнего виноделия, творчески реализуя национально-региональный компонент учебного плана. При этом у учащихся развиваются общие (ОК1-ОК10) и профессиональные компетенции (ПК2.1-ПК2.4 и ПК4.1-ПК4.4). Оставшиеся 337 часов максимальной учебной нагрузки вариативной части были распределены между обязательными общепрофессиональными дисциплинами.

367 часов максимальной учебной нагрузки вариативной части было распределено между ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03. При этом, учитывая региональные особенности (виноградарство и виноделие) большая часть была отдана ПМ.02 Ведение технологических процессов винодельческого производства (169 часов максимальной учебной нагрузки). По 99 часов максимальной учебной нагрузки вариативной части было распределено по ПМ.01 Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства и ПМ.03 Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО по заочной форме обучения предусматривается проведение только производственных практик. Она реализуется обучающимися самостоятельно с представлением и последующей защитой отчета. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Производственную практику планируется проводить в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Все производственные практики проводятся концентрированно в рамках соответствующих профессиональных модулей. 900 часов (25 недель), отведенные на практическое обучение (производственные практики (по профилю специальности)) были распределены следующим образом:

Курс обучения	Даты		Продолжительность		Производственная практика	
	начало	окончание	нед.	час.	Код	Наименование
4	27.10	09.11	2	72	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	10.11	30.11	3	108	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	30.03	19.04	3	108	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
<i>Итого:</i>			8	288		
5	13.10	02.11	3	108	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)

Курс обуче- ния	Даты		Продолжи- тельность		Производственная практика	
	начало	окончание	нед.	час.	Код	Наименование
	03.11	09.11	1	36	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
02.02	08.02	3	108	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
30.03	19.04	3	108	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
<i>Итого:</i>		<i>10</i>	<i>360</i>			
6	06.10	19.10	2	72	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	09.02	22.02	2	72	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	23.02	15.03	3	108	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
<i>Итого:</i>		<i>7</i>	<i>252</i>			
Всего:		25	900			

Производственную (преддипломную) практику в объеме 4 недель (144 часа) запланировано проводить в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. При этом при прохождении преддипломной практики студенты должны дублировать производственную деятельность руководителей подразделений, собирать и/или уточнять информацию (в том числе экономическую) для дополнения (редактирования) выпускной квалификационной работы.

Консультации для обучающихся заочной формы получения образования предусматриваются в объеме 4 часа на каждого обучающегося в учебном году. При нормативе максимальной численности групп заочной формы обучения 20 человек предусматривается 80 часов консультаций в год на учебную группу. При проведении консультаций преимущество отдается устным формам: групповой и/или индивидуальной.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

При оценивании студентов используется пятибалльная система оценки по следующим ориентировочным критериям, указанным далее. Оценка «отлично»: полностью раскрыто содержание материала в объеме программы; четко и правильно даны определения и раскрыто содержание; доказательства проведены на основе математических выкладок; ответ самостоятельный, при ответе использованы знания, приобретенные ранее; твердые практические навыки. Оценка «хорошо»: раскрыто основное содержание материала; в основном правильно даны определения, понятия; ответ самостоятельный; материал изложен неполно, при ответе допущены неточности, нарушена последовательность изложения; допущены небольшие неточности при выводах и использовании терминов; практические навыки нетвердые. Оценка «удовлетворительно»: усвоено основное содержание материала, но изложено фрагментарно, не всегда последовательно; определения и понятия даны не четко; допущены ошибки при промежуточных математических выкладках в выводах; неумение использовать зна-

ния, полученные ранее; практические навыки слабые. Оценка «неудовлетворительно»: основное содержание учебного материала не раскрыто; не даны ответы на дополнительные вопросы преподавателя; допущены грубые ошибки в определениях, доказательства теорем не проведено; нет практических навыков в использовании материала.

Текущий контроль освоения студентами программного материала учебных дисциплин и междисциплинарных курсов может иметь следующие виды: входной, оперативный и рубежный. Текущий контроль знаний может быть устным или письменным. Для проведения текущего контроля преподаватели используют различные методы и средства, обеспечивающие объективность оценки знаний и умений студентов. Текущий контроль по дисциплинам и междисциплинарным курсам цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Курсовая работа (проект) выполняется за счет времени, отводимого на изучение данной дисциплины, и в объеме, предусмотренном примерным учебным планом для очной формы обучения. Курсовые работы (проекты) планируются на шестом курсе по ПМ.02 «Ведение технологических процессов винодельческого производства» и ПМ.04 «Организация работы структурного подразделения». Количество курсовых работ (проектов) равно двум.

Промежуточная аттестация включает: экзамены, экзамены (квалификационные), зачеты, дифференцированные зачеты, итоговые письменные контрольные работы, курсовую работу (проект). Формы и порядок промежуточной аттестации выбираются образовательным учреждением самостоятельно. По всем дисциплинам, по которым не предусмотрено проведение экзамена, предусмотрено проведение зачета или дифференцированного зачета. По профессиональным модулям, при изучении которых не предусмотрено достаточное количество форм промежуточной аттестации (не считая квалификационных экзаменов) возможно использование рейтинговой накопительной системы оценки знаний. Зачеты, дифференцированные зачеты, итоговые письменные контрольные работы, курсовые работы (проекты) проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины, междисциплинарного курса, профессионального модуля. В межсессионный период выполняются домашние контрольные работы, количество которых в учебном году не более десяти, а по отдельной дисциплине - не более двух.

Экзамены:

Курс обучения	Даты		Неделя	Экзамены	
	подготовки	проведения		Тип	Код и наименование дисциплины, междисциплинарного курса или профессионального модуля
3	18.04, 19.04	20.04	0,5	промежуточный	ЕН.03 Химия
	21.04, 22.04	23.04	0,5	промежуточный	ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
4	25.05, 26.05	27.05	0,5	промежуточный	ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	28.05, 29.05	30.05	0,5	промежуточный	ОП.11 Процессы и аппараты
5	21.05, 22.05	23.05	0,5	промежуточный	ОП.10 Охрана труда

Курс обучения	Даты		Неделя	Экзамены	
	подготовки	проведения		Тип	Код и наименование дисциплины, междисциплинарного курса или профессионального модуля
6	25.05, 26.05	27.05	0,5	квалификационный ПМ.1.ЭК	ПМ.01 Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства
	28.05, 29.05	30.05	0,5	квалификационный ПМ.3.ЭК	ПМ.03 Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства
	09.04, 10.04	11.04	0,5	квалификационный ПМ.2.ЭК	ПМ.02 Ведение технологических процессов винодельческого производства
	13.04, 14.04	15.04	0,5	квалификационный ПМ.4.ЭК	ПМ.04 Организация работы структурного подразделения
	16.04, 17.04	18.04	0,5	квалификационный ПМ.5.ЭК	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
Всего:			5,0		

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Проведение Государственного экзамена не предусмотрено.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся. Для юношей, не прошедших службу в рядах Вооруженных Сил РФ, предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы в рамках изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

3.4. Аннотации программ учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

3.4.1. ОГСЭ.01 Основы философии

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина *Основы философии* относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

Цель:

- формирование представлений о развитии философии, ее структуре и главных проблемах на различных этапах ее становления.

Задачи:

- дать определение философии и рассмотреть основные этапы ее исторического развития;
- показать отношение фундаментальных проблем философии к современной общественной жизни;
- сформировать целостное представление о месте философии в духовной культуре;
- показать взаимосвязь философии с другими отраслями духовной культуры.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;
- определить значение философии как отрасли духовной культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков;
- определить соотношение для жизни человека свободы и ответственности, материальных и духовных ценностей;
- сформулировать представление об истине и смысле жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 56 час., в том числе:

- *Заочная форма обучения:* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 8 час.; самостоятельной работы обучающегося 42 час., консультаций 6 час¹.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	56
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	8
в том числе:	
итоговая письменная контрольная работа	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	42
Консультации	6
<i>Итоговая аттестация в форме итоговой письменной контрольной работы</i>	

3.4.2. ОГСЭ.02 История

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина *История* относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

Цель:

- формирование представлений об особенностях развития современной России на основе осмысления важнейших событий и проблем российской и мировой истории последней четверти XX - начала XXI вв.

Задачи:

- рассмотреть основные этапы развития России на протяжении последних десятилетий XX - начала XXI вв.;
- показать направления взаимовлияния важнейших мировых событий и процессов на развитие современной России;

¹ Количество консультаций указано из расчета на нормативную наполняемость учебных групп. В ежегодно утверждаемых рабочих учебных планах, педагогической нагрузке и программах перераспределение самостоятельной работы студентов и консультаций по дисциплинам, профессиональным модулям может быть перераспределено и скорректировано с учетом реальной наполняемости и особенностей учебных групп. При этом максимальная учебная нагрузка не может быть изменена.

- сформировать целостное представление о месте и роли современной России в мире;
- показать целесообразность учета исторического опыта последней четверти XX века в современном социально-экономическом, политическом и культурном развитии России.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные направления ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.;
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 57 час., в том числе:

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	57
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	8
в том числе:	
итоговая письменная контрольная работа	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	43
Консультации	6
<i>Итоговая аттестация в форме итоговой письменной контрольной работы</i>	

3.4.3. ОГСЭ.03 Иностранный язык (английский язык, немецкий язык)

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина *Иностранный язык* относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

Цель:

- развитие и формирование общей коммуникативной компетенции и профессионально-коммуникативной компетенции.

Задачи:

- систематизация, активизация, развитие языковых, речевых, социокультурных знаний, умений, формирование опыта их применения в различных речевых ситуациях, в том числе ситуациях профессионального общения;
- развитие навыков самостоятельной работы, творческих и интеллектуальных способностей обучающихся.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- в устной речи:
 - общаться на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
 - вести диалог (диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями/суждениями, диалог-побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах с использованием аргументации, эмоционально-оценочных средств;
 - рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;
 - создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации.
- В аудировании:
 - понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;
 - понимать основное содержание аутентичных аудио или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;
 - оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней.
- В чтении:
 - переводить (со словарем) иностранные тексты;

- читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;
 - тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по специальностям СПО.
- В письменной речи
 - описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;
 - заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;

Обучающийся должен уметь самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- лексику (1200-1400 лексических единиц), значения новых лексических единиц, связанных с тематикой базового и профильного курса и с соответствующими ситуациями общения;
- языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;
- новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;
- лингвострановедческий, страноведческий и социокультурный языковой материал, расширенный за счет проблематики речевого общения;

Обучающийся должен использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, а также в повседневной жизни.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 199 час., в том числе:

- *Заочная форма обучения:* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 час. (в т.ч. практические занятия 28 час.); самостоятельной работы обучающегося 143 час., консультаций 22 час.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	199
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
Практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	43
Консультации	6
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	
<i>Предусмотрено выполнение домашних письменных контрольных работ</i>	

3.4.4. ОГСЭ.04 Физическая культура

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина *Физическая культура* относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 336 час., в том числе:

- *Заочная форма обучения:* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 16 час. (в т.ч. практические занятия 10 час.); самостоятельной работы обучающегося 299 час., консультаций 21 час.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	336
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	16
в том числе:	
Практические занятия (включая зачеты и дифференцированные зачеты)	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	299
Консультации	21
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

3.4.5. ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы. Дисциплина в учебный план введена за счет часов вариативной части в соответствии со специальными требованиями, высказанными работодателями.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина *Русский язык и культура речи* относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

Цели:

- получить знания о формировании и развитии языковой личности на основе знаний русского языка как единства взаимосвязанных сторон системы и функционирования его законов в коммуникативном воздействии, осознать роль русского языка в истории человечества и на современном этапе;
- овладеть нормами литературного языка, знаниями риторики – этики и эстетики речевого поведения и общения.
- сформировать у студентов коммуникативные качества, способствующие успешному взаимодействию с окружающими в профессиональной деятельности;
- приобрести навыки самостоятельной оценки языковых и коммуникативных явлений, речевой культуры.

Задачи:

- совершенствовать речевую культуру, воспитывать культурноценностное отношение к русской речи; способствовать полному и осознанному владению системой норм русского литературного языка; обеспечить дальнейшее овладение речевыми навыками и умениями;
- совершенствовать знания студентов о языковых единицах разных уровней (фонетического, лексико-фразеологического и т.д.) и их функционировании в речи;
- совершенствовать орфографическую и пунктуационную грамотность.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- создавать тексты в устной и письменной форме; различать элементы нормированной и ненормированной речи;

- владеть понятием фонемы, фонетическими средствами речевой выразительности, пользоваться орфоэпическими словарями;
- владеть нормами словоупотребления, определять лексическое значение слова;
- пользоваться толковыми, фразеологическими, этимологическими словарями, словарем устаревших слов русского языка;
- находить и исправлять в тексте лексические ошибки, ошибки в употреблении фразеологизмов;
- определять функционально-стилевую принадлежность слова;
- определять слова, относимые к авторским новообразованиям;
- пользоваться нормами словообразования применительно к общеупотребительной, общенаучной и профессиональной лексике, использовать словообразовательные средства в изобразительно-выразительных целях;
- употреблять грамматические формы слов в соответствии с литературной нормой и стилистическими особенностями создаваемого текста;
- выявлять грамматические ошибки в чужом и своем тексте;
- различать предложения простые и сложные, обособляемые обороты, прямую речь и слова автора, цитаты;
- пользоваться багажом синтаксических средств при создании собственных текстов официально-делового, учебно-научного стилей;
- редактировать собственные тексты и тексты других авторов;
- уметь пользоваться правилами правописания, вариативными и факультативными знаками препинания;
- различать тексты по их принадлежности к стилям;
- анализировать речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности;
- продуцировать разные типы речи, создавать тексты учебно-научного и официально-делового стилей в жанрах, соответствующих требованиям профессиональной подготовки студентов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- различия между языком и речью, функции языка, признаки литературного языка и типы речевой нормы, основные компоненты культуры речи (владение языковой, литературной нормой, соблюдение этики общения, учет коммуникативного компонента);
- особенности русского ударения и произношения, орфоэпические нормы;
- лексические и фразеологические единицы языка;
- способы словообразования;
- самостоятельные и служебные части речи;
- синтаксический строй предложений;
- правила правописания, понимать смысловозначительную роль орфографии и знаков препинания;
- функциональные стили литературного языка;
- иметь представление о социально-стилистическом расслоении современного русского языка.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 105 час., в том числе:

- *Заочная форма обучения:* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 14 час. (в т.ч. практические занятия 6 час.); самостоятельной работы обучающегося 85 час., консультаций 6 час.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	14
в том числе:	
Практические занятия	6
Дифференцированный зачет	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	85
Консультации	6
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

3.5. Аннотации программ учебных дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла

3.5.1. ЕН.01 Математика

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина *Математика* относится к математическому и общему естественнонаучному циклу основной профессиональной образовательной программы.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

Цель:

- формирование у студентов знаний и умений в области математики, необходимых для будущей трудовой деятельности.

Задачи:

- Обеспечение прочного и сознательного овладения студентом системой математических знаний и умений, необходимых:
 - для овладения конкретными математическими знаниями, необходимыми для применения в практической деятельности;

- для изучения смежных дисциплин и обеспечения межпредметных связей, для формирования математического стиля мышления, интеллектуального развития студентов;
- для формирования алгоритмического мышления, привития умений действовать по заданному алгоритму и конструировать новые;
- для формирования представлений об идеях и методах математики как части общественной культуры, понимания значимости математики для профессиональной деятельности и продолжения образования.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;
- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 час., в том числе:

- *Заочная форма обучения:* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 8 час.; самостоятельной работы обучающегося 46 час., консультаций 6 час.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	8
в том числе:	
итоговая письменная контрольная работа	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	46
Консультации	6
<i>Итоговая аттестация в форме итоговой письменной контрольной работы</i>	

3.5.2. ЕН.02 Экологические основы природопользования

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина *Экологические основы природопользования* относится к математическому и общему естественнонаучному циклу основной профессиональной образовательной программы.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- знать об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживание и захоронения промышленных отходов;
- методы экологического регулирования;
- понятия и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории; принципы производственного экологического контроля;
- условия устойчивого состояния экосистем.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 75 час., в том числе:

- *Заочная форма обучения:* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 12 час. (в т.ч. практические занятия 4 час.); самостоятельной работы обучающегося 57 час., консультаций 6 час.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	75
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42

Вид учебной работы	Объем часов
в том числе:	
Практические занятия	4
Дифференцированный зачет	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	57
Консультации	6
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

3.5.3. ЕН.03 Химия

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина *Химия* относится к математическому и общему естественнонаучному циклу основной профессиональной образовательной программы.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности: использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и законы химии; теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;

- понятие химической кинетики и катализа; классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии; основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 330 час., в том числе:

- *Заочная форма обучения:* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 час. (в т.ч. практические занятия 12 час.); самостоятельной работы обучающегося 286 час., консультаций 10 час.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	330
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
Практические занятия	12
Зачет	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	286
Консультации	10
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	
<i>Предусмотрено выполнение домашней письменной контрольной работы</i>	

3.6. Аннотации программ учебных общепрофессиональных дисциплин

3.6.1. ОП.01 Инженерная графика

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина *Инженерная графика* относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

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 графике;
- выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной графике;
- выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;
- оформлять проектно-конструкторскую, технологическую 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 обозначение на чертежах; типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 171 час., в том числе:

- *Заочная форма обучения:* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 20 час. (в т.ч. практические занятия 18 час.); самостоятельной работы обучающегося 145 час., консультаций 6 час.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	171
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	20
в том числе:	
Практические занятия	18
Дифференцированный зачет	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	145
Консультации	6
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета Предусмотрено выполнение домашней письменной контрольной работы</i>	

3.6.2. ОП.02 Техническая механика

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина *Техническая механика* относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся 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 движений и преобразующие движения механизмы;
- виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;
- передаточное отношение и число; методику расчета, элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 час., в том числе:

- *Заочная форма обучения:* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 16 час. (в т.ч. практические занятия 6 час.); самостоятельной работы обучающегося 58 час., консультаций 6 час.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	80
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	16
в том числе:	
Практические занятия	6
Дифференцированный зачет	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	58
Консультации	6
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета Предусмотрено выполнение домашней письменной контрольной работы</i>	

3.6.3. ОП.03 Электротехника и электронная техника

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина *Электротехника и электронная техника* относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники, в профессиональной деятельности;
- читать принципиальные, электрические и монтажные схемы;
- рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей;
- пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями;
- подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками;
- собирать электрические схемы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- способы получения, передачи и использования электрической энергии;
- электротехническую терминологию; основные законы электротехники; характеристики и параметры электрических и магнитных полей;
- свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов;
- основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств;
- методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей;
- принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов;
- принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составления электрических и электронных цепей;
- правила эксплуатации электрооборудования.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 час., в том числе:

- *Заочная форма обучения:* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 10 час. (в т.ч. практические занятия 6 час.); самостоятельной работы обучающегося 68 час., консультаций 6 час.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	10
в том числе:	
Практические занятия	6
Дифференцированный зачет	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	68
Консультации	6
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

3.6.4. ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина *Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве* относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся 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 обучающийся 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.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 101 час., в том числе:

- *Заочная форма обучения:* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 14 час. (в т.ч. практические занятия 4 час.); самостоятельной работы обучающегося 77 час., консультаций 10 час.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	101
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	14
в том числе:	
Практические занятия	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	77
Консультации	10
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	
<i>Предусмотрено выполнение домашней письменной контрольной работы</i>	

3.6.5. ОП.05 Автоматизация технологических процессов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина *Автоматизация технологических процессов* относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;
- проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;
- принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;
- основные понятия, автоматизированной обработки информации;
- классификацию автоматических систем и средств измерений;

- общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ);
- классификацию технических средств автоматизации;
- основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения;
- типовые средства измерений, область их применения;
- типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 час., в том числе:

- *Заочная форма обучения*: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 12 час. (в т.ч. практические занятия 4 час.); самостоятельной работы обучающегося 36 час., консультаций 6 час.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	12
в том числе:	
Практические занятия	4
Дифференцированный зачет	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
Консультации	6
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

3.6.6. ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина *Информационные технологии в профессиональной деятельности* относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся 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 т.ч. специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 час., в том числе:

- *Заочная форма обучения:* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 16 час. (в т.ч. практические занятия 14 час.); самостоятельной работы обучающегося 74 час., консультаций 6 час.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	16
в том числе:	
Практические занятия	14
Дифференцированный зачет	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	74
Консультации	6
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

3.6.7. ОП.07 Метрология и стандартизация

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина *Метрология и стандартизация* относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся 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 обучающийся 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.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 час., в том числе:

- *Заочная форма обучения:* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 12 час. (в т.ч. практические занятия 6 час.); самостоятельной работы обучающегося 80 час., консультаций 4 час.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	12
в том числе:	
Практические занятия	6
Дифференцированный зачет	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	80
Консультации	4
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

3.6.8. ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина *Правовые основы профессиональной деятельности* относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся 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 обучающийся 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 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.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 час., в том числе:

- *Заочная форма обучения:* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 12 час. (в т.ч. практические занятия 6 час.); самостоятельной работы обучающегося 32 час., консультаций 4 час.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	12
в том числе:	
Практические занятия	6
Дифференцированный зачет	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
Консультации	4
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

3.6.9. ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина *Основы экономики, менеджмента и маркетинга* относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения 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 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 коммуникации;
- 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.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 112 час., в том числе:

- *Заочная форма обучения:* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 18 час. (в т.ч. практические занятия 8 час.); самостоятельной работы обучающегося 84 час., консультаций 10 час.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	112
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	18
в том числе:	
Практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	84
Консультации	10
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	
<i>Предусмотрено выполнение домашней письменной контрольной работы</i>	

3.6.10. ОП.10 Охрана труда

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина *Охрана труда* относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения 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 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 последствия 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.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 99 час., в том числе:

- *Заочная форма обучения:* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 14 час. (в т.ч. практические занятия 6 час.); самостоятельной работы обучающегося 75 час., консультаций 10 час.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	99
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	14
в том числе:	
Практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	75
Консультации	10
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

3.6.11. ОП.11 Безопасность жизнедеятельности

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина *Безопасность жизнедеятельности* относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся 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 определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации:

- основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

На основании пункта 1 статьи 13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 г. № 53-ФЗ в период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 час., в том числе:

- *Заочная форма обучения:* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 10 час. (в т.ч. практические занятия 6 час.); самостоятельной работы обучающегося 88 час., консультаций 4 час.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	10
в том числе:	
Практические занятия	6
Дифференцированный зачет	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	88
Консультации	4
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

3.6.12. ОП.12 Процессы и аппараты

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы. Дисциплина в учебный план введена за счет часов вариативной части в соответствии со специальными требованиями, высказанными работодателями.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина *Процессы и аппараты* относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

Изучение дисциплины «Процессы и аппараты» основывается на знаниях и компетенциях, полученных по математике, физике, химии и служит теоретической базой для изучения профессиональных модулей, связанных с ведением технологических процессов приготовления алкогольных и безалкогольных напитков в части, касающейся изучения технологического оборудования и процессов, происходящих, происходящих в нем при его эксплуатации.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

Цель:

- изучение теоретических основ технологических процессов в пищевой промышленности и принципов работы аппаратов, а также методов их расчёта.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять расчёты механических процессов и аппаратов;
- выполнять расчёты гидромеханических процессов и аппаратов;
- выполнять расчёты тепловых процессов и аппаратов;
- выполнять расчёты массообменных процессов и аппаратов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные закономерности технологических процессов;
- свойства сырья, продуктов и полуфабрикатов пищевой промышленности;
- сущность и аппаратное оформление механических процессов;
- сущность и аппаратное оформление гидромеханических процессов;
- сущность и аппаратное оформление тепловых процессов;
- сущность и аппаратное оформление массообменных процессов;
- сущность и аппаратное оформление мембранных процессов;
- электрофизические методы обработки пищевых продуктов.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 150 час., в том числе:

- *Заочная форма обучения:* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 20 час. (в т.ч. практические занятия 10 час.); самостоятельной работы обучающегося 120 час., консультаций 10 час.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	150
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	20
в том числе:	
Практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	120

Вид учебной работы	Объем часов
Консультации	10
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	
<i>Предусмотрено выполнение домашней письменной контрольной работы</i>	

3.6.13. ОП.13 Компьютерная инженерная графика

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы. Дисциплина в учебный план введена за счет часов вариативной части в соответствии со специальными требованиями, высказанными работодателями.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина *Компьютерная инженерная графика* относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

Программа обучения рассчитана на определенный уровень подготовки студентов:

- базовые знания в области инженерной графики;
- базовые знания по информатике;
- владение основными приемами работы с объектами в операционной среде;
- владение офисным пакетом программ.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

Цели:

- систематизировать подходы к изучению дисциплины;
- сформировать у студентов единую систему понятий, связанных с созданием трехмерных и плоскостных моделей объектов;
- показать основные приемы эффективного использования систем автоматизированного проектирования;
- сформировать логические связи с другими дисциплинами (информатикой, инженерной графикой и др.) входящими в курс профессионального образования;
- дать студентам знания основ метода прямоугольных проекций и построения аксонометрических изображений с помощью программы КОМПАС;
- дать понятие математического описания геометрического объекта;
- ознакомить с важнейшими правилами выполнения чертежей, условными изображениями и обозначениями, установленными государственными стандартами, библиотеками КОМПАС;

- научить анализировать форму и конструкцию предметов и их графические изображения, понимать условности чертежа, читать и выполнять эскизы и чертежи деталей;
- познакомить с методами и способами хранения графической информации с помощью компьютера, дать понятия графических примитивов, алгоритма построения геометрических объектов;
- научить студентов самостоятельно работать с учебными и справочными пособиями;
- изучить порядок использования ГОСТов ЕСКД и правил оформления графической (чертежи) и текстовой (спецификации) документации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять построение геометрических примитивов;
- выполнять установку Локальных и Глобальных привязок;
- выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности в машинной графике;
- выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в машинной графике;
- выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в машинной графике;
- использовать различные способы построения сопряжений в чертежах деталей в программе КОМПАС.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные правила и инструкции по охране труда и технике безопасности при работе с ПК;
- основные понятия компьютерной графики;
- способы визуализации изображений (векторный и растровый);
- математические основы компьютерной графики;
- основные принципы моделирования на плоскости;
- основные средства для работы с графической информацией;
- порядок использования ГОСТов, ЕСКД и правил оформления графической (чертежи) и текстовой (спецификации) документации.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 114 час., в том числе:

- *Заочная форма обучения:* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 18 час. (в т.ч. практические занятия 14 час.); самостоятельной работы обучающегося 90 час., консультаций 6 час.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	114
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	18
в том числе:	
Практические занятия	14
Дифференцированный зачет	2

Вид учебной работы	Объем часов
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	90
Консультации	6
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

3.6.14. ОП.14 Нетрадиционное виноделие

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы. Дисциплина в учебный план введена за счет часов вариативной части в соответствии со специальными требованиями, высказанными работодателями.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина *Нетрадиционное виноделие* относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить брожение плодово-ягодного сока;
- осуществлять подготовку плодово-ягодного сырья и проводить технологические процессы получения сока;
- готовить домашнюю закваску;
- осуществлять обработку плодово-ягодной мезги;
- осуществлять приготовление плодово-ягодного суслу с соблюдением необходимых пропорций;
- улучшать в процессе приготовления плодово-ягодного вина его букет;
- осуществлять технологические процессы приготовления домашних сухих, полусладких и десертных плодово-ягодных вин;
- доводить до кондиций готовое плодово-ягодное вино;
- определять степень зрелости винограда;
- проводить обработку виноградной мезги, осуществлять сбраживание виноградного суслу; проводить его осветление, стабилизацию и хранение;
- осуществлять технологические процессы приготовления белых и красных сухих, а также крепких виноградных вин;
- проводить материальные расчеты, расчеты спиртования и подсахаривания;
- вести процесс приготовления тиражной смеси при приготовлении домашнего шампанского;
- осуществлять технологический процесс приготовления сахарного сиропа при приготовлении домашнего шампанского;

- осуществлять розлив и укупорку домашнего шампанского;
- осуществлять изготовление мюзле;
- осуществлять контроль вторичного брожения;
- осуществлять снятие шампанского с осадка (ремюаж, дегоржаж);
- соблюдать температурный режим хранения игристых вин;
- проводить расчет купажей ароматизированных и медовых вин;
- проводить сбор, сушку и хранение различных частей растений;
- проращивать солод, проводить его сушку, дробление;
- варить различное пиво;
- рассчитывать необходимое количество компонентов для приготовления смешанных напитков;
- осуществлять приготовления наливок, настоек, шиповок;
- осуществлять приготовление ликеров и кремов в домашних условиях;
- осуществлять приготовление горячих алкогольных напитков: пуншей, грогов и глинтвейнов;
- осуществлять приготовление охлажденных изысканных напитков: крюшона и физа;
- осуществлять приготовление крепких питательных напитков – флипов;
- осуществлять приготовление коктейлей и аустеров;
- осуществлять приготовление бражки из различного сырья и процесс перегонки бражки;
- осуществлять приготовление в домашних условиях спирта, водок, ратафий и коньяка;
- хранить готовую продукцию;
- осуществлять выбор рюмок и бокалов для каждого напитка, подать аперитив, сервировать стол.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию домашних плодово-ягодных вин;
- степень зрелости плодов и фруктов;
- расход соков и других материалов для приготовления домашних напитков;
- характеристики и свойства сырья и правила его первичной обработки;
- классификацию домашних виноградных вин;
- особенности подготовки сырья для приготовления домашних виноградных вин;
- технологию приготовления домашних виноградных вин;
- различные способы приготовления шампанского в домашних условиях;
- классификацию вермутов;
- различные способы приготовления настоя трав;
- характеристику и приготовление медовых вин, их лечебные свойства;
- краткую характеристику и способы приготовления домашнего пива и кваса;
- рецепты различных квасов;

- особенности приготовления смешанных напитков: наливки, настоек, шиповки, ликеров, пуншей, крюшонов, флипов, коктейлей и др.;
- историю и классификацию наливок, шиповки;
- особенности приготовления шиповки в домашних условиях;
- характеристику и способы приготовления ликеров и кремов;
- характеристику и способы приготовления горячих алкогольных напитков: пуншей, грогов, глинтвейнов;
- характеристику и способы приготовления охлажденных изысканных напитков: крюшона и физиса;
- характеристику и способы приготовления питательных крепких напитков – флипов;
- характеристику и способы приготовления коктейлей и аустеров;
- характеристику и способы приготовления домашнего спирта, водки, ратафий, коньяка;
- устройство и принцип работы аппаратов для отгонки и очистки спирта и водки;
- вкусовые соответствия для выбора напитков к разным блюдам;
- условия подачи напитков: посуда, температура, украшение.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 150 час., в том числе:

- *Заочная форма обучения:* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 14 час. (в т.ч. практические занятия 8 час.); самостоятельной работы обучающегося 132 час., консультаций 4 час.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	150
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	14
в том числе:	
Практические занятия	8
Дифференцированный зачет	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	132
Консультации	4
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

3.7. Аннотации программ профессиональных модулей

3.7.1. ПМ.01 Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО, входящей в состав укрупненной группы специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**, по направлению подготовки **19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие (базовой подготовки)** в

части освоения основного вида деятельности (ВД): **Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 1.1. Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции.
- ПК 1.2. Вести технологический процесс производства этилового спирта из пищевого сырья.
- ПК 1.3. Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий.
- ПК 1.4. Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочных изделий.
- ПК 1.5. Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области бродильных производств при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- эксплуатации оборудования спиртового и ликероводочного производства;
- выполнения основных ручных и механизированных технологических операций спиртового и ликероводочного производства;
- оформления документов, удостоверяющих качество готовой продукции;

уметь:

- вести технологические процессы производства продукции в соответствии с нормативной документацией;
- определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;
- пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск продукции;
- проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;
- соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;
- производить расчеты производительности оборудования;
- осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;

знать:

- об основных направлениях и перспективах спиртового и ликероводочного производства;
- основные виды спиртового и ликероводочного производства;
- сущность технологических процессов спиртового и ликероводочного производства;
- требования к качеству сырья, материалов и основных видов продукции;
- виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования;
- режимы, сроки хранения и транспортирования различных, видов продукции спиртового и ликероводочного производства;
- принципы организации, методы и способы контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;
- правила приемки, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа;
- назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования и технологических линий спиртового и ликероводочного производства;
- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.

3. Количество часов, выделенное на освоение программы профессионального модуля:

Заочная форма обучения:

всего - 713 час., в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося	<u>497</u>	час., включая:
самостоятельной работы обучающегося	<u>405</u>	час.;
консультации	<u>28</u>	час.;
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	<u>64</u>	час.;
в т.ч. лабораторных и практических работ	<u>34</u>	час.;
курсового проектирования	<u> </u>	час.;
производственных практик, всего	<u>216</u>	час., включая:
производственных практик	<u>216</u>	час.

3.7.1.1. ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)

1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью профессионального модуля **ПМ.01 Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства** по направлению подготовки **19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие** (базовой подготовки) в части освоения основного вида де-

тельности (ВД): **Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства** и соответствующих профессиональных компетенций ПК 1.1. – ПК 1.5., ОК 1 – ОК 9.

2. Цели и задачи программы производственной практики – требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся после прохождения производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- эксплуатации оборудования спиртового и ликероводочного производства;
- выполнения основных ручных и механизированных технологических операций спиртового и ликероводочного производства;

уметь:

- вести технологические процессы производства продукции в соответствии с нормативной документацией;
- проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;
- осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;

знать:

- сущность технологических процессов спиртового и ликероводочного производства;
- требования к качеству сырья, материалов и основных видов продукции;
- виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования;
- режимы, сроки хранения и транспортирования различных, видов продукции спиртового и ликероводочного производства;
- принципы организации, методы и способы контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;
- правила приемки, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа;
- назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования и технологических линий спиртового и ликероводочного производства;
- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.

3. Количество часов, выделенное на освоение программы производственной практики

Всего в учебном плане на прохождение студентами заочной формы обучения производственной практики отводится **216 часов (6 недель)**.

3.7.2. ПМ.02 Ведение технологических процессов винодельческого производства

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО, входящей в состав укрупненной группы специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**, по направлению подготовки **19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие** (базовой подготовки) в части освоения основного вида деятельности (ВД): **Ведение технологических процессов винодельческого производства** и соответствующих общих ОК 1 – ОК 9 и профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии.
- ПК 2.2. Вести технологический процесс производства виноматериалов.
- ПК 2.3. Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов).
- ПК 2.4. Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.
- ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.
- ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области бродильных производств при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- эксплуатации оборудования винодельческого производства;
- выполнения основных ручных и механизированных технологических операций винодельческого производства;
- оформления документов, удостоверяющих качество готовой продукции;

уметь:

- вести технологические процессы производства продукции, в соответствии, с нормативной документацией;
- определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;
- пользоваться, нормативными документами, регламентирующими выпуск продукции;

- проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;
- соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;
- производить расчеты производительности-оборудования;
- осуществлять контроль работы и качества наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;

знать:

- об основных направлениях и перспективах винодельческого производства;
- основные виды винодельческого производства;
- сущность технологических процессов винодельческого производства;
- требования к качеству сырья, материалов и основных видов продукции;
- виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования;
- режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов продукции винодельческого производства;
- принципы организации, методы и способы контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;
- правила приемки, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа;
- назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования и технологических линий винодельческого производства;
- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.

3. Количество часов, выделенное на освоение программы профессионального модуля:

Заочная форма обучения:

всего - 870 час., в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 538 час., включая:

самостоятельной работы обучающегося 402 час.;

консультации 36 час.;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 час.;

в т.ч. лабораторных и практических работ 38 час.;

курсового проектирования 30 час.;

производственных практик, всего 252 час., включая:

производственных практик 252 час.

3.7.2.1. ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)

1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью профессионального модуля **ПМ.01 Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства** по направлению подготовки **19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие** (базовой подготовки) в части освоения основного вида деятельности (ВД): **Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства**, соответствующих профессиональных компетенций ПК 2.1 – ПК 2.6 и общих компетенций ОК 1 – ОК 9.

2. Цели и задачи программы производственной практики – требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими общими и профессиональными компетенциями обучающийся после прохождения производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- эксплуатации оборудования винодельческого производства;
- выполнения основных ручных и механизированных технологических операций винодельческого производства;
- оформления документов, удостоверяющих качество готовой продукции;

уметь:

- вести технологические процессы производства продукции, в соответствии, с нормативной документацией;
- определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;
- пользоваться, нормативными документами, регламентирующими выпуск продукции;
- проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;
- соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;
- осуществлять контроль работы и качества наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;

знать:

- об основных направлениях и перспективах винодельческого производства;
- основные виды винодельческого производства;
- сущность технологических процессов винодельческого производства;
- требования к качеству сырья, материалов и основных видов продукции;
- виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования;
- режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов продукции винодельческого производства;

- принципы организации, методы и способы контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;
- правила приемки, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа;
- назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования и технологических линий винодельческого производства;
- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.

3. Количество часов, выделенное на освоение программы производственной практики

Всего в учебном плане на прохождение студентами заочной формы обучения производственной практики отводится **252 часа (7 недель)**.

3.7.3. ПМ.03 Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО, входящей в состав укрупненной группы специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**, по направлению подготовки **19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие (базовой подготовки)** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 3.1. Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.
- ПК 3.2. Вести технологический процесс производства пива.
- ПК 3.3. Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.
- ПК 3.4. Контролировать параметры и качество технологического производства пива и безалкогольных напитков.
- ПК 3.5. Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области бродильных производств при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- эксплуатации оборудования производства пива и безалкогольных напитков;

- выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пива и безалкогольных напитков;
- оформления документов, удостоверяющих качество готовой продукции;

уметь:

- вести технологические процессы производства продукции в соответствии с нормативной документацией;
- определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;
- пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск продукции;
- проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;
- соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;
- производить расчеты производительности оборудования;
- осуществлять контроль работы и качества наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;

знать:

- об основных направлениях и перспективах производства пива и безалкогольных напитков;
- основные виды производства пива и безалкогольных напитков;
- сущность технологических процессов производства пива и безалкогольных напитков;
- требования к качеству сырья, материалов и основных видов продукции;
- виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования;
- режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов продукции производства пива и безалкогольных напитков;
- принципы организации, методы и способы контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;
- правила приемки, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа;
- назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования и технологических линий производства пива и безалкогольных напитков;
- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования

3. Количество часов, выделенное на освоение программы профессионального модуля:

Заочная форма обучения:

всего - 707 час., в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 491 час., включая:

самостоятельной работы обучающегося 395 час.;

консультации 28 час.;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 час.;

в т.ч. лабораторных и практических работ 34 час.;

курсового проектирования _____ час.;

производственных практик, всего 216 час., включая:

производственных практик 216 час.

3.7.3.1. ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)

1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью профессионального модуля **ПМ.03 Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства** по направлению подготовки **19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие (базовой подготовки)** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства** и соответствующих профессиональных компетенций ПК 3.1 – ПК 3.5, ОК 1 – ОК 9.

2. Цели и задачи программы производственной практики – требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся после прохождения производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- эксплуатации оборудования производства пива и безалкогольных напитков;
- выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пива и безалкогольных напитков;
- оформления документов, удостоверяющих качество готовой продукции;

уметь:

- вести технологические процессы производства продукции в соответствии с нормативной документацией;
- определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;
- пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск продукции;

- проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;
- соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;
- осуществлять контроль работы и качества наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;

знать:

- об основных направлениях и перспективах производства пива и безалкогольных напитков;
- основные виды производства пива и безалкогольных напитков;
- сущность технологических процессов производства пива и безалкогольных напитков;
- требования к качеству сырья, материалов и основных видов продукции;
- виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования;
- режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов продукции производства пива и безалкогольных напитков;
- принципы организации, методы и способы контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;
- правила приемки, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа;
- назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования и технологических линий производства пива и безалкогольных напитков;
- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования

3. Количество часов, выделенное на освоение программы производственной практики

Всего в учебном плане на прохождение студентами заочной формы обучения производственной практики отводится **216 часов (6 недель)**.

3.7.4. ПМ.04 Организация работы структурного подразделения

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО, входящей в состав укрупненной группы специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**, по направлению подготовки **19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие (базовой подготовки)** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **Организация работы структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области бродильных производств при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения и организации в целом;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения и организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- методику расчета выхода продукции, порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей организации;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения.

3. Количество часов, выделенное на освоение программы профессионального модуля:

Заочная форма обучения:

всего - 341 час., в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 233 час., включая:

самостоятельной работы обучающегося 171 час.;

консультации 16 час.;

обязательной аудиторной учебной нагрузки		
обучающегося	46	час.;
в т.ч. лабораторных и практических работ	10	час.;
курсового проектирования	30	час.;
производственных практик, всего	108	час., включая:
производственных практик	108	час.

3.7.4.1. ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)

1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью профессионального модуля **ПМ.04 Организация работы структурного подразделения** по направлению подготовки **19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие** (базовой подготовки) в части освоения основного вида деятельности (ВД): **Организация работы структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций ПК 4.1 – ПК 4.5, ОК 1 – ОК 9.

2. Цели и задачи программы учебной практики – требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся после прохождения производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения и организации в целом;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения и организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- методику расчета выхода продукции, порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей организации;

- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения.

3. Количество часов, выделенное на освоение программы производственной практики

Всего в учебном плане на прохождение студентами заочной формы обучения производственной практики отводится **108 часов (3 недели)**.

3.7.5. ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 15263 Обработчик виноматериалов и вина

Профессиональный модуль ПМ.05 – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО, входящей в состав укрупненной группы специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**, по направлению подготовки **19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие (базовой подготовки)** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 15263 Обработчик виноматериалов и вина** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.3. Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов).

ПК 2.4. Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.

ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.

ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Весь модуль состоит из учебной и производственной практик. Теоретический материал, дающий базовые знания по данной рабочей профессии, полностью изучается в рамках профессионального модуля ПМ.02. Ведение технологических процессов винодельческого производства.

Количество часов, выделенное на освоение программы профессионального модуля:

Заочная форма обучения:

всего - 210 час., в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 час., включая:

самостоятельной работы обучающегося 52 час.;

консультации 28 час.;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 22 час.;

в т.ч. лабораторных и практических работ 18 час.;

курсового проектирования - час.;

производственных практик, всего 108 час., включая:

производственных практик 108 час.

3.7.5.1. ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности)

1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью профессионального модуля **ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 15263 Обработчик виноматериалов и вина** по направлению подготовки **19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие** (базовой подготовки) в части освоения основного вида деятельности (ВД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** и соответствующих профессиональных компетенций ПК 2.3. – ПК 2.6, ПК 4.5, ОК 1 – ОК 9.

2. Цели и задачи программы производственной практики – требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся после прохождения производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- эксплуатации оборудования винодельческого производства;
- выполнения основных ручных и механизированных технологических операций винодельческого производства;
- оформления документов, удостоверяющих качество готовой продукции;

уметь:

- осуществлять контроль технологических процессов по всем этапам производства;
- проводить испытания по определению органолептических, физико-химических показателей качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;
- использовать результаты контроля сырья, технологического процесса, готовой продукции для оптимизации производства основных видов продуктов бродильных производств и виноделия;

знать:

- теоретические основы бродильных производств и виноделия;
- характеристики основного и дополнительного сырья, вспомогательных материалов;
- технологию и организацию винодельческого производства;
- методику технологических расчетов;
- технологические машины, аппараты и поточные линии пищевых производств;
- устройство и принцип работы технологического оборудования винодельческого производства;
- рациональные технологические режимы работы оборудования;
- показатели качества основного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;
- методы и критерии оценки пищевой ценности, безопасности сырья и пищевых продуктов;

- причины возникновения брака и дефектов вырабатываемой продукции.

3. Количество часов, выделенное на освоение программы производственной практики

Всего в учебном плане на прохождение студентами заочной формы обучения производственной практики отводится **108 часов (3 недели)**.

3.8. Аннотация программы производственной практики (преддипломной)

1. Область применения программы

Программа производственной практики (преддипломной) является частью основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки **19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие** (базовой подготовки).

2. Цель практики: обобщение и совершенствование знаний и умений студентов по специальности, проверка возможности самостоятельной работы будущего специалиста в условиях конкретного производства.

3. Место производственной практики (преддипломной) в структуре основной профессиональной образовательной программы

Преддипломная практика является завершающим этапом практического обучения студентов. К преддипломной практике допускаются студенты, успешно освоившие весь теоретический материал, предусмотренный основной профессиональной образовательной программой и прошедшие все виды учебных и производственных практик по профилям изучаемых профессиональных модулей.

Успешное прохождение студентами производственной (преддипломной) практики является необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации выпускников.

При прохождении практики обучающиеся используют знания, умения, навыки, сформированные в ходе изучения профессиональных модулей: ПМ.01 Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства; ПМ.02 Ведение технологических процессов винодельческого производства; ПМ.03 Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства; ПМ.04 Организация работы структурного подразделения.

4. Требования к результатам прохождения практики

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

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

ПК 1.1. Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции.

ПК 1.2. Вести технологический процесс производства этилового спирта из пищевого сырья.

ПК 1.3. Вести: технологический процесс производства ликероводочных изделий.

ПК 1.4. Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочных изделий.

ПК 1.5. Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий.

ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии.

ПК 2.2. Вести технологический процесс производства виноматериалов.

ПК 2.3. Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов).

ПК 2.4. Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.

ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.

ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.

ПК 3.1. Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства пива.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.

ПК 3.4. Контролировать параметры и качество технологического производства пива и безалкогольных напитков.

ПК 3.4. Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате прохождения практики студент должен

иметь практический опыт:

- эксплуатации оборудования спиртового, ликероводочного, винодельческого, пивоваренного и безалкогольного производства;
- выполнения основных ручных и механизированных технологических операций спиртового, ликероводочного, винодельческого, пивоваренного и безалкогольного производства;
- оформления документов, удостоверяющих качество готовой продукции;
- планирования работы структурного подразделения и организации в целом;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений.

5. Количество часов, выделенное на освоение программы преддипломной практики

Всего в учебном плане на прохождение студентами преддипломной практики отводится **144 часа (4 недели)**.

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебный процесс специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие обеспечивается наличием материально-технического оборудования, которое приведено в таблице

Наименование кабинета в соответствии с ФГОС	Информация о совмещении кабинета с другими	Учебно-наглядные пособия, учебное оборудование
Кабинеты:		
русский язык и литература		Опорные плакаты по разделам: орфография, морфология, синтаксис, стилистика – 10 комплектов. Раздаточный материал по всем темам – 10 комплектов, аудиокниги – 3 шт., репродукции картин «Русская природа». 1 комплект. DVD-диски. Портреты писателей русской и зарубежной Литературы 19-20 веков, раздаточный материал по изучаемым темам, схемы-опоры - 10 комплектов, выдержки из изучаемых произведений – 15 комплектов
история	обществознание, основы философии, правовые основы в профессиональной деятельности	Опорные схемы по разделам. Мультимедийные материалы. Плакаты по основным разделам. Портреты общественных деятелей, копии фрагментов документов и воспоминаний исторических деятелей, писателей. Документальные видеоматериалы на цифровых носителях.
химия		Стенды, плакаты, учебники, портреты, таблицы, печатные пособия, компьютер, оргтехника
биология	лаборатория семеноводства с основами селекции	Портреты ученых. Комплект плакатов по биологии. Динамические пособия: скрещивание хромосом, деление клетки, строение растительной клетки. Информационные стенды.
социально-экономические дисциплины		Микрокалькуляторы STAFF; принтер, ноутбук. Наглядные пособия: микроплакаты (постоянно дополняются), инструкционные карты, документы первичной бухгалтерской отчетности уставы организаций; плакаты по темам: «Рынок», «Спрос и предложение», «Конкуренция», « Функции рынка», «Товар и его свойства».

Наименование кабинета в соответствии с ФГОС	Информация о помещении кабинета с другими	Учебно-наглядные пособия, учебное оборудование
иностраннѳ язык		Учебно-методические пособия. Информационные стенды, плакаты, тексты для чтения в виде раздаточного материала. дидактических материалы и тесты. Учебники, словари
математика		Учебно-методические пособия. Наглядные пособия: комплект плакатов, сборник аудиоматериалов, сборник дидактических материалов и тестов. Дополнительные учебные задания. Тексты для чтения в виде раздаточного материала
информационные технологии в профессиональной деятельности	информатика	сборники задач, стенды, плакаты, учебники, портреты великих математиков, раздаточный материал, таблицы, учебные пособия, набор чертежных инструментов, геометрические модели тел вращения и многогранников. Оборудование: персональные компьютеры; ноутбук Acer; мультимедийный проектор; интерактивная доска, лицензионное корпоративное и свободно распространяемое программное обеспечение Windows XP, Windows Server 2003, Microsoft Office 2003, Microsoft Office 2010, WinRar, САПР КОМПАС-3D LT, SuperTestXPro и др.
		Оборудование: рейсшины; столы чертѳжные. Наглядные пособия: макет проекций точки; макет проекций отрезка прямой линии; макеты геометрических тел; макет проекций плоскости общего положения; макет преобразования проекций методом вращения; модели для выполнения графических работ; модели сложных и простых разрезов; сборочные единицы; модели резьбовых соединений; зубчатые колѳса и др. Комплект плакатов. Справочные и информационные стенды
техническая механика	Лаборатория гидравлики и теплотехники	Наглядные пособия: модели: ДВС – двигатель внутреннего сгорания. Передачи: ременная, цепная, зубчатая, червячная, коническая, шевронная. Простые механизмы: кулисный, кулачковый, кривошипно-ползунный и др. Комплект плакатов. Справочные и информационные стенды.
экологические основы природопользования	Лаборатория защиты растений	Стенды, методический и наглядный материал по изучаемым темам. Красные книги животных и растений. телевизор, DVD, экран, диски, мультимедийный проектор

Наименование кабинета в соответствии с ФГОС	Информация о помещении кабинета с другими	Учебно-наглядные пособия, учебное оборудование
безопасность жизнедеятельности		Стенды, плакаты, символы воинской чести, методический и наглядный материал по изучаемым темам, набор перевязочного материала, лекарственных и дезинфицирующих средств, справочная и учебно-методическая документация; макет боевых единиц, приборы радиохим. разведки, СИЗОД - противогазы, ГДЗК; макеты огнетушителей; АК – 74; ММГ. Компьютер, диски (учебные фильмы)
охрана труда	материаловедения	Оборудование: люксметры; газоанализатор; психрометр; анемометр; огнетушители; основные и дополнительные средства защиты при работе в электрических установках; измеритель высокого напряжения Наглядные пособия: демонстрационный макет «Стробоскопический эффект»; демонстрационный макет «Пожарный щит». Комплект плакатов. Справочные и информационные стенды.
Лаборатории:		
электротехники и электронной техники	физики	Плакаты, учебно-методическая документация, инструкционные карты; справочные и информационные стенды, учебная лаборатория; набор контрольно-измерительных приборов; источники переменного трёхфазного напряжения на 220 В и 380 В; источник постоянного напряжения на 30 В; осциллограф учебный; выпрямитель «ВУП – 2М»; лаб. стенды, учебно-наглядные стенды; информац. стенд (техника безопасности, перечень лабораторных работ и др. информация)
автоматизации технологических процессов	Основ автоматизации	Плакаты, раздаточный материал, нормативно-техническая документация, лабораторные стенды, электрические схемы, посвященные теме автоматизации технологических процессов бродильных производств и виноделия
микробиологии, санитарии и гигиены	Ботаника и физиология растений	Плакаты, раздаточный материал по темам, учебно-методическая документация. Микроскопы (УМ-401П, БИОЛАМ Р-17); приспособление для сушки ПСС, микрофотонасадка МФН-8, сушильный шкаф, лабораторная посуда, химическая посуда, технические весы, разновесы, предметные и покровные стекла, препаровальные иглы, бактериальные петли, песочные часы. Мультимедийный проектор, экран, ноутбук.

Наименование кабинета в соответствии с ФГОС	Информация о помещении кабинета с другими	Учебно-наглядные пособия, учебное оборудование
технологии и оборудования спиртового и ликероводочного производства	технологии и оборудования производства пива и безалкогольных напитков	Плакаты, раздаточный материал по темам, учебно-методическая документация, микроплакаты, печатная продукция, ГОСТы, коллекция вспомогательных материалов, макеты, схемы технологических процессов.
технологии и оборудования винодельческого производства	метрологии и стандартизации	Плакаты, раздаточный материал по темам, УМКД, миниплакаты, печатная документация; коллекция вспомогательных материалов; наглядные пособия: бутылочный классический способ шампанизации, инструкционные карты, телевизор, компьютер, принтер, сканер, рефрактометр полевой лабораторный, технологические схемы, фотоэлектрочлориметр. Технологическая схема производства красных вин с действующей моделью экстрактора ВЭДК-5. Коллекция вин и напитков. Бутафория вин. Действующая модель БА-1; фильтр ЦМФ-600, фильмы, презентации, электронные таблицы, ГОСТы. Учебно-производственная лаборатория
технохимического контроля бродильных производств и виноделия	агрохимии, химии	вытяжной шкаф, несгораемый сейф, натуральные объекты, модели, приборы, приспособления, посуда и принадлежности для опытов, штативы, химические реактивы, лабораторные столы. Плакаты, раздаточный материал по темам, учебно-методическая документация, инструкционные карты. Нормативно-техническая документация: журналы движения соко- и виноматериалов, журналы ТХКВ, акты переработки, декантации, купажные. Дистиллятор, фотоэлектрочлориметр КФК-2, насосы Камовского, микроскопы, рефрактометр полевой, рефрактометр лабораторный, весы технические, весы аналитические, набор гирь, ареометры для определения объемной доли этилового спирта, сахаристости в сусле и соках, термометры, лабораторная посуда, реактивы, приборы для титрования, перегонки спирта.

Наименование кабинета в соответствии с ФГОС	Информация о помещении кабинета с другими	Учебно-наглядные пособия, учебное оборудование
		Учебно-производственная лаборатория. Дистиллятор, фотоэлектроколориметр КФК-2, насосы Камовского, микроскопы, рефрактометр полевой, рефрактометр лабораторный, весы технические, весы аналитические, набор гирь, ареометры для определения объемной доли этилового спирта, сахаристости в сусле и соках, термометры, лабораторная посуда, реактивы, линия переработки винограда, основные и вспомогательные материалы, линия переработки плодов, цех купажа и обработок.
Залы:		
Актовый зал		Радиомикрофоны – 2 шт. микрофоны шнуровые – 2 шт. Микшерный пульт. Музыкальный центр. Музыкальная установка: усилитель, акустические колонки – 2 шт.
Читальный зал с выходом в сеть Интернет		Компьютеры – 3 шт. Многофункциональное устройство для сканирования, копирования и печати документов
Спортивный комплекс		
Спортивный зал		Мячи волейбольные. Сетка волейбольная. Мячи футбольные, мячи баскетбольные, кольца баскетбольные, табло, аптечка, гранаты для метания, скакалки, обручи.
Тренажерный зал		Тренажер «Баттерфляй»; штанга 77,5 кг. ; гири 32 кг. и 16 кг. ; тренажер для ног; гантели 5 пар.
Открытый стадион		Футбольное поле, полоса препятствий, перекладина разновысотная, брусья параллельные стационарные, рукоход многоуровневый.

Вспомогательные помещения и объекты социально-бытового назначения:

№	Наименование помещения	Адрес расположения	Права на использование (вид права, реквизиты свидетельств о государственной регистрации права, договоров аренды, безвозмездного пользования)
1	Мастерские	Российская Федерация, Ростовская область, Усть-Донецкий район, х. Пухляковский, ул. Механизаторов, д. 13. Здание корпуса практических занятий (учебный корпус № 5)	Оперативное управление. Свидетельство о государственной регистрации права. Выдано управлением Федеральной службы государственной регистрации по Ростовской области. 61-61-45/013/2011-129 16.03.16 г
2	Лаборатории	346561, Ростовская область, Усть-Донецкий район, х. Пухляковский, ул. Механизаторов, 13. Здание учебного корпуса № 2 Литер 3	Оперативное управление Свидетельство о государственной регистрации права. Выдано управлением Федеральной службы государственной регистрации по Ростовской области. № 61-61-45/003/2013-35 от 16.03.16 г.
3	Спортивный комплекс:		
3.1	- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;	346561, Ростовская область, Усть-Донецкий район, х. Пухляковский, ул. Механизаторов, 13. Земельный участок	Постоянное (бессрочное) пользование Свидетельство о государственной регистрации права. Выдано управлением Федеральной службы государственной регистрации по Ростовской области. № 61-61-45/003/2013-35 от 16.03.16 г.
3.2	- спортивная площадка	346561, Ростовская область, Усть-Донецкий район, х. Пухляковский, ул. Механизаторов, 13. Земельный участок	Постоянное (бессрочное) пользование Свидетельство о государственной регистрации права. Выдано управлением Федеральной службы государственной регистрации по Ростовской области. № 61-61-45/003/2013-35 от 16.03.16 г.
3.3	- спортивный зал	346561, Ростовская область, Усть-Донецкий район, х. Пухляковский, ул. Механизаторов, 13. Здание учебного корпуса № 2 Литер 3	Оперативное управление Свидетельство о государственной регистрации права. Выдано управлением Федеральной службы государственной регистрации по Ростовской области. № 61-61-45/012/2010-204 от 16.03.16 г.

№	Наименование помещения	Адрес расположения	Права на использование (вид права, реквизиты свидетельств о государственной регистрации права, договоров аренды, безвозмездного пользования)
3.4	- место для стрельбы	346561, Ростовская область, Усть-Донецкий район, х. Пухляковский, ул. Механизаторов, 13. Земельный участок	Постоянное (бессрочное) пользование Свидетельство о государственной регистрации права. Выдано управлением Федеральной службы государственной регистрации по Ростовской области. № 61-61-45/003/2013-35 от 16.03.16 г.
4	Залы:		
4.1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	346561, Ростовская область, Усть-Донецкий район, х. Пухляковский, ул. Механизаторов, 13. Здание учебного корпуса № 2 Литер 3	Оперативное управление Свидетельство о государственной регистрации права. Выдано управлением Федеральной службы государственной регистрации по Ростовской области. № 61-61-45/012/2010-204 от 16.03.16 г.
4.2	Актовый зал	346561, Ростовская область, Усть-Донецкий район, х. Пухляковский, ул. Механизаторов, 13. Здание учебного корпуса № 2 Литер 3	Оперативное управление Свидетельство о государственной регистрации права. Выдано управлением Федеральной службы государственной регистрации по Ростовской области. № 61-61-45/012/2010-204 от 16.03.16 г.
5	Общежитие	346561, Ростовская область, Усть-Донецкий район, х. Пухляковский, ул. Механизаторов, 13.	Оперативное управление Свидетельство о государственной регистрации права. Выдано управлением Федеральной службы государственной регистрации по Ростовской области. № 61-61-45/017/2010-343 от 16.03.16 г.
6	МБУЗ ЦРБ Усть-Донецкого района Пухляковская врачебная амбулатория	346561, Ростовская область, Усть-Донецкий район, х. Пухляковский, ул. Центральная 33 Площадь - 1543 м ²	Договор о сотрудничестве № 67а с МБУЗ ЦРБ Усть-Донецкого района от 06.09.2016 г.
7	Помещение для питания (столовая, буфет)	346561, Ростовская область, Усть-Донецкий район, х. Пухляковский, ул. Механизаторов, 13.	Оперативное управление Свидетельство о государственной регистрации права. Выдано управлением Федеральной службы государственной регистрации по Ростовской области. № 61-61-45/024/2011-378 от 16.03.16 г.

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

1.1. Текущий контроль знаний:

- входной контроль;
- оперативный контроль;
- рубежный контроль.

1.2. Промежуточная аттестация.

1.3. Итоговая государственная аттестация.

Правила подготовки, организации и проведения контролирующих мероприятий в ходе текущего контроля знаний и промежуточной аттестации, а также критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов.

Правила подготовки, организации и проведения итоговой государственной аттестации определяется Положением об итоговой государственной аттестации выпускников.

При необходимости некоторые виды контроля могут быть опущены.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ ЗНАНИЙ

Текущий контроль освоения студентами программного материала учебных дисциплин и междисциплинарных курсов может иметь следующие виды: входной, оперативный и рубежный. Текущий контроль знаний может быть устным или письменным.

Для проведения текущего контроля преподаватель использует различные методы и средства, обеспечивающие объективность оценки знаний и умений студентов.

Текущий контроль по дисциплинам и междисциплинарным курсам цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Если выполнение и (или) защита лабораторных и практических работ оценивается в дифференцированной форме, то оценки выставляются по пятибалльной системе и учитываются как показатели текущей успеваемости студентов.

Данные текущего контроля должны использоваться администрацией, заведующими отделениями и преподавателями техникума для анализа освоения студентами основной профессиональной образовательной программы, обеспечения ритмичной учебной работы студентов, привития им умения четко организовывать свой труд,

своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, для организации индивидуальных занятий творческого характера с наиболее подготовленными обучающимися, а также для совершенствования методики преподавания учебных дисциплин.

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала.

Входной контроль знаний студентов проводится в начале изучения дисциплины, междисциплинарного курса с целью определения остаточных знаний в предметной области (предметных областях) и выстраивания индивидуальной траектории обучения студентов посредством:

- выявления степени владения базовыми знаниями, умениями и навыками, необходимыми для начала обучения;
- определения степени владения новым материалом до начала его изучения.

Входной контроль проводится в форме тестирования с использованием единых тестовых заданий по дисциплине. Тестовые задания оформляются в соответствии с Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов.

Оперативный контроль

Оперативный контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программ дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, а также стимулирования учебной работы студентов, мониторинга результатов образовательной деятельности в рамках их изучения, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса.

Оперативный контроль проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы оперативного контроля (контрольная работа, тестирование, опрос, выполнение и защита практических и лабораторных работ, выполнение отдельных разделов курсового проекта (работы), выполнение рефератов (докладов), подготовка презентаций и т.д.) выбираются преподавателем исходя из методической целесообразности, специфики учебной дисциплины, междисциплинарного курса.

Рубежный контроль

Рубежный контроль является контрольной точкой по завершению каждой зачетной единицы учебной дисциплины или междисциплинарного курса и проводится с целью комплексной оценки уровня освоения программного материала.

Рубежный контроль проводится в форме, выбранной преподавателем исходя из методической целесообразности, специфики учебной дисциплины, междисциплинарного курса.

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы студентов техникума.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности студента за семестр. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю (экзамен квалификационный);
- зачет;
- дифференцированный зачет;
- курсовая работа (проект).

Формы и порядок промежуточной аттестации, а также периодичность ее проведения определяется рабочим учебным планом.

Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты и дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного в ФГОС СПО на проведение промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной и заочной формам получения образования не должно превышать 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента и ее корректировку и проводится с целью определения:

- соответствия уровня и качества подготовки специалистов ФГОС СПО в части требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (далее – ППССЗ);
- полноты и прочности теоретических знаний по дисциплине, профессиональному модулю или междисциплинарному курсу;
- сформированности умений применять полученные теоретические знания при решении практических задач и выполнении лабораторных работ;
- наличия умений организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- наличия умений самостоятельной работы с учебной литературой и использованием информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- наличия умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

При реализации ППССЗ по ФГОС СПО-03 ведущие преподаватели готовят фонды оценочных средств в форме комплектов контрольно-оценочных средств (далее – КОС) по учебным дисциплинам (далее – УД) и профессиональным модулям

(далее – ПМ). Порядок оформления и методика составления КОС по УД и ПМ определяется Положением «О формировании фондов оценочных средств для оценки результатов освоения профессиональных модулей и учебных дисциплин».

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно.

При реализации профессиональных программ по ФГОС СПО-03 зачет, дифференцированный зачет и контрольная работа проводятся за счет объема времени, отводимого на изучение дисциплины. При этом зачет и дифференцированный зачет могут являться формами промежуточной аттестации и текущего контроля знаний студентов. Контроль знаний в форме контрольной работы может планироваться только в ходе текущего контроля знаний. Зачет или дифференцированный зачет как форма промежуточной аттестации должны планироваться преподавателями на последнем занятии в семестре.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации студентов по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Экзамены проводятся в период экзаменационных сессий, установленных графиком учебного процесса рабочего учебного плана. На каждую экзаменационную сессию составляется утверждаемое заместителем директора по учебно-методической работе расписание экзаменов, которое доводится до сведения студентов, преподавателей и представителей работодателей (в случае проведения квалификационного экзамена) не позднее, чем за две недели до начала сессии.

К экзамену по дисциплине или междисциплинарному курсу допускаются студенты, полностью выполнившие все лабораторные работы и практические задания по данной дисциплине (дисциплинам), междисциплинарному курсу.

К квалификационному экзамену по профессиональному модулю допускаются студенты, полностью выполнившие все лабораторные работы и практические задания, курсовые работы (проекты), прошедшие учебные и производственные практики по данному модулю.

В ходе реализации ППССЗ по ФГОС СПО-03 экзаменационные материалы должны входить в состав КОС по УД или ПМ, которые оформляются в соответствии с Положением «О формировании фондов оценочных средств для оценки результатов освоения профессиональных модулей и учебных дисциплин».

Форма проведения экзамена по дисциплине (устная, письменная или смешанная) и квалификационного экзамена по профессиональному модулю устанавливается техникумом в начале соответствующего семестра и доводится до сведения студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ ВЫПУСКНИКОВ

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут

быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа является одним из видов аттестационных испытаний выпускников, завершающих обучение по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, и проводится в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 N 30306).

Выполнение выпускной квалификационной работы призвано способствовать систематизации и закреплению полученных студентом знаний, умений и освоенных общих и профессиональных компетенций.

Защита выпускной квалификационной работы проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования и дополнительным требованиям образовательного учреждения по специальности и готовности выпускника к профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломного проекта или дипломной работы.

Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям (заказам) предприятий, организаций или образовательных учреждений.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

К ГИА допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе СПО.

Допуск студента к ГИА объявляется приказом по Учреждению.

Программа ГИА, требования к ВКР, а также критерии оценки знаний, утвержденные Учреждением, доводятся до сведения студентов, не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Сдача государственного экзамена и защита ВКР проводятся на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»

и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председателяствующего на заседании ГЭК является решающим.

Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные Учреждением сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим ГИА по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в Учреждении на период времени, установленный Учреждением самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы СПО.

Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается Учреждением не более двух раз.

Лицам, не прошедшим ГИА или получившим на ГИА неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы СПО и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается академическая справка о результатах обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому Учреждением.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем ГЭК. В протоколе указываются ФИО всех членов ГЭК и количество часов работы ГЭК напротив каждого члена комиссии. Ведение протоколов осуществляется в прошнурованных книгах, листы которых пронумерованы. Книга протоколов заседаний государственной аттестационной комиссии хранится в делах Учреждения в течение установленного срока.

Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим ГИА, и выдаче соответствующего документа об образовании объявляется приказом директора Учреждения.

После окончания ГИА государственная экзаменационная комиссия составляет ежегодный отчет о работе, который обсуждается на педагогическом совете Учреждения. В отчете должна быть отражена следующая информация:

- качественный состав ГЭК;
- перечень видов ГИА студентов по основной профессиональной программе;
- характеристика общего уровня подготовки студентов по данной специальности;
- количество дипломов с отличием;

- анализ результатов по каждому виду ГИА согласно Приложению В;
- недостатки в подготовке студентов по данной специальности;
- выводы и предложения.

В ходе подготовки Учреждения к ГИА разрабатывается программа ГИА в Учреждении (последовательность подготовки документов к ГИА по образовательным программам СПО приведена ниже):

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПОДГОТОВКИ ДОКУМЕНТОВ К ГИА

Наименование документа	Сроки выполнения (программы подготовки специалистов среднего звена)	Ответственные
Письмо в Министерство общего и профессионального образования РО об утверждении председателей ГЭК по каждой образовательной программе СПО	Срок устанавливается Министерством общего и профессионального образования, но не позднее 20 ноября	Заместитель директора по учебно-методической работе
Приказ по основной деятельности о составе ГЭК, апелляционной комиссии (по каждой образовательной программе СПО) (примечание: ГЭК действует в течение одного календарного года; состав апелляционной комиссии утверждается Учреждением одновременно с утверждением состава ГЭК)	Не позднее 1 января	Проект приказа: зам. директора по УМР
Разработка перечня тем ВКР (по каждой образовательной программе СПО) (примечание: разрабатываются педагогическими работниками, рассматриваются на заседании ЦК, утверждаются приказом по основной деятельности после предварительного положительного заключения работодателей).	Не позднее окончания 16 недели текущего учебного года. Ориентировочно – 3-я неделя декабря. (т.е. не позднее, чем за 6 месяцев до начала ГИА)	Председатели цикловых комиссий
Программа ГИА, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний (по каждой образовательной программе СПО) (примечание: согласованная с работодателями, рассмотренная на заседании педагогического совета с участием председателей ГЭК, утверждённая приказом по основной деятельности; доведена до сведения студентов).	Не позднее окончания 17 недели текущего учебного года. Ориентировочно – 4-я неделя декабря (т.е. не позднее, чем за 6 месяцев до начала ГИА)	Программа ГИА (кроме приказа): председатели цикловых комиссий. Проект приказа: зам. директора по УМР
Инструкция о порядке ГИА (примечание: оформленная рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа; увеличенным шрифтом (при проведении ГИА слепых и слабовидящих выпускников)	Не позднее, чем за 3 месяца до начала ГИА (т.е. не позднее окончания 29 недели текущего учебного года) (при наличии письменного заявления от выпускников из числа лиц с ОВЗ о необходимости создания специальных условий)	Председатели цикловых комиссий

Наименование документа	Сроки выполнения (программы подготовки специалистов среднего звена)	Ответственные
Приказ по основной деятельности о закреплении за студентами тем ВКР, назначении руководителей и консультантов	Не позднее окончания 29 недели текущего учебного года. Ориентировочно – 3-я неделя марта (т.е. не позднее, чем за 2 недели до начала преддипломной практики)	Проект приказа: председатели цикловых комиссий
Разработка и выдача заданий на ВКР студентам в соответствии с закреплёнными темами (примечание: рассматриваются ЦК, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по учебно-методической работе, выдаются студентам под роспись).	Не позднее окончания 30 недели текущего учебного года. Ориентировочно – 4-я неделя марта (т.е. после закрепления темы и назначения руководителя, но не позднее, чем за 2 недели до начала преддипломной практики)	Председатели цикловых комиссий, руководители ВКР, зав. отделениями (выдача заданий под роспись)
Приказ по основной деятельности о назначении рецензентов выпускных квалификационных работ (не позже, чем за 1 месяц до защиты)	Не позднее 37-38 недели текущего учебного года. Ориентировочно – 2-я – 3-я недели мая	Руководители ВКР (предоставление сведений для председателей ЦК), председатели ЦК (обобщают данные и предоставляют сведения зав. отделениями), зав. отделениями (составление проекта приказа о назначении рецензентов)
Приказ по основной деятельности о допуске студентов к ГИА (примечание: к ГИА допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе СПО)	Не позднее окончания 41 недели текущего учебного года. Ориентировочно – 2-я неделя июня (т.е. после выполнения в полном объеме учебного плана или индивидуального учебного плана)	Проект приказа: зав. отделениями после согласования с зам. директора по УМР
Приказ по основной деятельности о расписании проведения ГИА по образовательным программам СПО	Не позднее окончания 39 недели текущего учебного года. Ориентировочно – 4-я неделя мая (т.е. за 2 недели до начала ГИА)	Проект приказа: зав. отделениями на основании учебных планов
Доведение содержания рецензии до сведения студентов	За 1 день до защиты	Подписные листы: зав. отделениями
Протокол заседания ГЭК	В день проведения	Секретарь ГЭК

Наименование документа	Сроки выполнения (программы подготовки специалистов среднего звена)	Ответственные
	проведения любой из форм ГИА	
Отзыв председателя ГЭК	В последний день проведения ГИА	Зав. отделениями, секретарь ГЭК
Анализ результатов ГИА.	В последний день проведения ГИА	Зав. отделениями, секретарь ГЭК
Приказ по основной деятельности о при- своении квалификации выпускникам, прошедшим ГИА, и выдаче документа об образовании и квалификации (примеча- ние: на основании протоколов заседаний ГЭК)	По окончании срока ГИА	Проект приказа: зав. отделениями после согласо- вания с зам. дирек- тора по УМР
Заключение председателя ГЭК о соблю- дении процедурных вопросов при защите выпускника, подавшего апелляцию о не- согласии с результатами ГИА	Не позднее следующего рабо- чего дня с момента поступле- ния апелляции	Председатель и секретарь апелля- ционной комис- сии
Протокол заседания апелляционной ко- миссии (в случае проведения заседания апелляционной комиссии) (примечание: решение апелляционной комиссии дово- дится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляци- онной комиссии)	Не позднее, чем через 3 рабо- чих дня с момента поступле- ния апелляционного заявления	Председатель и секретарь апелля- ционной комис- сии

Программа ГИА является частью основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) Учреждения по данной специальности.

Примерная схема Программы ГИА выпускников Учреждения представлена ниже. Программа для ГИА, включающая в себя фонды оценочных средств, разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

Программа ГИА ежегодно разрабатывается, комплектуется ведущей цикловой комиссией по специальности и утверждается руководителем Учреждения после ее обсуждения на заседании педагогического совета Учреждения с участием председателя ГЭК.

Программа ГИА доводится до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Вид ГИА определяется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности.

Объем времени на подготовку и проведение ГИА установлен требованиями ФГОС СПО по специальности.

**СХЕМА
ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«Пухляковский агропромышленный техникум»
(ГБПОУ РО «ПАПТ»)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ГЭК

_____ (_____)

от «__» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора
по учебно-методической ра-
боте

_____ (Д.В. Заберов)

«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

_____ В.В. Шубин

Приказ № _____

от «__» _____ 20__ г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ
АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

по специальности _____

(код и наименование специальности)

РАССМОТРЕНА:

на заседании цикловой комиссии

_____ наименование цикловой комиссии по приказу

Протокол № _____

от «__» _____ 20__ г.

Председатель цикловой комиссии

_____ (_____)

РАССМОТРЕНА:

на заседании
Педагогического совета

Протокол № _____

от «__» _____ 20__ г.

Секретарь Педагогического совета

_____ (_____)

х. Пухляковский, 20__ г.

1. Вид итоговой государственной аттестации: _____
(государственный экзамен, защита выпускной квалификационной работы)
2. Объем времени на подготовку и проведение: _____
3. Сроки проведения:
- основные: _____
- дополнительно, не прошедшие
ГИА по уважительной при-
чине²: _____
- дополнительно, не прошедшие
ГИА по неуважительной при-
чине или получившие неудо-
влетворительные результаты: _____
- дополнительно, для лиц, подав-
ших апелляцию³: _____
4. Необходимые материалы (в зависимости от вида ГИА):
- 4.1. Защита выпускной квалификационной работы:
- 4.1.1. Вид ВКР: _____
(дипломная работа, дипломный проект)
- 4.1.2. Требования к ВКР:
- 4.1.2.1. Требования к структуре.
- 4.1.2.2. Требования к объему и содержанию структурных частей ВКР.
- 4.1.2.3. Требования к текстовым документам⁴, графической части.
- 4.1.2.4. Требования к докладу, презентации⁵.
- 4.1.3. Приказ об утверждении тем ВКР.
- 4.2. Государственный экзамен по дисциплине⁶:
- 4.2.1. Наименование дисциплины: _____
(полное наименование дисциплины по рабочему учебному плану)
- _____
- _____
- 4.2.2. Наименование разделов и тем: _____
- _____
- 4.2.3. Перечень вопросов и заданий: _____
- _____
5. Подписной лист ознакомления студентов с Программой проведения ГИА⁷.
6. Условия подготовки и процедура проведения ГИА.
7. Критерии оценки⁸.

² В соответствии с приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 (п. 22, 23) или настоящим Положением п. 4.8, 4.9.

³ В соответствии с приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 (п. 36) или настоящим Положением п. 9.15.

⁴ В соответствии с Приложением Г настоящего Положения.

⁵ В Приложении Ж настоящего Положения.

⁶ При отсутствии государственного экзамена раздел из программы ГИА исключить.

⁷ См. приложение Б.

⁸ С учетом требований, указанных в пунктах Программы ГИА 4.1.2 и п. 4.2.3, см. пример в Приложении Е.

ПОДПИСНОЙ ЛИСТ

ознакомления с программой проведения государственной итоговой аттестации (ГИА)
студентов выпускной группы _____ 20__ - 20__ учебного года

№ п/п	ФИО выпускника	Дата	Подпись
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			
21.			
22.			
23.			
24.			
25.			
26.			
27.			
28.			
29.			
30.			

Председатель цикловой комиссии _____ (_____)

Заведующий отделением _____ (_____)

**СХЕМА
АНАЛИЗА РЕЗУЛЬТАТОВ ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«Пухляковский агропромышленный техникум»
(ГБПОУ РО «ПАПТ»)

РЕЗУЛЬТАТЫ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

Специальность _____

(код и наименование специальности)

№ п/п	Показатели	Всего		Форма обучения			
				Очная		Заочная	
		Количество	%	Количество	%	Количество	%
1	Окончили Учреждение						
2	Допущены к защите						
3	Принято к защите выпускных квалификационных работ						
4	Защищено выпускных квалификационных работ						
5	Оценки:						
	Отлично						
	Хорошо						
	Удовлетворительно						
	Неудовлетворительно						
6	Средний балл						
7	Количество выпускных квалификационных работ, выполненных:						
7.1	по темам, предложенным студентами						
7.2	по заявкам организаций, учреждений						
7.3	в области поисковых исследований						

№ п/п	Показатели	Всего		Форма обучения			
				Очная		Заочная	
		Количество	%	Количество	%	Количество	%
8	Количество выпускных квалификационных работ, рекомендованных:						
8.1	к опубликованию						
8.2	к внедрению						

ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПОДГОТОВКИ СТУДЕНТОВ

по специальности _____

(код и наименование специальности)

№ п/п	Показатели	Всего		Форма обучения			
				Очная		Заочная	
		Количество	%	Количество	%	Количество	%
1	Окончили Учреждение						
2	Количество дипломов с отличием						
3	Количество дипломов с оценками «хорошо» и «отлично»						
4	Количество выданных академических справок						

Сроки проведения ГИА определяются Учреждением в соответствии с его учебными планами.

Экзаменационные материалы должны целостно отражать объем проверяемых теоретических знаний и практических умений выпускника в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

На заседания ГЭК Учреждением представляются следующие документы:

- Книга протоколов заседаний ГЭК.
- Приказ МОН от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказ Минобразования РО об утверждении председателя ГЭК.
- Приказ по Учреждению о составе ГЭК, апелляционной комиссии.
- Приказ по Учреждению о закреплении за студентами тем ВКР, назначении руководителей и консультантов.
- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности.
- Программа ГИА.

- Приказ о допуске выпускников к ГИА (на основании протокола педсовета).

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Организация разработки тематики и выполнения выпускных квалификационных работ

При разработке программы ГИА ее разработке определяется тематика выпускных квалификационных работ.

Перечень тем разрабатывается преподавателями образовательных организаций и обсуждается на заседаниях профильных цикловых комиссий образовательной организации с участием председателей ГЭК (см. ниже). Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки. ВКР может носить опытно-практический, опытно-экспериментальный, теоретический, проектный характер.

Выпускная квалификационная работа (ВКР) должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий, организаций, инновационных компаний, высокотехнологичных производств или образовательных организаций.

Выполненная выпускная квалификационная работа в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

ВКР выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы (проекта).

При определении темы ВКР следует учитывать, что ее содержание может основываться:

- на обобщении результатов выполненной ранее обучающимся курсовой работы (проекта), если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля;
- на использовании результатов выполненных ранее практических заданий.

Закрепление за студентами тем ВКР, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

По утвержденным темам руководители ВКР разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

Задания на ВКР рассматриваются цикловыми комиссиями, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по учебно-методической работе.

Экспертиза на соответствие требованиям ФГОС, разработанных заданий на ВКР, основных показателей оценки результатов выполнения и защиты работ осуществляется на заседании соответствующей цикловой комиссии.

В отдельных случаях допускается выполнение ВКР группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся.

Выбор темы ВКР обучающимся осуществляется до начала производственной практики (преддипломной), что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения. Для подготовки ВКР студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты, специалист по нормоконтролю.

Задания на выпускную квалификационную работу выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

Задания на ВКР сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы, принципы и последовательность нормоконтроля.

Обучающийся может применять для оформления документации ВКР автоматизированные системы проектирования и управления (САПР).

Требования к оформлению ВКР должны соответствовать требованиям ЕСТД и ЕСКД, ГОСТ 7.32-2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу «Отчет о научно-исследовательской работе», ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание», ГОСТ 7.82-2001 «Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов» и (или) другим нормативным документам (в т.ч. документам СМК).

Общее руководство и контроль над ходом выполнения выпускных квалификационных работ осуществляют заместитель директора по учебно-методической работе, заведующие отделениями, председатели цикловых комиссий в соответствии с должностными обязанностями.

Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы;
- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

По завершении студентом выпускной квалификационной работы руководитель подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает в учебную часть.

Выпускные квалификационные работы могут выполняться студентами, как в образовательном учреждении, так и на предприятии (организации).

Содержание выпускной квалификационной работы включает в себя:

- введение;
- теоретическую часть;
- опытно-экспериментальную часть;
- выводы и заключение, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов;
- список используемой литературы;
- приложения.

По структуре дипломный проект состоит из пояснительной записки и графической части. В пояснительной записке дается теоретическое и расчетное обоснование принятых в проекте решений.

В графической части принятое решение представлено в виде чертежей, схем, графиков, диаграмм. Предпочтительно выполнение графической части при помощи современных систем автоматизированного проектирования (САПР), например, КОМПАС-3D. Структура и содержание пояснительной записки определяются в зависимости от профиля специальности, темы дипломного проекта.

В состав дипломного проекта могут входить изделия, изготовленные студентом в соответствии с заданием.

По структуре дипломная работа состоит из теоретической и практической части. В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе анализа имеющейся литературы.

Практическая часть может быть представлена методикой, расчетами, анализом экспериментальных данных, продуктом творческой деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности.

Выполненные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ.

Рецензенты выпускных квалификационных работ назначаются приказом директора техникума.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии выпускной квалификационной работы заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы;
- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- оценку выпускной квалификационной работы.

На рецензирование одной выпускной квалификационной работы образовательным учреждением должно быть предусмотрено не более 5 часов.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты выпускной квалификационной работы.

Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

Заместитель директора по учебно-методической работе после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите и передает выпускную квалификационную работу в государственную экзаменационную комиссию.

Защита ВКР

Защита производится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя.

На защиту ВКР отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ВКР.

При определении окончательной оценки по защите ВКР учитываются:

- качество устного доклада выпускника;
- свободное владение материалом ВКР;
- глубина и точность ответов на вопросы;
- отзыв руководителя;
- рецензия.

РАССМОТРЕНО:
на заседании цикловой комиссии

_____ (наименование цикловой комиссии по приказу)

Протокол № _____
от «__» _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____ (_____)

Срок окончания выполнения дипломного проекта: «__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ:
заместитель директора
по учебно-методической работе

_____ Д.В. Заберов

от «__» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

для выполнения дипломного проекта (выпускной квалификационной работы) студентом

_____ (фамилия, имя и отчество студента)

1. Тема проекта: _____
(наименование темы дипломного проекта)

Тема утверждена приказом № _____ от «__» _____ 20__ года

2. Специальность: _____
(код и наименование специальности)

3. Исходные данные: _____

4. Содержание дипломного проекта (примерный перечень вопросов, подлежащих разработке):

5. Графическая часть проекта (с указанием обязательных чертежей):

Лист 1: _____

Лист 2: _____

Лист 3: _____

Лист 4: _____

Задание получил: «__» _____ 20__ года _____
(подпись студента)

Руководитель дипломного проекта _____ (_____) _____
(подпись) (имя, отчество, фамилия)

РАССМОТРЕНО:
на заседании цикловой комиссии

_____ (наименование цикловой комиссии по приказу)

Протокол № _____

от «__» _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____ (_____)

Срок окончания выполнения дипломной работы: «__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ:
заместитель директора
по учебно-методической работе

_____ Д.В. Заберов

от «__» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

для выполнения дипломной работы (выпускной квалификационной работы) студентом

_____ (фамилия, имя и отчество студента)

1. Тема работы: _____

_____ (наименование темы дипломной работы)

Тема утверждена приказом № _____ от «__» _____ 20__ года

2. Специальность: _____

_____ (код и наименование специальности)

3. Исходные данные: _____

4. Содержание дипломной работы (примерный перечень вопросов, подлежащих разработке):

Задание получил: «__» _____ 20__ года _____

_____ (подпись студента)

Руководитель дипломного проекта _____

_____ (подпись)

_____ (имя, отчество, фамилия)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ГЭК

_____ (_____)

от «__» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора
по учебно-методической ра-
боте

_____ (Д.В. Заберов)

«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

_____ В.В. Шубин

Приказ № _____

от «__» _____ 20__ г.

Перечень тем выпускных квалификационных работ

Для студентов _____ курса

Специальности _____

(шифр и наименование специальности)

Вид ВКР _____

(дипломный проект, дипломная работа)

1. ...
2. ...
3. ...

Преподаватель _____

(подпись)

(_____)

(имя, отчество, фамилия)

Преподаватель _____

(подпись)

(_____)

(имя, отчество, фамилия)

Преподаватель _____

(подпись)

(_____)

(имя, отчество, фамилия)

РАССМОТРЕН:

на заседании цикловой комиссии

_____ (наименование цикловой комиссии по приказу)

Протокол № _____ от «__» _____ 20__ г. Председатель ЦК _____ (_____)

«Пухляковский агропромышленный техникум»

ОТЗЫВ

на выпускную квалификационную работу, выполненную студентом⁹

_____ (фамилия, имя и отчество студента)

1. Тема ВКР:

_____ (наименование темы выпускной квалификационной работы)

2. Вид ВКР:

_____ (дипломный проект, дипломная работа)

3. Специальность:

_____ (код и наименование специальности)

Дата: « » _____ 20__ года

Руководитель ВКР _____

(подпись)

(_____)

(имя, отчество, фамилия)

Приложение С

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области

⁹ Давая заключение о качестве ВКР, наряду с характеристикой качества графических работ (для специальностей технического профиля), связанности изложения и грамотного составления пояснительной записки, степени самостоятельности работы студента над ВКР и проявленной им инициативы, следует охарактеризовать теоретическую и практическую подготовку студента, выявившуюся способность решать конкретные производственные и конструкторские (для специальностей технического профиля) задачи на базе последних достижений техники и новаторов производства. Общая оценка даётся по пятибалльной системе.

«Пухляковский агропромышленный техникум»

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

(выпускная квалификационная работа)

на тему

(наименование темы)

Выполнил(-а)

(фамилия, имя, отчество, форма обучения, курс, подпись)

Специальность _____

(код и наименование специальности)

« ____ » _____ 20__ г.

Руководитель

(фамилия и инициалы, подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

х. Пухляковский, 20__ г.

«Пухляковский агропромышленный техникум»

ДИПЛОМНЫЙ ПРОЕКТ

(выпускная квалификационная работа)

на тему

(наименование темы)

Выполнил(-а)

(фамилия, имя, отчество, форма обучения, курс, подпись)

Специальность _____

(код и наименование специальности)

« ____ » _____ 20__ г.

Руководитель

(фамилия и инициалы, подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

х. Пухляковский, 20__ г.