

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Анапский сельскохозяйственный техникум» (ГБПОУ КК АСТ)

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки специалистов среднего звена

Специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (переработчик продукции растениеводства (виноград))

Форма обучения очная

Квалификация выпускника

специалиста среднего звена «техник-технолог».

Нормативный срок освоения ОПОП: 3 года 9 месяцев

на базе основного общего образования.

2023 год ИЗМЕНЕНИЯ к ОПОП

2022 года поступления

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	3
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы	3
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	3
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	3
Раздел 5. Структура образовательной программы.....	4
Раздел 6. Рабочие условия реализации образовательной программы.....	17
Раздел 7.Формирование материалов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации и организация оценочных процедур по программе	21
Раздел 8. Разработка рабочей основной образовательной программы	21

Раздел 1. Общие положения

Без изменений

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы

Получение образования по специальности допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5796 академических часов, со сроком обучения 3 года 9 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Без изменений.

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

Без изменений.

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. 1. Рабочий учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности (ППССЗ)

по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (переработчик продукции растениеводства (виноград))

Индекс	Наименование	Всего	В т.ч. в форме	Объем образовательной программы в академических часах						Рекомендуемый семестр изучения
			практической подготовки	Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Курсовой проект (работа)	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	
1	2	3		4	5	6	7	7	9	11
Обязательная часть образовательной программы		1476		736	668				72	
СГ.00	Социально- гуманитарный цикл	622		559	404			28	35	
СГ.01	Основы философии	40		36	10				4	6
СГ.02	История России	56		48	14			4	4	3
СГ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	172		154	154			14	4	4
СГ.04	Безопасность жизнедеятельности	74		58	38			4	12	4
СГ.05	Физическая культура	158		156	154				2	3,-,7
СГ.06	Основы финансовой грамотности	42		36	18			2	4	4
СГ.07	Основы бережливого производства	40		35	10			4	1	5

СГ. 08	Психология общения	40		36	6			4	3	
	Обязательный профессиональный блок	736	334	312	334			42	38	
МДМ. 01	Сопровождение контроля качества продукции	300	118	146	118	0	0	16	20	
ОП.3	Математика	66	26	26	26			4	10	3
ОП.09	Экологические основы природопользования	36	8	24	8			2	2	4
ОП.10	Химия	122	54	56	54			8	4	3
ОП.07	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	38	16	20	16				2	3
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	38	14	20	14			2	2	6
МДМ. 02	Расчетно-графическое обеспечение отрасли	250	122	96	122	0	0	18	14	
ОП.01	Инженерная графика	70	56	4	56			6	4	3
ОП.02	Техническая механика	52	20	24	20			4	4	4
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	68	18	42	18			4	4	4
ОП.11	Процессы и аппараты пищевых производств	60	28	26	28			4	2	6
МДМ. 03	Информационно-правовое обеспечение отрасли	186	94	70	94	0	0	8	6	
ОП.06	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	70	54	10	54			2	2	5
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	38	10	24	10			0	2	4
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	36	12	18	12			4	2	6
ОП.14	Основы органолептической оценки сырья и продуктов его переработки	42	18	18	18			2	2	6
ПМ		2256	1996	364	320	28	1620	56	170	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства субтропических, пищевкусковых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	662	528	66	60	28	468	14	26	

МДК 01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	110	32	34	32	28		10	6	4
МДК 01.02	Технологические операции по производству продукции отрасли виноградарства в соответствии с технологическими инструкциями	68	28	32	28			4	4	4
УП.01.01	Работы по ведению производства продукции виноградарства	254	252				252		2	4-5-6
ПП.01.01	Организация работ по ведению производства продукции виноградарства	218	216				216		2	6
	Экзамен по модулю	12							12	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусных продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	384	236	76	78	0	180	12	30	
МДК 02.01	Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	112	40	42	50			8	12	5
МДК 02.02	Технологическое обеспечение производства продуктов отрасли виноградарства на автоматизированных технологических линиях	72	16	34	28			4	6	6
УП.02.01	Работы по производству продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	74	72				72		2	6
ПП.02.01	Технология производства продуктов отрасли виноградарства на автоматизированных технологических линиях	110	108				108		2	7
	Экзамен по модулю	16							16	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	342	220	68	56		180	8	30	

МДК 03.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности продукции в процессе производства.	72	20	34	28			4	6	7
МДК 03.02	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности продукции в процессе производства.	72	20	34	28			4	6	7
УП.03.01	Работы по проведению лабораторных исследований качества и безопасности продукции в процессе производства.	74	72				72		2	8
ПП.03.01	Проведение лабораторных исследований качества и безопасности продукции в процессе производства.	110	108				108		2	8
	Экзамен по модулю	14							14	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	412	142	50	38		288	8	28	
МДК 04.01	Организация и контроль работ структурного подразделения	104	38	50	38			8	8	5
УП.04.01	Ведение работ по планированию, контролю и подготовке учетно-отчетной документации	146	144				144		2	5
ПП.04.01	Организация контроля, подготовки учетно-отчетной документации работы структурного подразделения	146	144				144		2	6
	Экзамен по модулю	16							16	
ДПБ 1	Дополнительный профессиональный блок (ООО «Кубань –Вино»)	64	20	36	20			4	4	
ОП.13	Основы виноградарства	64	20	36	20			4	4	3
ПМд.01	Ведение технологических производств продукции виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	386	322	36	34		288	4	24	
МДКд.01. 01	Технология и оборудование производств продукции виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	78	34	36	34			4	4	7
УПд.01.01	Работы по производству продукции виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	146	144				144		2	7
ППд.01.01	Ведение работ по производств продукции виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных	146	144				144		2	7

	технологических линиях									
	Экзамен по модулю	16							16	
ПМд.02	Ведение технологических процессов по профессии 15263 обработчик вино материалов и вина (за счет вариативных часов)	316	246	32	34			216	6	28
МДКд.02.01	Выполнение работ по профессии 15263 обработчик вино материалов и вина	84	30	32	34				6	12
УПд.02.01	Работы по обработке вино материалов и вина	110	108					108		2
ППд.02.01	Обработка вино материалов и вина	110	108					108		2
	Экзамен по модулю	12								12
ПДП	Преддипломная практика	180								
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	216								
	Вариативные часы	1234								
	Всего	5796	2330	1567	1726	28	1620	126	333	

5.1.2. Сводные данные бюджета времени (в неделях) по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (виноград)

Квалификация: техник-технолог

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	41	0	0				11	52
II курс	36	6	0				10	52
III курс	18	10	13				11	52
IV курс	9	6	10	5		6	2	39
Всего	104	22	23	5		6	34	195

5.1.4. План учебного процесса по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (виноград). Квалификация: техник-технолог

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
		Зачеты	Экзамены		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем							II курс		III курс		IV курс	
						всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК			По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	3 сем. 17 нед	4 сем. 24 нед	5 сем. 17 нед	6 сем. 24 нед	7 сем. 17 нед	8 сем. 18 нед
							Теоретическое обучение	аб. и практ. занят	курсовых работ (проектов)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
О.00	Обязательная часть образовательной программы	4Э/13/14ДЗ		1476	0	1476	736	668	0	0	28	44			0	0	0	0
СГ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	1Э/53/7ДЗ		622	28	594	155	404	0	0	16	19	252	226	56	66	22	0
СГ.01	Основы философии	ДЗ		40	0	40	26	10	0	0	2	2	0	0	0	40	0	0
СГ.02	История России	ДЗ		56	4	52	34	14	0	0	2	2	56	0	0	0	0	0
СГ.03	Иностранный язык профессиональной деятельности	ДЗ		172	14	158		154	0	0	2	2	92	80	0	0	0	0
СГ.04	Безопасность жизнедеятельности		Э	74	4	70	20	38	0	0	6	6	30	44	0	0	0	0
СГ.05	Физическая культура	3,3,3,3,ДЗ		158		158	2	154	0	0	0	2	34	60	16	26	22	0
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ДЗк		42	2	40	18	18	0	0	2	2	0	42	0	0	0	0
СГ.07	Основы бережливого производства	ДЗ		40	4	36	25	10	0	0	0	1	0	0	40	0	0	0
СГ.08	Психология общения	ДЗ		40	0	40	30	6	0	0	2	2	40	0	0	0	0	0

	Обязательный профессиональный блок		1Э/_/12ДЗ	736	42	694	312	334	0	0	18	30	296	194	0	176	120	0
МДМ. 01	Сопровождение контроля качества продукции		1Э/_/4ДЗ	300	16	284	146	118	0	0	6	14	226	36	0	38	0	0
ОП.3	Математика		Э	66	4	62	26	26	0	0	4	6	66	0	0	0	0	0
ОП.09	Экологические основы природопользования		ДЗк	36	2	34	24	8	0	0	0	2	0	36	0	0	0	0
ОП.10	Химия		ДЗ	122	8	114	56	54	0	0	2	2	122	0	0	0	0	0
ОП.07	Метрология, стандартизация и подтверждение качества		ДЗк	38		38	20	16	0	0	0	2	38	0	0	0	0	0
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		ДЗк	38	2	36	20	14	0	0	0	2	0	0	0	38	0	0
МДМ. 02	Расчетно-графическое обеспечение отрасли		_/_/4ДЗ	250	18	232	96	122	0	0	6	8	70	120	0	0	60	0
ОП.01	Инженерная графика		ДЗк	70	6	64	4	56	0	0	2	2	70	0	0	0	0	0
ОП.02	Техническая механика		ДЗк	52	4	48	24	20	0	0	2	2	0	52	0	0	0	0
ОП.05	Автоматизация технологических процессов		ДЗк	68	4	64	42	18	0	0	2	2	0	68	0	0	0	0
ОП.11	Процессы и аппараты пищевых производств		ДЗ	60	4	56	26	28	0	0	0	2	0	0	0	0	60	0
МДМ. 03	Информационно-правовое обеспечение отрасли		_/_/3ДЗ	186	8	178	70	94	0	0	6	8	0	38	0	138	0	0
ОП.06	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		ДЗ	70	2	68	10	54	0	0	2	2	0	0	0	60	0	0
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности		ДЗк	38	0	38	24	10	0	0	2	2	0	38	0	0	0	0
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности		ДЗ	36	4	32	18	12	0	0	0	2	0	0	0	36	0	0
ОП.14	Основы органолептической оценки сырья и продуктов его переработки		ДЗк	42	2	40	18	18	0	0	2	2	0	0	0	42	0	0
ПМ			13Э/_/15ДЗ	2566	56	2510	364	320	28	1620	80	98	64	480	562	608	514	324

ПМ.01	Ведение технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях (по выбору)		2Э/_/3ДЗ/	662	14	648	66	60	28	468	10	16	0	286	72	300	0	0
МДК 01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.		Э	110	10	100	34	32	28	0	2	4	0	110	0	0	0	0
МДК 01.02	Технологические операции по производству продукции отрасли виноградарства в соответствии с технологическими инструкциями		ДЗ	68	4	64	32	28	0	0	2	2	0	68	0	0	0	0
УП.01.01	Работы по ведению производства продукции виноградарства		ДЗ	254	0	254	0	0	0	252	0	2	0	108	72	72	0	0
ПП.01.01	Организация работ по ведению производства продукции виноградарства		ДЗ	218	0	218	0	0	0	216	0	2	0	0	0	216	0	0
	Экзамен по модулю		Э	12	0	12	0	0	0	0	6	6				12	0	0
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях (по выбору)		3Э/_/2ДЗ	384	12	372	76	78	0	180	18	20	0	0	118	146	110	0
МДК 02.01	Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.		Э	112	8	104	42	50	0	0	6	6	0	0	112	0	0	0

МДК 02.02	Технологическое обеспечение производства продуктов отрасли виноградарство на автоматизированных технологических линиях		Э	72	4	68	34	28	0	0	2	4	0	0	0	72	0	0
УП.02. 01	Работы по производству продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	ДЗ		74	0	74	0	0	0	72	0	2	0	0	0	74	0	0
ПП.02. 01	Технология производства продуктов отрасли виноградарство на автоматизированных технологических линиях	ДЗ		110	0	110	0	0	0	108	0	2	0	0	0	0	110	0
	Экзамен по модулю		Э	16		16					10	6					16	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья			342	8	334	68	56	0	180	14	16	0	0	0	0	144	198
МДК 03.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности продукции в процессе производства.		Эк	72	4	68	34	28	0	0	3	3	0	0	0	0	72	0
МДК 03.02	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности продукции в процессе производства.		Эк	72	4	68	34	28	0	0	3	3	0	0	0	0	72	0
УП.03. 01	Работы по проведению лабораторных исследований качества и безопасности продукции в процессе производства.	ДЗ		74	0	74	0	0	0	72	0	2	0	0	0	0	0	74

ПП.03.01	Проведение лабораторных исследований качества и безопасности продукции в процессе производства.	ДЗ		110	0	110	0	0	0	108	0	2	0	0	0	0	0	110
	Экзамен по модулю		Э	14		14					8	6						14
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	2Э/_/2ДЗ		412	8	404	50	38	0	288	12	16	0	0	250	162	0	0
МДК 04.01	Организация и контроль работ структурного подразделения		Э	104	8	96	50	38	0	0	2	6	0	0	104	0	0	0
УП.04.01	Ведение работ по планированию, контролю и подготовке учетно-отчетной документации	ДЗ		146	0	146	0	0	0	144	0	2	0	0	146	0	0	0
ПП.04.01	Организация контроля, подготовки учетно-отчетной документации работы структурного подразделения	ДЗ		146	0	146	0	0	0	144	0	2	0	0	0	146	0	0
	Экзамен по модулю		Э	16		16					10	6				16		
ДПБ 1	Дополнительный профессиональный блок (ООО «Кубань –Вино»)	_/_/1ДЗ		64	4	60	36	20	0	0	2	2	64	0	0	0	0	0
ОП.13	Основы виноградарства	ДЗ		64	4	60	36	20	0	0	2	2	64	0	0	0	0	0
ПМд.01	Ведение технологических производств продукции виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	1Э/_/3ДЗ		386	4	382	36	34	0	288	12	12	0	0	0	0	260	126
МДКд.01.01	Технология и оборудование производств продукции виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	ДЗ		78	4	74	36	34	0	0	2	2	0	0	0	0	78	0
УПд.01.01	Работы по производству продукции виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	ДЗ		146	0	146	0	0	0	144	0	2	0	0	0	0	146	0

ППд.01.01	Ведение работ по производству продукции виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	ДЗ		146	0	146	0	0	0	144	0	2	0	0	0	0	36	110	
	Экзамен по модулю		Э	16		16					10	6						16	
ПМд.02	Ведение технологических процессов по профессии 15263 обработчик вино материалов и вина	2Э/_/2ДЗ		316	6	310	32	34	0	216	12	16	0	194	122	0	0	0	
МДКд.02.01	Выполнение работ по профессии 15263 обработчик вино материалов и вина		Э	84	6	78	32	34	0	0	6	6	0	84	0	0	0	0	
УПд.02.01	Работы по обработке виноматериалов и вина	ДЗ		110	0	110	0	0	0	108	0	2	0	110	0	0	0	0	
ППд.02.01	Обработка вино материалов и вина	ДЗ		110	0	110	0	0	0	108	0	2	0	0	110	0	0	0	
	Экзамен по модулю		Эк	12		12					6	6			12				
ПДП	Преддипломная практика	часов		180	0	180	0	0	0	180	0	0	0	0	0	0	0	180	
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация	часов		216	0	216	0	0	0	216	0	0	0	0	0	0	0	216	
в т.ч.	Демонстрационный экзамен	недель																1	
	Защита дипломного проекта (работы)	недель																1	
в т.ч.	Промежуточная аттестация			261									32	58	37	58	40	36	
	Самостоятельная работа			126									36	40	20	14	16	0	
Всего				19Э/63/48ДЗ	5796	126	5670	1567	1726	28	2016	142	181						
Государственная (итоговая) аттестация 1. Программа обучения по специальности 1.1. Дипломный проект (работа) Выполнение дипломного проекта (работы) с 34недели по 37 неделю (всего 4 нед.)										Всего	Дисциплин и МДК		1917	544	586	231	288	268	0
											Учебной практики		792	0	216	216	144	144	72
											Производственной. практики		828	0	0	108	360	144	216
											Преддипломной практики		180	0	0	0	0	0	180
											Консультации		64	14	26	8	8	8	0

1.2. Выполнение демонстрационного экзамена 38 неделя 1.3. Защита дипломного проекта (работы) 39 неделя	ПА	197	18	32	29	50	32	36
	Самостоятельная работа	126	36	40	20	14	16	
	ВСЕГО	4320	612	900	612	864	612	720
	Количество экзаменов	15	1	3	3	3	3	2
	зачет//диф.зачетов	28	5	5	3	7	5	3

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

Без изменений.

5.3. Рабочий календарный учебный график по программе подготовки по квалификации «агроном»

Представлен в приложении Б

5.4. Рабочая программа воспитания

Без изменений

Раздел 6. Рабочие условия реализации образовательной программы

6.1.1. Без изменений

6.1.2. Без изменений

6.1.3. Без изменений

6.1.4. Организация учебного процесса и режим занятий

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписаниями занятий, графиком учебного процесса и основной профессиональной образовательной программой для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (переработчик продукции растениеводства (виноград)).

Учебный год начинается 1 сентября, и заканчивается согласно учебному плану. 2 раза в течение учебного года для студентов устанавливаются каникулы общей продолжительностью 10-11 недель, в том числе в зимний период - 2 недели. В годы обучения: на втором курсе 2 недели в зимний период и 8 недель в летний период. На третьем курсе 2 недели в зимний период и 9 недель летний период. На четвертом курсе в зимний период 2 недели.

6.1.6 Формирование структуры ООП с учетом вариативной части

Рабочий учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда.

Объем инвариантной части ОПОП – 2870 часа, вариативной – 1234 часов, Часы вариативной части использованы в соответствии с потребностями работодателя. Работодателями являются: общество с ограниченной ответственностью «Шато Де Талю», ООО «Кубань-Вино», ООО «Абрау Дюрсо, Согласования проходили за круглым столом. Во время обсуждения рассмотрели перечень изучаемых вопросов в составе основной профессиональной образовательной программы. Отдельным вопросом обсуждения было распределение часов вариативной части. Часы вариативной части распределялись в дисциплины и профессиональные модули в связи с вводом программы подготовки специалиста среднего звена, по рекомендации министерства образования и на углубление знаний обучающихся. Количество часов в сумме 1234 распределили в профессиональные модули в том числе на учебные и производственные практики.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Всего учебная нагрузка	
		Обязательная учебная нагрузка, час.	В том числе вариативной части
1	2	3	4
П.00	Профессиональный цикл	2682	1234
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	662	434
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	384	114
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	342	36
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	412	176
ПМд.01	Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства	386	194
ПМд.02	Ведение технологических процессов по профессии 15263 обработчик вино материалов и вина	316	244
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	144	36

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

без изменений

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.7. Организация учебных и производственных практик.

Учебная и производственная практика в количестве 18 недель реализуется концентрированно в несколько периодов при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ООП СПО для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (переработчик продукции растениеводства (виноград)) предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная практики.

Учебная практика, продолжительностью 22 недели, и производственная практика (по профилю специальности), общей продолжительностью 23 недель проводится концентрировано в учебно-производственной мастерской, направление деятельности которой соответствует профилю подготовки обучающихся. Время практики приурочено ко времени проведения основных технологических мероприятий в отрасли переработки винограда:

3 семестр – НЕТ

4 семестр – проводится 3 недели УПд.02.01 «Работы по обработке виноматериалов и вина», 3 недели УП.01.01 «Работы по ведению производства продукции виноградарства» (ПМ.01)

5 семестр – проводится 3 недели ППд.02.01 Обработка вино материалов и вина (ПМд.02), 2 недели УП.01.01 «Работы по ведению производства продукции виноградарства» (ПМ.01), 4 недели УП.04.01 «Ведение работ по планированию, контролю и подготовке учетно-отчетной документации», 4 недели ПП.04.01 «Организация контроля, подготовки учетно-отчетной документации работы структурного подразделения» (ПМ 04).

6 семестр - проводится 2 недели УП.01.01 «Работы по ведению производства продукции виноградарства» (ПМ.01), 6 недель ПП.01.01 «Винодельческое производство» (ПМ.01), 2 недели УП.02.01 «Работы по производству продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях» (ПМ.02)

7 семестр - проводится 3 недели ПП.02.01 «Технология производства продуктов отрасли виноградарство на автоматизированных технологических линиях» (ПМ.02); 4 недели УПд.01.01 «Работы по производству продукции виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях», 1 неделя ППд.01.01 «Ведение работ по производств продукции виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях»

8 семестр – проводится 2 недели УП.03.01 «Работы по проведению лабораторных исследований качества и безопасности продукции в процессе производства», 3 недели ПП.03.01 «Проведение лабораторных исследований качества и безопасности продукции в процессе производства» (ПМ03), 3 недели

ППд.01.01 «Ведение работ по производств продукции виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях»

Производственная практика (преддипломная), общей продолжительностью 5 недель, является завершающим этапом производственного обучения. Она направлена на углубление студентами первоначального профессионального опыта, развития общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению дипломного проекта в организациях различных организационно-правовых форм и реализуется концентрированно в конце 4 курса, в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов. Предпочтение отдается организациям, которые могут предоставить выпускникам работу после окончания обучения в техникуме. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

Без изменений

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Без изменений

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

По расчетам нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы на 2022 год поступления составляют на одного студента 60267 рублей. Стоимость обучения в период обучения может увеличиваться до 8 % в год. В 2023/24 учебном году составляет 67312 рублей

Раздел 7. Формирование фондов оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

Без изменений

Раздел 8. Разработка рабочей основной образовательной программы

8.1 Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик

Индекс дисциплины, профессионального модуля,	Наименование циклов и программ	Номер приложения
1	2	3
МДМ. 03	Информационно-правовое обеспечение отрасли	
ОП.14	Основы органолептической оценки сырья и продуктов его переработки	

ТППРС- виноград Индекс 23-24 год	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	28авг.-3сент	4сеп.-10сент	11сеп.-17сент	18сент.-24сент	25сент.-1окт.	2окт. - 8окт.	9окт. -15окт.	16окт.-22окт.	23окт.-29окт.	30окт.-5нояб	6-12нояб	13--19нояб.	20-26нояб	27нояб-3дек	4дек-10дек	11дек-17дек	18-24дек.	25-31дек	1январь-7январь	8январь-14январь	15-21январь	22-28январь	29январь-4фев.	5фев.-11фев.	12-18фев.	19-25фев.	26фев.-3март.	4март-10март.	11-17март.	18март-24март.	25-31 март	1апр - 7апр.	8апр - 14апр.	15апр - 21апр.	22апр-28апр.	29апр-5мая	6мая-12мая	13мая-19мая	20мая-26мая.	27мая-2июня	3июня-9июня	10июня-16июня	17июня-23июня	24-30июня	1июля-7июля	8авг.-14авг.	Всего часов	
		Порядковые номера недель учебного года																																															
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	52		
СТ	Социально- гуманитарный цикл	4	16	14	16	14	16	14	16	14	16	14	16	14	16	14	16	14	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	478
СТ.02	История России	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	56	
СТ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	172	
СТ.04	Безопасность жизнедеятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	74	
СТ.05	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	94	
СТ.06	Основы финансовой грамотности																			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42	
СТ.08	Психология общения	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40	
МДМ. 01	Сопровождение контроля качества продукции	4	10	12	10	12	10	12	10	12	10	12	10	12	10	12	10	14	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	224
ОП.03	Математика	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	66	
ОП.09	Экологические основы природопользования																			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ОП.10	Химия	4	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	122	
МДМ. 02	Расчетно-графическое обеспечение отрасли	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	228	
ОП.07	Метрология	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	38
ОП.01	Инженерная графика	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	70	
ОП.02	Техническая механика																			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	52	
ОП.05	Автоматизация технологических процессов																			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	68	
МДМ. 03	Информационно-правовое обеспечение отрасли	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	38	
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности																			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	38
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	286	
МДК 01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.																			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	110	
МДК 01.02	Технологические операции по производству продукции отрасли виноградарства в соответствии с технологическими инструкциями																			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	68	
УП.01.01	Работы по ведению производства продукции виноградарства																			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	
ДПБ 1	Дополнительный профессиональный блок (ООО «Кубань –Вино»)	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	64	
ОП.13	Основы виноградарства	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	64	
ПМд.02	Ведение технологических процессов по профессии 15263 обработчик вино материалов и вина	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	194	
МДКд. 02.01	Выполнение работ по профессии 15263 обработчик вино материалов и вина																			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	84	
УПд.02.01	Работы по обработке вино материалов и вина																			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	110	
Всего в неделю обязательной учебной нагрузки		12	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1512	
		2дня																	4дня				2дня				4дня																						

ТПРС-виноделие Индекс 24-25 год	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	2-сент-8сент	9-сент-15сент	16сент-22сент	23сент-29сент	30сент-6окт.	7окт.-13окт.	14окт.-20окт.	21окт.-27окт.	28окт.-3нояб	4-10нояб	11-17нояб.	18-24нояб	25нояб-1дек	2дек-8дек	9дек-15дек	16-22дек.	23-29дек.	30дек-5янов.	6янов.-12янов.	13-19янов.	20-26янов.	27янов.-2фев.	3фев-9фев.	10-16фев.	17-23фев.	24фев.-2март.	3март-9март.	10-16март.	17март-23март	20-30 март	31март - апр.	7апр-13апр.	14апр-20апр.	21апр-27апр.	28апр-4мая	5мая-11мая	12мая-18мая	19мая-25мая.	26мая-1июня	2июня-8июня	9июня-15июня	16июня-22июня	23-29июня	30июня-6июля	25-31авг.	Всего часов									
		Порядковые номера недель учебного года																																																						
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45		46	47	48	49	50	51	52		
СГ	Социально- гуманитарный цикл	0	0	0	6	8	6	8	6	8	6	8	0	0	0	0	0	0	0	0	6	8	6	8	6	8	6	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	122
СГ.01	Основы философии																				0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40			
СГ.05	Физическая культура				2	2	2	2	2	2	2	2									0	0	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	40		
СГ.07	Основы бережливого производства				4	6	4	6	4	6	4	6									0	0																														0	0	40		
МДМ. 01	Сопровождение контроля качества продукции	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	38			
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве																				0	0	4	4	4	4	4	4	4	6																					0	0	38			
МДМ. 03	Информационно-правовое обеспечение отрасли	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	16	18	16	18	16	18	14	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	148		
ОП.06	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности																			0	0	8	8	8	8	8	8	8	6	8																					0	0	70			
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности																			0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	36		
ОП.14	Основы органолептической оценки сырья и продуктов его переработки																			0	0	6	4	6	4	6	4	6	4	2																					0	0	42			
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	376				
УП.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.											36	36							0	0																													0	0	146				
ПП.01.01	Винодельческое производство																			0	0																														0	0	218			
	Экзамен по модулю																			0	0																															0	0	12		
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусковых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	0	0	0	10	14	16	14	16	14	16	12	0	0	0	0	0	0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	258		
МДК 02.01	Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.				10	14	16	14	16	14	16	12								0	0																															0	0	112		
МДК 02.02	Технологическое обеспечение производства продуктов отрасли виноградарство на автоматизированных технологических линиях																			0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	0	0	72
УП.02.01	Работы по производству продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.																			0	0																																0	0	74	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	0	0	0	6	14	14	14	14	14	14	14	0	0	36	36	36	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	412		
МДК 04.0	Организация и контроль работ структурного подразделения				6	14	14	14	14	14	14	14																																								0	0	104		
УП.04.01	Ведение работ по планированию, контролю и подготовке учетно-отчетной документации														36	36	36	38																																			0	0	146	
ПП.04.01	Организация контроля, подготовки учетно-отчетной документации работы структурного подразделения																																																				0	0	146	
	Экзамен по модулю																																																			0	0	16		
ПМд.02	Ведение технологических процессов по профессии 15263 обработчик вино материалов и вина	36	36	36	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	122			
ППд.02.01	Обработка вино материалов и вина	36	36	36	2															0	0																															0	0	110		
	Экзамен по модулю				12															0	0																															0	0	12		
	Всего в неделю обязательной учебной нагрузки	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	34	36	36	36	36	36	38	0	0	36	36	36	36	36	36	36	36	32	34	36	36	38	36	38	36	38	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	1476				

