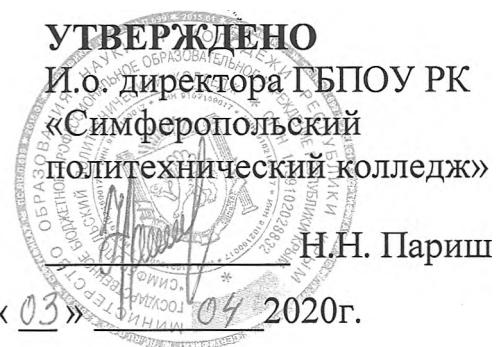


Республика Крым  
Министерство образования, науки и молодежи  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«Симферопольский политехнический колледж»



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА-ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ  
СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие**

**Базовой подготовки**

**техник - технолог**

*квалификация*

**2 года 10 месяцев**

*нормативный срок освоения программы*

Основная профессиональная образовательная программа – программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 375

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Симферопольский политехнический колледж»

**Разработчики:**

Заместитель директора по учебной работе Н.Н. Париш

Заведующая отделением пищевых технологий, экономико-бухгалтерского учёта и гостиничного дела Е.И. Коврижных

И.о. старшего методиста И.В. Клементьева

Председатель ЦМК пищевых технологий Е.С. Колотыгина

Преподаватели: Е.В. Цыганкова, Л.В. Завадская

**РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**

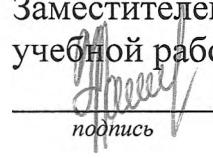
на заседании цикловой методической комиссии  
пищевых технологий

протокол № 8 от «23 » 03 2020 г.

 Е.С. Колотыгина

**СОГЛАСОВАНО**

Заместителем директора по  
учебной работе

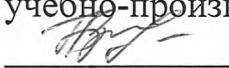
 Н.Н. Париш

подпись

«03 » 04 2020 г.

**СОГЛАСОВАНО**

Заместителем директора по  
учебно-производственной работе

 И.В. Бравкова

подпись

«03 » 04 2020 г.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ  
основной профессиональной образовательной программы  
программы подготовки специалистов среднего звена

19.02.05. Технология бродильных производств и виноделие

СОГЛАСОВАНО

ООО „Завод Первомайский“

название предприятия/организации

Директор

должность

фамилия

подпись

Д. А. Омаров

инициалы

« 03 »

2020 год.



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	<b>5</b>
1.1. Основная профессиональная образовательная программа	5
1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП-ППССЗ	5
1.3. Общая характеристика ОПОП-ППССЗ	6
1.3.1. Цель ОПОП-ППССЗ	6
1.3.2. Срок освоения ОПОП-ППССЗ	7
1.3.3. Трудоемкость ОПОП-ППССЗ	8
1.3.4. Особенности ОПОП-ППССЗ	8
1.3.5. Уровень образования абитуриента	9
1.3.6. Востребованность выпускников	9
1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника	10
1.3.8. Основные пользователи ОПОП-ППССЗ	10
<b>2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА</b>	<b>11</b>
2.1. Область профессиональной деятельности	11
2.2. Объекты профессиональной деятельности	11
2.3. Виды профессиональной деятельности	11
<b>3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП-ППССЗ</b>	<b>12</b>
3.1. Общие компетенции	12
3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	13
3.3. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	14
<b>4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП-ППССЗ</b>	<b>15</b>
4.1. Учебный план	15
4.2. Календарный учебный график	17
4.3. Аннотации программ учебных дисциплин	17
4.4. Аннотации программ профессиональных модулей	38
4.5. Программа производственной (преддипломной) практики	50
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП-ППССЗ</b>	<b>52</b>
5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	52
5.2. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников	52
<b>6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП-ППССЗ</b>	<b>54</b>
6.1. Кадровое обеспечение	54
6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	54
6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	54
6.4. Базы практики	55
<b>7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОПОП-ППССЗ</b>	<b>56</b>
7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы,	56

	обеспечивающие качество подготовки выпускника	
7.2.	Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций	57
<b>8.</b>	<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	
1.	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и МДК	58
2.	Учебный план	
3.	Фонд оценочных средств ОПОП-ППССЗ	

# **1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

## **1.1. Основная профессиональная образовательная программа**

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП-ППСЗ) среднего профессионального образования специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие реализуется Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Республики Крым «Симферопольский политехнический колледж» по программе базовой подготовки.

ОПОП-ППСЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 375 от 22 апреля 2014 года.

ОПОП-ППСЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП-ППСЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, программы производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП-ППСЗ реализуется в совместной образовательной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников колледжа.

## **1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП-ППСЗ**

Нормативную основу разработки ОПОП-ППСЗ по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие составляют:

– Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

– Приказа Минобрнауки России от 22.04.2014 № 379 "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 № 32894)

– Приказа Минобрнауки России от 14.06. 2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

- Приказа Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. № 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования".
- Устав ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж»;
- Положение о разработке и утверждении основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж»;
- Положение о требованиях к составлению и оформлению учебно-методического комплекса учебной дисциплины ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж»;
- Положение о требованиях к составлению и оформлению учебно-методического комплекса профессионального модуля в ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж»;
- Положение о текущем контроле, успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж»;
- Положение о проведении государственной итоговой аттестации по программам подготовки специалистов среднего звена в ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж»;
- Положение об организации и проведении учебной практики обучающихся, осваивающих профессиональные программы подготовки специалистов среднего профессионального образования ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж»;
- Положение об организации и проведении производственной практики обучающихся, осваивающих профессиональные программы подготовки специалистов среднего профессионального образования ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж»

### **1.3. Общая характеристика ОПОП-ППССЗ**

#### **1.3.1. Цель ОПОП-ППССЗ**

ОПОП-ППССЗ имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Целью ОПОП-ППССЗ СПО по направлению подготовки 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие в области развития личностных качеств, общих компетенций способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности, гражданственности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;

### **1.3.2. Срок освоения ОПОП-ППСЗ**

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

<b>Образовательная база приема</b>	<b>Наименование квалификации базовой подготовки</b>	<b>Нормативный срок освоения ОПОП-ППСЗ СПО базовой подготовки при очной форме получения образования</b>
На базе среднего (полного) общего образования	техник-технолог	2 года 10 месяцев

Срок освоения ОПОП-ППСЗ СПО базовой подготовки по заочной форме получения образования увеличивается:

- на базе основного общего образования – не более чем на 1,5 года.

### **1.3.3. Трудоемкость ОПОП-ППСЗ**

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	84	3024
Самостоятельная работа		1564
Учебная практика	9	-
Производственная практика (по профилю специальности)	5	-
Производственная практика (преддипломная)	4	-
Промежуточная аттестация	7	-
Государственная (итоговая) аттестация	6	-
Каникулярное время	24	-
<b>Итого</b>	<b>115</b>	<b>4582</b>

### **1.3.4. Особенности ОПОП-ППСЗ**

При разработке ОПОП-ППСЗ учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей в области технологий бродильных производств и виноделия.

Особое внимание удалено выявлению интересов и совершенствованию механизмов удовлетворения запросов потребителей. По завершению образовательной программы выпускникам выдается диплом государственного образца.

В учебном процессе используются интерактивные технологии обучения студентов. Традиционные учебные занятия максимально активизируют познавательную деятельность студентов. Для этого проводятся проблемные лекции и семинары, др. В учебном процессе используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов. Тематика курсовых и выпускных квалификационных работ определяется совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков.

В учебном процессе организуются различные виды контроля обученности студентов: входной, текущий, промежуточный, тематический, итоговый. Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине разрабатываются преподавателями. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП-ППСЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств ежегодно корректируются и утверждаются. В колледже создаются условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей

конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины. Итоговая аттестация выпускников представляет собой защиту выпускной квалификационной работы.

Организация практик осуществляется на базе следующих предприятий Республики Крым:

- Филиал «Алушта» ФГУП ПАО «Массандра», г. Алушта, ул. Иванова, 3;
- Филиал «Таврида» ФГУП ПАО «Массандра», г. Алушта, пос. Кипарисное;
- ПАО «ПБК «Крым», г. Симферополь, ул. Героев Сталинграда, 12;
- ООО «Агрофирма» «Золотая Балка» г. Севастополь, ул. Новикова, 56;
- ООО «Кубань Вино», Россия, Краснодарский край, Темрюк, ул. Западная

35

- ООО «Завод Первомайский», Симферопольский район, с. Первомайское, ул. Дьяченко, 5
- ООО «Кубань-Вино», Россия, Краснодарский край, Старотитаровская, ул. Заводская, 2

Образовательная программа реализуется с использованием передовых образовательных технологий таких, как выполнение курсовых проектов по реальной тематике, применение информационных технологий в учебном процессе, свободный доступ в сеть Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств.

Внедрение деятельности студентов направлена на самореализацию студентов в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д. У студентов формируются профессионально значимые личностные качества, такие как толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм и др. Решению этих задач способствуют благотворительные акции, научно-практические конференции, дни здоровья, недели специальности, конкурсы непрофессионального студенческого творчества и др.

### **1.3.5. Уровень образования абитуриентов**

Абитуриент должен иметь основное общее образование, о чем и должен предоставить один из соответствующих документов:

- аттестат о полном общем образовании/основном общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании, если в нем есть запись о получении предъявителем полного общего образования.

### **1.3.6. Востребованность выпускников**

Широкая подготовка по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие позволяет выпускникам работать на предприятиях, в учреждениях/организациях и т.п., чья сфера деятельности связана с производством продукции бродильных производств и виноделия, пивоваренной и безалкогольной продукции.

### **1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника**

Выпускник, освоивший ОПОП-ППСЗ по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие подготовлен:

- к освоению ООП ВПО;
- к освоению ООП ВПО в сокращенные сроки по следующим направлениям подготовки/специальности: 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие.

### **1.3.8. Основные пользователи ОПОП-ППСЗ**

Основными пользователями ОПОП-ППСЗ являются:

- администрация и коллективные органы управления колледжем,
- преподаватели,
- мастера производственного обучения;
- методисты;
- обучающиеся по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

### **2.1. Область профессиональной деятельности**

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

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности выпускников базовой подготовки 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;
- проектная, технологическая и отчетная документация;
- первичные трудовые коллективы.

### **2.3. Виды профессиональной деятельности**

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств;
- ведение технологических процессов винодельческого производства;
- ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

### **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП-ППСЗ**

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

#### **3.1. Общие компетенции**

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями** (по базовой подготовке), включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание компетенции
OK 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
OK 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
OK 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
OK 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
OK 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
OK 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
OK 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
OK 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
OK 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

### **3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции**

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями** (по базовой подготовке), соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Содержание компетенции
1	2	3
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
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)
	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
Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного	ПК 3.1	Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков
	ПК 3.2	Вести технологический процесс производства пива

1	2	3
производства	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
Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
	ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителем
	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
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		

### **3.3. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам**

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОПОП-ППССЗ представлена в Приложении 1.

## **4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП-ППССЗ**

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП-ППССЗ регламентируется учебным планом, программами учебных дисциплин, профессиональных модулей; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

### **4.1. Учебный план**

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП-ППССЗ по специальности:

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

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, лабораторные работы, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой студентов по образовательной программе составляет в целом 1/3 (например, 48:16). Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, подготовки рефератов и сообщений, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы над ВКР, посещения секций и т.д.

ОПОП-ППССЗ специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общий гуманитарный и социально-экономический – ОГСЭ;
- математический и общий естественнонаучный цикл – ЕН;
- общепрофессиональные дисциплины – ОП;
- профессиональные модули – ПМ;
- учебная практика – УП;
- производственная практика (по профилю специальности) – ПП;
- производственная практика (преддипломная) – ПДП;
- промежуточная аттестация – ПА;
- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы) – ГИА.

Обязательная часть ОПОП-ППССЗ по циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30 %) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Распределение 900 часов обязательных учебных занятий вариативной части образовательной программы: на цикл ЭГСЭ 00- 158 часов, в том числе на введение дисциплин: ОГСЭ. 05 "Русский язык и культура речи" (68 часов), ОГСЭ. 06 "Психология общения" (38 часов) ; на цикл ЕН 00- 188 часов; на цикл ОП 00- 554 часа, в том числе на введение дисциплин: ОП.12 Биохимия продуктов брожения (132 часа); на цикл ПМ 00- 50 часов. Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из учебных дисциплин.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из учебных дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть цикла ОГСЭ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура". (См. ФГОС 6.3.)

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов.

Максимальный объем учебной нагрузки соответствует ФГОС СПО и равен 54 часам в неделю, включает в себя все виды аудиторной и самостоятельной учебной работы. Максимальный объем аудиторных занятий составляет 36 часов в неделю.

Учебный процесс организован в режиме пятидневной учебной недели, занятия группируются парами.

Учебный план представлен в Приложении 2.

## **4.2. Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП-ППССЗ специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в Приложении 2 (см. учебный план).

## **4.3. Программы учебных дисциплин.**

Программы учебных дисциплин разработаны в соответствие с Положением о требованиях к составлению и оформлению учебно-методического комплекса дисциплины. Они рассмотрены и одобрены цикловыми методическими комиссиями, утверждены заместителем директора по учебной работе.

### **Аннотации программ учебных дисциплин**

#### **ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**

##### **ОГСЭ.01 Основы философии**

###### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.** Дисциплина «Основы философии» принадлежит к обязательной части цикла общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

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

В результате освоения учебной 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;

**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.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины.**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 100 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 66 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

## **ОГСЭ.02 История**

**1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.05. Технология бродильных производств и виноделие, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

**3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**В результате освоения учебной дисциплины «история» студент должен**

**уметь:**

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

**знать:**

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX- начале XXI вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- совершенствования собственной познавательной деятельности;
- критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной исторической информации;
- ориентировки в актуальных исторических событиях, определения личной гражданской позиции;
- предвидения возможных последствий определенных политических действий;
- оценки происходящих исторических событий и поведения людей с точки зрения морали и права;
- осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением.

#### **4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе;  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

### **ОСГЭ.03 Иностранный язык**

#### **1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.05 Технология бродильного производства и виноделия, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

#### **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл дисциплин.

#### **3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной

направленности;

– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– лексический (1200 – 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

#### **4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 264 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 178 часов; самостоятельной работы обучающегося 86 часов.

### **ОГСЭ.04 Физическая культура**

#### **1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

#### **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина «Физическая культура» входит в общий гуманитарный и социально - экономический цикл.

#### **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, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни.

#### **4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины.**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 252 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 168 часов; самостоятельной работы обучающегося 84 часа.

### **ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи**

#### **1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» является

вариативной частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

## **2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина «Русский язык и культура речи» входит в общий гуманитарный и социально - экономический цикл.

## **3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- строить свою речь в соответствии с языковыми и этическими нормами;
- анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности;
- устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;
- пользоваться словарями русского языка.

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

- различия между языком и речью;
- функции языка как средства формирования и трансляции мысли;
- нормы русского литературного языка;
- специфику устной и письменной речи;
- правила продуцирования текстов разных деловых жанров;

## **4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

# **ОГСЭ.06 Психология общения**

## **1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Психология общения» является вариативной частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

## **2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина «Психология общения» входит в общий гуманитарный и социально - экономический цикл.

### **3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- адекватно воспринимать вербально-невербальную, продуктивную-рецептивную информацию;
- анализировать ситуации общения;
- быть способными к диалогу как способу взаимоотношения с партнером, использовать различные приемы влияния на него при взаимодействии;
- выражать и обосновывать свою позицию по различным вопросам;
- свободно владеть языком, уметь грамотно использовать в своей деятельности профессиональную лексику;
- вести беседу, соблюдать правила речевого этикета;
- преодолевать барьеры в общении, не допускать конфликтных ситуаций;
- повышать работоспособность с помощью приемов снятия психического напряжения и повышения жизненного тонуса.

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

- базовые понятия психологии общения;
- основные подходы в изучении проблемы общения;
- специфику коммуникативной, перцептивной и интерактивной сторон общения;
- механизмы понимания и познания в общении;
- функции и характеристики обратной связи в общении;
- основные стратегии межличностного взаимодействия;
- основные механизмы воздействия на партнера по общению;
- причины и факторы затрудненного общения.

### **4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 56 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 38 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 18 часов

## **ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл**

### **ЕН.01 Математика**

#### **1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

## **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина «Математика» входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

## **3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 114 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 76 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 38 часов.

# **ЕН.02 Экологические основы природопользования**

## **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

## **2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.**

## **3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;

– соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

– принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;

– особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

– об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;

– принципы и методы рационального природопользования;

– методы экологического регулирования;

– принципы размещения производств различного типа;

– основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

– понятие 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

#### **4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 50 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

### **ЕН.03 Химия**

#### **1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Химия» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.05 «Технология бродильных производств и виноделие», входящей в укрупнённую группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

#### **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Химия» входит в состав математического и общего естественнонаучного цикла.

#### **3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

– 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 реагенты и аппаратуру;
  - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
  - выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
  - объяснять свойства веществ на основе строения их молекул, составлять уравнения реакций;
  - пользоваться мерной посудой и оборудованием для химических и физико-химических методов анализа;
  - производить расчёты результаты анализа, пользоваться справочной литературой;
  - использовать свойства дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
  - выполнять физико-химические эксперименты, расчёты параметров реакций, обрабатывать и анализировать результаты экспериментов с использованием технической справочной литературы и счётной техники.

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

- приемы безопасной работы в химической лаборатории
- 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 I 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:

При изучении дисциплины «Химия» предполагается выполнение студентами следующих видов самостоятельной работы: составление таблиц, решение задач, решение цепочек химических превращений, подготовка сообщений, рефератов, составление схем, составление конспектов.

#### **4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 454 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 302 часа;

самостоятельной работы студента 152 часа.

### **П.00 Профессиональный цикл**

#### **ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины**

#### **ОП.01 Инженерная графика**

##### **1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина «Инженерная графика» входит в профессиональный цикл.

##### **3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;

– выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;

– выполнять чертежи технических деталей в ручной и машинной графике;

– читать чертежи и схемы;

– оформлять технологическую и конструкторскую документацию в соответствии с действующей нормативно-технической документацией.

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

#### **4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины.**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 146 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 96 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 50 часов.

### **ОП.02 Техническая механика**

#### **1.Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящей в укрупнённую группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

#### **2.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина «Техническая механика» входит в профессиональный цикл.

#### **3.Цели и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- производить расчёты механических передач и простейших сборочных единиц;
- читать кинематические схемы определять напряжения в конструкционных элементах.

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

- основы технической механики; виды механизмов, их кинематические и динамические характеристики; методику расчёта элементов конструкций на прочность, жёсткость и устойчивость при различных видах деформации;
- основы расчётов механических передач и простейших сборочных единиц общего назначения.

#### **4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов; самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

### **ОП.03 Электротехника и электронная техника**

#### **1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

#### **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина «Электротехника и электронная техника» входит в профессиональный цикл.

#### **3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- выполнять расчёты цепи тока с последовательным и параллельным соединением
- выполнять схемы электрических цепей
- производить исследование работ электродвигателей
- производить расчёт и выбор электродвигателей
- производить расчёт и подбор

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

- основные законы электрической цепи
- назначение и устройство трансформаторов
- устройство асинхронных и синхронных электродвигателей
- принцип действия асинхронных и синхронных электродвигателей
- структурные схемы автоматической системы управления.
- элементы электрической цепи

#### **4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины.**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 114 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 76 часов; самостоятельной работы обучающегося 38 часов.

### **ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**

#### **1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной

образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» входит в профессиональный цикл.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

- Работать с лабораторным оборудованием;
- Определять основные группы микроорганизмов;
- Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- Осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристика 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. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 150 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов; самостоятельной работы студента 50 часов.

## **ОП.05 Автоматизация технологических процессов**

### **1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО: 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина «Автоматизация технологических процессов» входит в профессиональный цикл.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

– использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов

– проектировать, проводить настройку и сборку систем автоматизации

В результате освоения учебной дисциплины студент 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 136 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 90 часов;

самостоятельной работы обучающегося 46 часов.

## **ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

### **1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО: 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

### **2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

### **3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- использовать технологию сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

В результате освоения учебной 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. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 152 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 102 часа;

самостоятельной работы обучающегося 50 часов.

## **ОП.07 Метрология и стандартизация**

### **1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящей в укрупненную группу

специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина «Метрология и стандартизация» входит в профессиональный цикл.

**3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной 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 учебной 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. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

## **ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности**

### **1. Область применения программы.**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО: 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

### **3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной 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 последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

В результате освоения учебной 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;
- правила оплаты труда;
- 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 32 часа.

## **ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

### **1. Область применения программы:**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО: 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

### **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной**

## **образовательной программы.**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

### **3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

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

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

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 80 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 40 часов.

## **ОП.10 Охрана труда**

### **1. Область применения программы.**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО: 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

### **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

### **3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- системы управления охраной труда в организации;
- нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организаций;
- 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 работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

### **4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов; самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

## **ОП.11 Безопасность жизнедеятельности**

### **1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

## **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

## **3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**Цель дисциплины** «Безопасность жизнедеятельности» – вооружить будущих выпускников колледжа теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:

- разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;
- прогнозирования развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций;
- принятия решений по защите населения и территорий от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их воздействий;
- выполнения конституционного долга и обязанности по защите Отечества в рядах Вооружённых Сил Российской Федерации;
- своевременного оказания доврачебной помощи.

**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 доврачебную помощь пострадавшим.

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

- 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 и способы защиты от чрезвычайных ситуаций природного, техногенного, экологического и социального характера;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё 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 колледжа;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

#### **4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов.  
самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

### **ОП.12 Биохимия продуктов брожения**

#### **1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

#### **2.Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

#### **3.Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- определять химический состав винограда и его превращения в процессе переработки на вино;
- использовать научное обоснование технологических процессов;
- организовывать и осуществлять контроль за прохождением процессов переработки винограда;
- определять с помощью современных методов исследования сущность процессов, составляющих основу изготовления вин;
- правильно обосновывать выбор оптимальных режимов и создавать новые прогрессивные схемы и совершенствовать существующие

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

- химический состав вина и винограда ;
- строение, образование и превращения углеводов, азотистых веществ органических кислот, винограда ;
- строение, образование и фенольных соединений витаминов, ферментов в виноградном соке и вине;
- строение, образование и превращения спиртов в виноградном соке и вине;

- строение, образование и превращения альдегидов и кетонов, сложных эфиров, восков и масел в виноградном соке и вине;
- строение, образование и превращения липидов и превращения минеральных веществ в виноградном соке и вине;
- процессы, проходящие при переработке винограда, брожении виноградного сусла метаболизме карбонильных соединений;
- процессы, происходящие при бактериальном брожении;
- современную теорию окислительно-восстановительных процессов;
- химическую природу веществ, обуславливающих букет вина;
- процессы, проходящие при образовании вина;
- процессы, проходящие при формировании, созревании и старении вина.

#### **4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины.**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 198 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 132 часа; самостоятельной работы обучающегося 66 часов.

#### **4.4. Программы профессиональных модулей**

Программы профессиональных модулей разработаны в соответствие с Положением о требованиях к составлению и оформлению учебно-методического комплекса профессионального модуля. Они рассмотрены и одобрены цикловыми методическими комиссиями, утверждены заместителем директора по учебной работе и заместителем директора по учебно – производственной работе.

#### **Аннотации программ профессиональных модулей**

##### **ПМ.00 Профессиональные модули**

##### **ПМ.01 Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств**

###### **1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

###### **Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств**

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.

## **2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 258 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 172 часа; самостоятельной работы обучающегося – 86 часов.

Учебная практика – 144 часа.

### **4. Результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код компетенции	Содержание компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

Промежуточная аттестация в форме: МДК.01.01 Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства; ПМ.01 - квалификационного экзамена.

## **ПМ 02 Ведение технологических процессов винодельческого производства**

### **1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Ведение технологических процессов винодельческого производства**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Проводить подготовительные работы в виноделии.
2. Вести технологический процесс производства виноматериалов
3. Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов).
4. Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.
5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.
6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.

### **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;
- оформление 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 транспортировки различных видов продукции винодельческого производства;
- принципы организации, методы и способы контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;
- правила приемки, методы отбора проб 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 782 часа, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 498 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 284 часов;

Учебная практика – 72 часа

Производственная практика – 144 часа.

### **4. Результаты освоения профессионального модуля.**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Ведение технологических процессов винодельческого производства**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

Промежуточная аттестация в форме: МДК.02.01 Технология и оборудование винодельческого производства - экзамен; МДК.02.02 Теоретические основы дегустации вина – дифференцированный зачёт; ПМ.02 - квалификационного экзамена.

### **ПМ.03 Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства**

#### **1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.

ПК 1.2. Вести технологический процесс производства пива.

ПК 1.3. Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.

ПК 1.4. Контролировать параметры и качество технологического производства пива и безалкогольных напитков.

ПК 1.5. Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.

#### **2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и

соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся 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 действующими нормативными правовыми актами;

– определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;

– пользоваться действующими нормативными правовыми актами, 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 222 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 170 часа; самостоятельной работы обучающегося – 52 часа.

Учебная практика – 108 часов

Производственная практика – 144 часа.

### **4. Результаты освоения профессионального модуля.**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Ведение технологических процессов производства пива и безалкогольных напитков**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.1	Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.
ПК 1.2	Вести технологический процесс производства пива.
ПК 1.3	Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.
ПК 1.4	Контролировать параметры и качество технологического производства пива и безалкогольных напитков.
ПК 1.5	Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

Промежуточная аттестация в форме: МДК.03.01 Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков – в форме дифференцированного зачёта; ПМ.03 - квалификационного экзамена.

## **ПМ.04 Организация работы структурного подразделения**

### **1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее программа ПМ) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности СПО 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителем.

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.

### **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;
- 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 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;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их выполнения.

### **3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 214 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 142 часа; самостоятельной работы обучающегося – 72 часа.

Производственная практика – 144 часа.

### **4. Результаты освоения профессионального модуля.**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Производство макаронных изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности
ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 4.2	Планировать исполнение работ исполнителем.
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.

## **ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих («Обработчик виноматериалов и вина»)**

### **1. Область применения программы:**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии (специальности) 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящих в укрупненную группу направлений специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии

ПК 2.2 Вести технологический процесс производства виноматериала

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

### **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:

#### **уметь:**

- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья
- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства
- оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества при приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- эксплуатировать основные виды оборудования;
- определять потери сырья при хранении;
- подбирать сырье для правильной замены;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии

#### **знать:**

- виды, химический состав и свойства сырья;
- требования действующих стандартов к качеству сырья;
- основные органолептические и физико-химические показатели качества;
- правила приемки, хранения и отпуска сырья;
- правила эксплуатации основных видов оборудования;

- особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;
- виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
- правила подготовки сырья к производству;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии

### **3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 24 часа

самостоятельной работы обучающегося – 12 часов

Производственная практика – 144 часа.

### **4. Результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения программы профессионального модуля обучающиеся должны обладать профессиональными и общими компетенциями, соответствующими основному виду деятельности техника-технолога.

Код	Наименование результата освоения практики
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности
ПК 2.1	Проводить подготовительные работы в виноделии
ПК 2.2	Вести технологический процесс производства виноматериала
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

#### **4.5. Программа производственной (преддипломной) практики**

Программа производственной практики (преддипломной) разработана на основе Положения об организации практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие раздел основной образовательной программы СПО "Производственные практики" является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Производственная практика базируется на компетенциях и умениях, формируемых при изучении дисциплин гуманитарного, социального, экономического, информационно-правового и профессионального циклов, а также на основе изучения специальных курсов профессиональных дисциплин и предшествует выполнению выпускной квалификационной работы.

Продолжительность производственной (преддипломной) практики составляет 4 недели.

#### **Цели производственной (преддипломной) практики.**

Целями производственной практики являются:

- улучшение качества профессиональной подготовки;
- закрепление теоретических знаний, полученных в ходе учебного процесса по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам и формирование практического представления о профессиональной деятельности;
- формирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП-ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии

#### **Задачи производственной (преддипломной) практики.**

- обобщение, систематизация, конкретизация и закрепление теоретических знаний на основе изучения опыта работы конкретной организации по основным направлениям её деятельности;
- приобретение опыта организационной работы в целях приобретения навыков самостоятельной работы по решению стоящих перед ними задач;
- изучение передового опыта по избранной специальности
- овладение методами принятия и реализации на основе полученных теоретических знаний управленческих решений, а также контроля за их исполнением;

- овладение методами аналитической и самостоятельной научно-исследовательской работы по изучению принципов деятельности и функционирования организаций;
- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов в реальных производственных условиях.

**Этапы практики:**

1. Организационный (оформление документов для прохождения учебной практики, прибытие на базу практики, согласование подразделения в котором будет организовано рабочее место, прохождение вводного инструктажа).
2. Прохождения практики (сбор материала для написания отчета по практике, сбор материала для написания выпускной квалификационной работы, участие в выполнении отдельных видов работ).
3. Отчетный (обработка и систематизация собранного нормативного и фактического материала, оформление отчета о прохождении практики).

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП-ППСЗ**

### **5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций**

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

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится в колледже по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль знаний (успеваемости) проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины, междисциплинарного курса.

Текущий контроль знаний может иметь следующие виды:

- устный опрос на лекциях, практических и семинарских занятиях;
- проверка выполнения письменных домашних заданий и расчетно-графических работ;
- проверка выполнения письменных заданий, практических и расчетно-графических работ;
- защита лабораторных и практических работ;
- контрольные работы;
- тестирование;
- контроль самостоятельной работы (в письменной или устной форме);
- защита курсовых работ/проектов
- отчеты по учебной и производственной практике.

### **5.2. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников**

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной (итоговой) аттестации выпускников

Программа государственной (итоговой) аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается высококвалифицированными преподавателями колледжа, утверждается директором колледжа и доводится до сведения обучающихся не позднее шести месяцев до начала ГИА.

К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. 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. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы.

При определении оценки по результатам защиты ВКР члены ГЭК учитывают:

- качество его выполнения, новизна и оригинальность предпринятых решений;
- глубина проработки рассматриваемых вопросов;
- степень самостоятельности выпускника, его инициативность;
- содержание доклада, умение излагать суть работы;
- качество представленного иллюстративного и демонстрационного материала;
- ответы на вопросы, отзывы руководителя и рецензента.

Результаты защиты работы определяются оценками: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и государственную итоговую аттестацию, выдаются колледжем документы установленного образца.

## **6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП-ППСЗ**

### **6.1. Кадровое обеспечение**

Реализация ОПОП-ППСЗ обеспечивается педагогическими кадрами колледжа, имеющими высшее образование, как правило педагогическое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ и систематически занимающиеся повышением уровня своей квалификации.

Преподаватели, отвечающие за освоение профессионального цикла, имеют высшее образования, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

### **6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**

В качестве дополнительной литературы используется фонд нормативных документов, сборники законодательных актов, справочники, отраслевые журналы и другие издания, которые в библиотеке находятся в достаточном количестве.

Учебный фонд регулярно пополняется, систематически проводятся заказы на новые учебники, учебные пособия, ведется поиск учебной литературы по прайс-листам и каталогам ведущих издательств, на основании чего и осуществляются заказы на учебную литературу.

При проведении лекционных занятий используется мультимедиа комплекс, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество.

Созданы электронные версии методических разработок по изучению дисциплин. Библиотечные фонды колледжа имеют электронные варианты учебных планов специальностей, электронные варианты учебно-методических пособий указаний, рекомендаций по освоениям учебных дисциплин, МДК, курсовому и дипломному проектированию. Используется справочно-правовая система Консультант Плюс. Особое внимание уделяется приобретению и использованию в учебном процессе по специальности прикладного программного обеспечения, предназначенного для автоматизации решения определенных производственных задач, процессов и др.

### **6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

ГБПОУ РК "Симферопольский политехнический колледж" согласно требованиям ФГОС СПО специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие для организации учебного процесса имеются:

1. Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;

- инженерной графики;
- технической механики;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

## 2. Лаборатории:

- химии;
- электротехники и электронной техники;
- метрологии и стандартизации;
- автоматизации технологических процессов;
- микробиологии, санитарии и гигиены;
- технологии и оборудования спиртового и ликероводочного производства;
- технологии и оборудования винодельческого производства;
- технологии и оборудования производства пива и безалкогольных напитков;
- технохимического контроля бродильных производств и виноделия.

## 3. Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

## 4. Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

### **6.4. Базы практики**

Основными базами практики обучающихся являются предприятия Республики Крым, с которыми у колледжа оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

Практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

## **7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОПОП-ППСЗ**

### **7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника**

Нормативную основу разработки ОПОП-ППСЗ по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие составляют:

– Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

– Приказа Минобрнауки России от 22.04.2014 № 379 "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 № 32894)

– Приказа Минобрнауки России от 14.06. 2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

– Приказа Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

– Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. № 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования".

– Устав ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж»;

– Положение о разработке и утверждении основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж»;

– Положение о требованиях к составлению и оформлению учебно-методического комплекса учебной дисциплины ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж»;

– Положение о требованиях к составлению и оформлению учебно-методического комплекса профессионального модуля в ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж»;

– Положение о текущем контроле, успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж»;

– Положение о проведении государственной итоговой аттестации по программам подготовки специалистов среднего звена в ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж»;

– Положение об организации и проведении учебной практики обучающихся, осваивающих профессиональные программы подготовки специалистов среднего профессионального образования ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж»;

- Положение об организации и проведении производственной практики обучающихся, осваивающих профессиональные программы подготовки специалистов среднего профессионального образования ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж»

## **7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций**

В соответствии с требованиями ФГОС СПО 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП-ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Эти фонды включают в себя: типовые задания, контрольные работы, планы практических заданий, лабораторных работ, вопросы к зачетам и экзаменам, тесты и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику рефератов, курсовых работ, ВКР и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации – разрабатываются и утверждаются колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Контроль знаний обучающихся проводится по следующей схеме:

- текущая аттестация знаний в семестре;
- промежуточная аттестация в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);
- государственная (итоговая) аттестация.

Материалы ФОС ОПОП-ППССЗ по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие представлены в Приложении 3.

## **Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и МДК по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
ОП.09.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				
	ОП.10.	Охрана труда	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				
	ОП.11.	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				
	ОП.12.	Биохимия продуктов брожения	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				
Профессиональные модули	ПМ.01	Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств																																				
	МДК.01.01.	Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
	ПМ.02	Ведение технологических процессов винодельческого производства																																				
	МДК.02.01.	Технология и оборудование винодельческого производства	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
	МДК. 02.02	Теоретические основы дегустации вина	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
	ПМ.03	Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства																																				
	МДК.03.01.	Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
	ПМ.04	Организация работы структурного подразделения																																				
	МДК.04.01.	Управление структурным подразделением организации	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
	ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих																																				
	МДК. 05.01	Теоретические основы по выполнению работ по профессии "Обработчик виноматериалов и вина"	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
	УП.00	Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				
	ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				
	ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)																																				

