Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Краснодарского края
«Анапский сельскохозяйственный техникум»
(ГБПОУ КК АСТ)

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

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

(базовая подготовка)

Квалификация: техник – технолог

Нормативный срок освоения ОПОП: 2года 10 месяцев

на основе основного общего образования.

2022

СОГЛАСОВАНО
ООО «Кубань Вино»
наименование предприятия (работодатель)
_____В.И.Емельянович_____
подпись руководителя предприятия Ф.И.О.
«_____» _____ 2022года

УТВЕРЖДАЮ
директор ГБПОУ КК АСТ
_____И.В. Чернышов
подпись
«_____» _____ 2022года

СОГЛАСОВАНО
ЗАО «Абрау Дюрсо»
наименование предприятия (работодатель)
_____Ю.В.Пархоменко_____
подпись руководителя предприятия Ф.И.О.
«_____» _____ 2022года

СОГЛАСОВАНО
ООО «Шато де Талю»
наименование предприятия (работодатель)
_____Е.А.Куркова_____
подпись руководителя предприятия Ф.И.О.
«_____» _____ 2022года

РАССМОТРЕНА
на заседании педагогического совета

Протокол №___ «_____» _____ 2022года

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.11_ Технология продуктов питания из растительного сырья (переработчик продукции растениеводства (винодел)) № приказа 341 от 18 мая 2022 г., зарегестрирован Минюст, № приказа 68840 от 10 июня 2022г укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация – разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Анапский сельскохозяйственный техникум».

Разработчики:

Заместитель директора по учебной работе _____ Ю.А. Аристова

Методист _____ Н.Н. Редько

Методист и председатель ПЦК Общепрофессиональных и специальных дисциплин специальностям «Агрономия», «ТБПиВ», «ТПиПСП» _____Т.В.Матвеева

председатель ПЦК «Общих гуманитарных дисциплин» _____Н.Л. Шахмеликьян

председатель ПЦК Математических и естественно–научных дисциплин и специальных дисциплин по специальности «Информационные технологии» _____С.М. Стрига

председатель ПЦК «Социально – экономических дисциплин» _____Т.Н. Эйснер

Содержание

Раздел 1. Общие положения……. 4

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы …… 8

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ……... 10

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы …… 11

4.1. Общие компетенции…… 11

4.2. Профессиональные компетенции……. 16

Раздел 5. Структура образовательной программы…….. 38

5.1. Рабочий учебный план…… 38

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте) …… 52

5.3. Рабочий календарный учебный график…….…… 54

5.4. Рабочая программа воспитания ……..…… 55

Раздел 6. Рабочие условия реализации образовательной программы…….. 56

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы 56

6.2. Требования к учебно- методическому обеспечению образовательной прорамммы 90

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся …… 92

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся …… 94

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы…… 95

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы … 95

Раздел 7.Формирование материалов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации и организация оценочных процедур по программе ……..…….. 97

Раздел 8. Разработка рабочей основной образовательной программы ……..…….. 100

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ООП-П по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья переработчик продукции растениеводства (винодел) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от18 мая 2022 г. № 341. (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ООП-П определяет основной объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, планируемые результаты освоения образовательной программы, рабочие условия образовательной деятельности.

ООП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности. При разработке образовательной программы учитывают сквозную реализацию общеобразовательных дисциплин на протяжении всего срока обучения по образовательной программе.

Для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования блок общеобразовательных дисциплин не учитывается.

1.2. Нормативные основания для разработки ПООП-П:

Общие:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
3. Приказ Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. № 341. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»;

4. Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России 30.07.2013 г. № 29200).
5. Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
6. Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
7. Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. N 1681 "О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования" (с изменениями и дополнениями);
8. Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 01.06.2021) "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 01.06.2020 N 58531).
9. Профессиональный стандарт 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья, (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ № 694н от 28.10.2019, Зарегистрировано в Минюсте России 01.06.2020 N 58531).

Со стороны образовательной организации:

10. Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 «Р-98 "Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования";
11. Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05–401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»);
12. Локальные нормативные акты образовательной организации содержащие нормы, регулирующие образовательные отношения, в пределах своей компетенции в соответствии с законодательством Российской Федерации по основным вопросам организации и осуществления образовательной деятельности, в том числе регламентирующие правила приема обучающихся, режим занятий обучающихся, формы, периодичность и порядок текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, порядок и основания перевода, отчисления и восстановления обучающихся, порядок оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между образовательной организацией и

обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся.

13. Договор с базовым предприятием о целевом обучении.
14. Приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 г. № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 06.10.2020 г. № 60252)
15. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 февраля 2014 г. № 115 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов;
16. Приказ министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»
17. Приказ Министерства просвещения России № 190, Рособрнадзора № 1512 от 7 ноября 2018 г. «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования»;
18. Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования
19. Письмо Минобрнауки России от 20.06.2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» (вместе с «Методическими рекомендациями по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования»)
20. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 августа 2015 г. № АК-2563/05 «О методических рекомендациях по организации образовательной деятельности с использованием сетевых форм реализации образовательных программ;
21. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
22. Письмом Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего

общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»

23. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
24. Приказ министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»
25. Приказ Министерства образования и науки РФ "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" от 2 июля 2013 г. № 513 Зарегистрировано в Минюсте России 8 августа 2013 г. N 29322
26. Закон Краснодарского края от 16.07.2013. №2770-КЗ «Об образовании в краснодарском крае» (принят ЗСКК 10.07.2013)
27. Устав ГБПОУ КК АСТ утвержден 31января 2014г. № 63 Министерством образования и науки Краснодарского края пункт 3;
28. Приказ Министерства образования и науки РФ от 12 апреля 2012г. «Об утверждении правил проведения образовательным учреждением или научной организацией само обследования», от 26 января 2012 № 53, зарегистрирован в Минюст России от 12 апреля 2012 г. N 23821
29. Письмо Минобрнауки России от 7 августа 2014 года № 08-1045 «Об изучении основ бюджетной грамотности в системе общего образования»;
30. Постановлением Законодательного Собрания Краснодарского края от 24 ноября 2010 г. N 2248-П "О плане мероприятий, направленных на развитие малого предпринимательства в Краснодарском крае"
31. Распоряжение правительства РФ от 9апреля 2016г. №637-р, концепция преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации, утверждённое распоряжением Правительства РФ от 9 апреля 2016г. №637-р.
32. Письмо ГБУ КК НМЦПО, №177/02-01 от 8.06.2016 г. с приложениями по формированию базовых дисциплин общеобразовательного цикла «Русский язык» и «Литература».
33. Письмо Минпросвещения России от 20.12.2018 г. № 03-510 «О направлении информации» (вместе с «Рекомендациями по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках из числа языков народов Российской Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков из числа языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного»).

34.Локальные акты ГБПОУ КК АСТ

Со стороны работодателя:

35.локальные акты (направленные на обучение, практику, результат освоения образовательной программы, должностные инструкции по профилю обучения и др.).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП-П:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП-П – примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП –общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

МДМ – междисциплинарный модуль;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ЦОК – цифровой образовательный контент;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

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

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте в организации или на предприятии с широким использованием в обучении цифровых технологий.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Выпускник образовательной программы по квалификации специалист среднего звена «техник-технолог» осваивает общий(ие) вид(ы) деятельности:

Направление виноделие:

1. Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
2. Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
3. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
4. Обеспечение деятельности структурного подразделения
5. Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства
6. Ведение технологических процессов по профессии 15263 обработчик вино материалов и вина.

междисциплинарные модули:

1. МДМ. 01 Сопровождение контроля качества продукции
2. МДМ. 02 Расчетно-графическое обеспечение отрасли
3. МДМ. 03 Информационно-правовое обеспечение

Направленность образовательной программы, при сетевой форме реализации программы, конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности.

Наименование направленности (в соответствии с квалификацией работодателя)	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
ООО «Шато де Талю»	

ВД сформированные ОО совместно с работодателями	
Основы виноградарства	
ООО «Абрау Дюрсо»	
ВД сформированные ОО совместно с работодателями	
Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства	

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: 4464 академических часов, со сроком обучения 2 года 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3.2. Модель компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения основной профессиональной образовательной программы профессионалитета.

3.3. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Виды деятельности	
Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	ПМ. 01 Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	ПМ. 02 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ. 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ. 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
ВД, сформированные ОО совместно с работодателем	
Технология возделывания винограда	ОПд.13Основы виноградарства
Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства	ПМд.01 Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства
Ведение технологических процессов по профессии 15263 обработчик вино материалов и вина	ПМд.02Ведение технологических процессов по профессии 15263 обработчик вино материалов и вина

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи;
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		Уо 01.05	составлять план действия;
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы;
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		Уо 01.08	реализовывать составленный план;
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Зо 01.01	**Знания:** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач;
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации,	Уо 02.01	**Умения:** определять задачи для поиска информации;
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации;
		Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;

	и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации;
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска;
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
		Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение;
		Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Зо 02.01	**Знания:** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		Зо 02.02	приемы структурирования информации;
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;
		Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Уо 03.01	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
		Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;
		Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
		Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
		Уо 03.08	презентовать бизнес-идею;
		Уо 03.09	определять источники финансирования
		Зо 03.01	**Знания:** содержание актуальной нормативно-правовой документации;

		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования;
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;
		Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов;
		Зо 03.06	порядок выстраивания презентации;
		Зо 03.07	кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды;
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Зо 04.01	**Знания:** психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Зо 05.01	**Знания:** особенности социального и культурного контекста;
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Уо 06.01	**Умения:** описывать значимость своей специальности;
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
		Зо 06.01	**Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности);
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности;
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Зо 07.01	**Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения;
		Зо 07.04	принципы бережливого производства;
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Уо 08.01	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Зо 08.01	**Знания:** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни;
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 09.01	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия

			(текущие и планируемые);
		Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.
		Зо 09.01	**Знания:** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
		Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
		Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		Зо 09.04	особенности произношения;
		Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности.

4.2. Профессиональные компетенции (направление виноделие)

Виды деятельности	**Код и наименование компетенции**	**Код**	**Показатели освоения компетенции**
ВД 01 Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	**Навыки/практический опыт:**	
		Н 1.1.01	Регулирование параметров и режимов технологических операций процессов спиртового и ликероводочного производств на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями, включая производство этилового спирта из пищевого сырья и ликероводочных изделий
		Н 1.1.02	Регулирование параметров и режимов технологических операций процессов винодельческих производств на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями, включая процессы производства виноматериалов, готовой продукции виноделия, фасовки и транспортировки готовой продукции виноделия
		Н 1.1.03	Регулирование параметров и режимов технологических операций процессов пивоваренного и безалкогольного производства на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями, включая процессы производства солода, пивного сусла, выращивания дрожжей, брожения, фильтрации, розлива пива (в том числе безалкогольной и слабоалкогольной продукции)
		Н 1.1.04	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Умения:	
		У 1.1.01	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства

			солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
		У 1.1.02	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
		У 1.1.03	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.1.04	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
		У 1.1.05	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями
		Знания:	
		З 1.1.01	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
		З 1.1.02	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
		З 1.1.03	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
		З 1.1.04	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
	ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями	**Навыки/практический опыт:**	
		Н 1.2.01	Прием-сдача сырья и расходных материалов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.02	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
		Н 1.2.03	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков с внесением полученных результатов в журналы веде-

			ния технологических процессов производства
		Н 1.2.04	Упаковка готовой продукции (солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков) в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.05	Маркировка готовой продукции (солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков) на специальном технологическом оборудовании
		Умения:	
		У 1.2.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.02	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
		У 1.2.03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.04	Эксплуатировать оборудование спиртового и ликероводочного производств на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.05	Эксплуатировать оборудование винодельческих производств на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.06	Эксплуатировать оборудование пивоваренного и безалкогольного производств на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.07	Эксплуатировать оборудование для производства сахаристых веществ из крахмала на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.08	Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков) в тару на специальном технологическом оборудовании
		У 1.2.09	Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции (продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков) на специальном технологическом оборудовании
		У 1.2.10	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.11	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.12	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства

			солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.13	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, в том числе в электронном виде
		Знания:	
		З 1.2.01	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.02	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.03	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.04	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции
		З 1.2.05	Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
		З 1.2.06	Правила маркировки готовой продукции при производстве солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
		З 1.2.07	Основы технологии производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.08	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.09	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян
		З 1.2.10	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.11	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве солода,

			продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		З 1.2.12	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
ВД 02 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	**Навыки/практический опыт:**	
		Н 2.1.01	Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
		Н 2.1.02	Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями
		Н 2.1.03	Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
		Н 2.1.04	Организация выполнения технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 2.1.05	Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 2.1.06	Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 2.1.07	Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
		Н 2.1.08	Ведение учетно-отчетной документации производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		Умение	

		У 2.1.01	Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
		У 2.1.02	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных линиях
		У 2.1.03	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных линиях
		У 2.1.04	Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
		У 2.1.05	Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
		У 2.1.06	Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
		У 2.1.07	Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
		У 2.1.08	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
		У 2.1.09	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
		У 2.1.10	Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
		Знания	
		З 2.1.01	Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
		З 2.1.02	Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков

		З 2.1.03	Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
		З 2.1.04	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.05	Сменные показатели производства продуктов питания из солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.06	Требования к качеству выполнения технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		З 2.1.07	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья
		З 2.1.08	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		З 2.1.09	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		З 2.1.10	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.11	Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.12	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.13	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
		З 2.1.14	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных

			программ в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.15	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
	ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков.	**Навыки/практический опыт:**	
		Н 2.2.01	Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 2.2.02	Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 2.2.03	Обеспечение технологических режимов спиртового и ликероводочного производств, включая производства этилового спирта из пищевого сырья и ликероводочных изделий, на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
		Н 2.2.04	Обеспечение технологических режимов винодельческих производств, включая процессы производства виноматериалов, готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов), фасовки и транспортировки готовой продукции виноделия, на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
		Н 2.2.05	Обеспечение технологических режимов пивоваренного и безалкогольного производств, включая процессы производства солода, пивного сусла, выращивания дрожжей, брожения, фильтрации, розлива продукции (в том числе безалкогольной и слабоалкогольной), на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
		Н 2.2.06	Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
		Н 2.2.07	Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продукции и технологических процессов их производства

		Н 2.2.08	Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
		Умение	
		У 2.2.01	Вести основные технологические процессы производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
		У 2.2.02	Рассчитывать производственные рецептуры солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
		У 2.2.03	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков по всем этапам производства
		У 2.2.04	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		У 2.2.05	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
		У 2.2.06	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
		У 2.2.07	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
		У 2.2.08	Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 2.2.09	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
		У 2.2.10	Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и

			телекоммуникационные средства в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
		У 2.2.11	Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков) на автоматизированных технологических линиях
		У 2.2.12	Использовать в процессе производства продукции (солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков) ресурсо- и энергосберегающие технологии
		Знания	
		З 2.2.01	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
		З 2.2.02	Основные технологические процессы производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
		З 2.2.03	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
		З 2.2.04	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья
		З 2.2.05	Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией
		З 2.2.06	Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
		З 2.2.07	Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
		З 2.2.08	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
		З 2.2.09	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных

			программ в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
		З 2.2.10	Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, производимых на автоматизированных технологических линиях
		З 2.2.11	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
		З 2.2.12	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных
ВД 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	**Навыки/практический опыт:**	
		Н 3.1.01	Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами анализа качества, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Н 3.1.02	Подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред для проведения контроля необходимых параметров сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Н 3.1.03	Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с планами-графиками и регламентами, установленными эксплуатационной документацией, в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Н 3.1.04	Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Н 3.1.05	Проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, во время лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
		Умение	

		У 3.1.01	Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям
		У 3.1.02	Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		У 3.1.03	Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		У 3.1.04	Настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования
		У 3.1.05	Поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования
		У 3.1.06	Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		У 3.1.07	Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами исследований
		У 3.1.08	Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
		У 3.1.09	Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований
		У 3.1.10	Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием
		У 3.1.11	Проверять сроки действия применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов
		У 3.1.12	Проверять сроки действия аттестатов или сертификатов применяемых контрольно-измерительных приборов
		У 3.1.13	Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		У 3.1.14	Анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации
		У 3.1.15	Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований
		У 3.1.16	Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации
		У 3.1.17	Пользоваться профессиональными компьютерами и

			специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования
		У 3.1.18	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.1.19	Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты
		У 3.1.20	Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде
		Знания	
		З 3.1.01	Требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		З 3.1.01	Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		З 3.1.01	Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации
		З 3.1.01	Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами
		З 3.1.01	Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		З 3.1.01	Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		З 3.1.01	Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований
		З 3.1.01	Способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		З 3.1.01	Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
		З 3.1.01	Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		З 3.1.01	Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		З 3.1.01	Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями

			нормативно-технической документации в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.1.01	Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при анализах сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		З 3.1.01	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.1.01	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.1.01	Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	**Навыки/практический опыт:**	
		Н 3.2.01	Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Н 3.2.02	Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		Н 3.2.03	Проведение спектральных, полярографических и пробирных анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		Н 3.2.04	Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		Н 3.2.05	Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-

			технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		Н 3.2.06	Проведение расчетов, оценки и регистрации результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья по регистрационным формам, в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		Н 3.2.07	Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, в том числе в электронном виде
		Умение	
		У 3.2.01	Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.02	Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.03	Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами
		У 3.2.04	Подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.05	Рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений при проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.06	Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.07	Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования
		У 3.2.08	Пользоваться профессиональными к специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

		У 3.2.09	Анализировать состояние специализированного оборудования при проведении лабораторного исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.10	Анализировать рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации по проведению лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.11	Определять значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии
		У 3.2.12	Подготавливать посевной материал для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.13	Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.14	Утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		У 3.2.15	Руководствоваться методами микробиологического или химико-бактериологического анализа для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.16	Настраивать работу оборудования для проведения спектральных, полярографических и пробирных анализов в соответствии со стандартными и нестандартными методиками в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.17	Производить оценки и контроль выполнения спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.18	Готовить образцы к проведению спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.19	Снимать показания с приборов, используемых при проведении спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		У 3.2.20	Применять специальное программное обеспечение для ведения спектральных и полярографических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.21	Производить регистрацию и расчеты анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.22	Производить оценку и контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.23	Осуществлять подготовительные работы для проведения химического и физико-химического анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

		У 3.2.24	Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.25	Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава
		У 3.2.26	Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.27	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.28	Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты
		У 3.2.29	Вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
		У 3.2.30	Заполнять лабораторные журналы и протоколы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
		Знания	
		З 3.2.01	Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции
		З 3.2.01	Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		З 3.2.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.01	Формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.01	Документооборот при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
		З 3.2.01	Способы приготовления калибровочных растворов при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.01	Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы

			мытья химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.01	Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.01	Правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.01	Свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.01	Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, требования, предъявляемые к качеству проб, устройство оборудования для отбора проб, правила учета и хранения проб и оформления сопроводительной документации
		З 3.2.01	Методы определения значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии
		З 3.2.01	Способы установки ориентировочных титров
		З 3.2.01	Требования, предъявляемые к рабочим растворам
		З 3.2.01	Классификация реактивов по чистоте, свойства применяемых реактивов и требования, предъявляемые к ним
		З 3.2.01	Технологический процесс приготовления питательных сред
		З 3.2.01	Основные оптические законы, оптические и электронно-оптические измерения
		З 3.2.01	Классификация и характеристики полярографических, спектральных и пробирных методов анализа
		З 3.2.01	Методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, диапазоны спектров и виды излучений
		З 3.2.01	Назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.01	Нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и

			физико-химическими методами
		З 3.2.01	Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.01	Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.01	Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.01	Правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
		З 3.2.01	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.01	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.01	Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при исследовании качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.01	Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ВД. 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	**Умение**	
		У 4.1.01	Рассчитывать выход продукции в ассортименте
		У 4.1.02	Рассчитывать заработную плату;
		У 4.1.03	Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения и организации;
		Знания	
		З 4.1.01	Методику расчета выхода продукции.
		З 4.1.02	Методику расчета заработной платы
		З 4.1.03	Структуру издержек производства и пути снижения затрат
		З 4.1.04	Методики расчета экономических показателей
	ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполните-	**Навыки/практический опыт:**	
		Н 4.2.01	Планирования работы структурного подразделения;

	лями.	**Умение**	
		У 4.2.01	Рассчитывать продолжительность производственного цикла;
		У 4.2.02	Разрабатывать и проектировать структуру подразделения и рабочие места;
		У 4.2.03	Составлять наряды и суточные задания;
		У 4.2.04	Проводить нормирование труда работников структурного подразделения;
		Знания	
		З 4.2.01	Формы организации производства, формы специализации предприятия и структурного подразделения;
		З 4.2.02	Методы нормирования труда работников и виды норм труда;
		З 4.2.03	Требования к созданию рабочих мест структурного подразделения;
	ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	**Навыки/практический опыт:**	
		Н 4.3.01	Принимать управленческие решения
		Н 4.3.02	Организации работы коллектива исполнителей
		Умение	
		У 4.3.01	Определять формы и методы продвижения готовой продукции.
		У 4.3.02	Рассчитывать производственную мощность структурного подразделения;
		У 4.3.03	Рассчитывать основные показатели производственной программы
		Знания	
		З 4.3.01	Основные приемы организации работы исполнителей
		З 4.3.02	Типы организации производства, производственных процессов
		З 4.3.03	Методику определения производственной мощности структурного подразделения;
	ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	**Навыки/практический опыт:**	
		Н 4.4.1	Оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
		Знания	
		У 4.4.1	Определять показатели качества продукции;
	ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.	**Умение**	
		У 3.5.1	Вести табель учета рабочего времени работников;
		У 3.5.2	Оформлять документы на различные операции с сырьем, продуктами его переработки и готовой продукцией;
		Знания	
		З 3.5.1	Порядок оформления табеля учета рабочего времени.
		З 3.5.2	Формы документов, порядок их заполнения
ПМд 01. Ведение	ПКд 1.1 Проводить	**Умение**	

технологических процессов спиртового и ликероводочного производства	подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции.	Уд 1.1.01	вести технологические процессы производства продукции в соответствии с нормативной документацией;
		Уд 1.1.02	определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;
		Знания	
		Зд 1.1.01	об основных направлениях и перспективах спиртового и ликероводочного производства;
		Зд 1.1.02	основные виды спиртового и ликероводочного производства;
	ПКд 1.2. Вести технологический процесс производства этилового спирта из пищевого сырья.	**Навыки/практический опыт:**	
		Нд 1.2.01	выполнения основных ручных и механизированных технологических операций спиртового производства;
		Умение	
		Уд 1.1.01	пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск продукции
		Уд 1.1.02	проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции
		Знания	
		Зд 1.2.01	сущность технологических процессов спиртового производства
		Зд 1.2.02	виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования
	ПКд 1.3. Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий.	**Навыки/практический опыт:**	
		Нд 1.3.01	выполнения основных ручных и механизированных технологических операций ликероводочного производства;
		Умение	
		Уд 1.3.01	вести технологические процессы производства спирта из непищевого сырья
		Знания	
		Зд 1.3.01	сущность технологических процессов ликероводочного производства
		Зд 1.3.02	виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования
	ПКд 1.4. Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочных изделий.	**Навыки/практический опыт:**	
		Нд 1.4.01	оформления документов, удостоверяющих качество готовой продукции;
		Умение	
		Уд 1.4.01	вести технологические процессы производства ликероводочной продукции из плодово-ягодных культур и винограда;
		Знание	
		Зд 1.4.01	требования ГОСТ к качеству сырья, материалов и основных видов продукции;
		Зд 1.4.02	принципы организации, методы и способы контроля

			производства и качества сырья, материалов, готовой продукции
		Зд 1.4.03	правила приемки, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа
		Зд 1.4.04	режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов продукции спиртового и ликероводочного производства;
	ПКд 1.5. Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий.	**Навыки/практический опыт:**	
		Нд 1.5.01	эксплуатации оборудования спиртового и ликероводочного производства;
		Умение	
		Уд 1.5.01	соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;
		Уд 1.5.02	производить расчеты производительности оборудования;
		Уд 1.5.03	осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта.
		Знания	
		Зд 1.5.01	назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования и технологических линий спиртового и ликероводочного производства;
		Зд 1.5.02	требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.
		Зд 1.5.01	требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.
		Умение	
		Уд 1.3.01	вести технологические процессы производства спирта из непищевого сырья
		Знания	
		Зд 1.3.01	сущность технологических процессов ликероводочного производства
ПМд. 02 Ведение технологических процессов по профессии15263 обработчик виноматериалов и вина	ПК 2. 1 Эксплуатация оборудования, выполнение основных ручных и механизированных технологических операций, регулировка режимы работы оборудования по обработке виноматериалов	**Навыки/практический опыт:**	
		Нд 2.1.01	эксплуатации оборудования по обработке виноматериалов;
		Нд 2.1.01	выполнения основных ручных и механизированных технологических операций по обработке виноматериалов;
		Нд 2.1.01	регулировать режимы работы оборудования по обработке виноматериалов.
		Умение	
		Уд 2.1.01	вести учет сырья и готовой продукции;
		Уд 2.1.02	наполнять бочки;
		Уд 2.1.03	*устанавливать бочки на лагери в ярусы;*
		Уд 2.1.04	*разбирать лагери.*

		Знания	
		Зд 2.1.01	основные биологические и физико-химические свойства виноматериалов и вина;
		Зд 2.1.02	технологию термической обработки виноматериалов и вина;
		Зд 2.1.03	правила регулирования режимов работы технологического оборудования;
		Зд 2.1.04	устройство обслуживаемого оборудования, применяемых регулирующих устройств, контрольно-измерительных приборов

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. 1. <u>Рабочий учебный план</u> по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности ***(ППССЗ)***

по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (винодел)

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**	
Блок ООД										
ООД.01	Русский язык	55		29	14				12	1
ООД.02	Литература	123		81	40				2	1,2
ООД.03	Родной язык(русский)	44		29	14				1	3
ООД.04	Иностранный язык	134		0	120				14	1,2
ООД.05	Информатика	41		5	34				2	1
ООД.06	История	80		34	44				2	2
ООД.07	Астрономия	44		31	12				1	1
ООД.08	Физическая Культура	122		8	112				2	1,2
ООД.09	Основы безопасности жизнедеятельности	45		29	14				2	1
ООД.10	Математика	246		170	64				12	1,2
ООД.11	Химия	123		59	60				4	1,2
ООД.12	Биология	129		63	54				12	1,2

ООД.13	Обществознание (включая экономику)	55		44	10				1	2
ООД.14	География	47		26	20				1	2
ООД.15	Физика	78		51	26				1	2
ООД.16	Право	33		24	8				1	1
ООД.17	Экология	36		29	6				1	1
ООД.18	Эффективное поведение на рынке труда	41		24	16				1	2
	Выполнение индивидуального проекта	0		0	0					1,2
СГ.00	**Социально- гуманитарный цикл**	**606**		**155**	**404**			**28**	**19**	
СГ.01	Основы философии	40		26	10				4	6
СГ.02	История России	53		34	14			4	1	3
СГ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	170			154			14	2	4
СГ.04	Безопасность жизнедеятельности	68		20	38			4	6	4
СГ.05	Физическая культура	158		2	154				2	3,4,5,6
СГ.06	Основы финансовой грамотности	39		18	18			2	1	3
СГ.07	Основы бережливого производства	40		25	10			4	1	3
СГ. 08	Психология общения	38		30	6				2	6
	Обязательный профессиональный блок	**682**	**294**	**312**	**294**			**38**	**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	5
ОП.10	Химия	122	54	56	54			8	4	4
ОП.07	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	38	16	20	16				2	5
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	38	14	20	14			2	2	6
МДМ. 02	**Расчетно-графическое обеспечение отрасли**	250	108	114	108	0	0	16	12	
ОП.01	Инженерная графика	52	40	4	40			4	4	3
ОП.02	Техническая механика	64	20	36	20			4	4	4

ОП.05	Автоматизация технологических процессов	74	20	48	20			4	2	4
ОП.11	Процессы и аппараты пищевых производств	60	28	26	28			4	2	4
МДМ. 03	**Информационно-правовое обеспечение отрасли**	132	68	52	68	0	0	6	6	
ОП.06	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	60	46	10	46			2	2	6
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	36	10	24	10			0	2	4
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	36	12	18	12			4	2	6
ПМ		**1304**	**858**	**277**	**222**	**28**	**648**	**42**	**87**	
ПМ.01	**Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)**	**250**	**152**	**47**	**44**	**28**	**108**	**8**	**15**	
МДК 01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	68	16	14	16	28		4	6	3
МДК 01.02	Технологические операции по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями	68	28	33	28			4	3	4
УП.01.01	Работы по ведению винодельческого производства	36	36				36			4
ПП.01.01	Винодельческое производство	72	72				72			5
	Экзамен по модулю	6							6	
ПМ.02	**Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)**	**256**	**150**	**68**	**54**	**0**	**108**	**8**	**18**	

МДК 02.01	Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	70	26	34	26			4	6	3
МДК 02.02	Технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков.	72	16	34	28			4	6	4
УП.02.01	Работы по производству пива и безалкогольных напитков	36	36				36			4
ПП.02.01	Технология производства пива и безалкогольных напитков	72	72				72			4
	Экзамен по модулю	6							6	
ПМ.03	**Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья**	**222**	**148**	**48**	**40**		**108**	**8**	**18**	
МДК 03.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности продукции в процессе производства.	54	20	24	20			4	6	5
МДК 03.02	Организация и проведение лабораторных исследований качества и безопасности продукции в процессе производства.	54	20	24	20			4	6	5
УП.03.01	Работы по проведению лабораторных исследований качества и безопасности продукции в процессе производства.	36	36				36			5
ПП.03.01	Проведение лабораторных исследований качества и безопасности продукции в процессе производства.	72	72				72			5
	Экзамен по модулю	6							6	
ПМ.04	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	**210**	**142**	**46**	**34**		**108**	**8**	**14**	

МДК 04.01	Организация и контроль работ структурного подразделения	96	34	46	34			8	8	5
УП.04.01	Ведение работ по планированию, контролю и подготовке учетно-отчетной документации	36	36				36			6
ПП.04.01	Организация контроля, подготовки учетно-отчетной документации работы структурного подразделения	72	72				72			6
	Экзамен по модулю	6							6	
ДПБ 1	**Дополнительный профессиональный блок (ООО «Кубань –Вино»)**	**36**	**10**	**25**	**10**			**0**	**1**	
ОП.13	Основы виноградарства	36	10	25	10				1	3
ПМд.01	**Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства**	**152**	**128**	**15**	**16**		**108**	**4**	**9**	
МДКд. 01.01	Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства	38	20	15	16			4	3	6
УПд.01.01	Работы по спиртовому и ликероводочному производству	36	36				36			6
ППд.01.01	Ведение работ спиртового и ликероводочного производства	72	72				72			6
	Экзамен по модулю	6							6	
ПМд.02	**Ведение технологических процессов по профессии 15263 обработчик вино материалов и вина**	**178**	**128**	**28**	**24**		**108**	**6**	**12**	
МДКд. 02.01	Выполнение работ по профессии 15263 обработчик вино материалов и вина	64	20	28	24			6	6	4
УПд.02.01	Работы по обработке виноматериалов и вина	36	36				36			5
ППд.02.01	Обработка вино материалов и вина	72	72				72			5
	Экзамен по модулю	6							6	
ПДП	**Преддипломная практика**	**144**								
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**	**216**								
	Вариативные часы	**676**								
	Всего	***4428***	***1152***	***1480***	***1588***	***28***	***648***	***108***	***216***	

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 (винодел)

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	**37**	**2**	**2**				**11**	**52**
III курс	**17**	**4**	**10**	**4**		**6**	**2**	**43**
Всего	**95**	**6**	**12**	**4**		**6**	**24**	**147**

5.1.3. График учебного процесса по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности

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

Курс	Сентябрь				29.09-5.10	Октябрь			27.10-2.11	Ноябрь				Декабрь				29.12-4.01	Январь			26.01-1.02	Февраль			23.02-1.03	Март				30.03-5.04	Апрель			27.04-3.05	Май				Июнь				29.06-5.07	Июль			27.07-2.08	Август			
	1–7	8–14	15-21	22-28		06–12	13-19	20-26		03–09	10–16	17-23	24-30	01–07	08–14	15-21	22-28		05–11	12–18	19-25		02–08	09–15	16-22		02–08	09–15	16-22	23-29		06–12	13-19	20-26		04–10	11–17	18-24	25-31	01–07	08–14	15-21	22-28		06–12	13-19	20-26		03–09	10–16	17-23	24-31
	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
1																		=	=																								=	=	=	=	=	=	=	=
2																		=	=																						УП.01	УП.02	ПП.02	ПП.02	=	=	=	=	=	=	=	=
3	УПд.02	ППд.02	ППд.02	ПП.01	ПП.01										УП.03	ПП.03	ПП.03	=	=	УП.04	ПП.04	ПП.04									УПд.01	ППд.01	ППд.01	Х	Х	Х	Х	II	II	II	II	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*

Условные обозначения

☐ -теоретическое обучение

УП – учебная практика(01, 02 и т.д. принадлежность к ПМ)

ПП – производственная практика (по профилю специальности) (01, 02 и т.д. принадлежность к ПМ)

Х – преддипломная практика

:: – промежуточная аттестация

II– государственная итоговая аттестация (выполнение ВКР)

III– государственная итоговая аттестация (защита ВКР)

5.1.4. План учебного процесса по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (винодел).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)					
						Во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс	
						Нагрузка на дисциплины и МДК							1 сем 17 нед	2 сем 24 нед	3 сем. 17 нед	4 сем. 24 нед	5 сем. 17 нед	6 сем. 18 нед
		Зачеты	Экзамены		самостоятельная учебная работа	всего учебных занятий	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК			По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация						
							Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	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/1З/14ДЗ**		**1476**	**0**	**1476**	**736**	**668**	**0**	**0**	**28**	**44**	**612**	**864**	**0**	**0**	**0**	**0**
	Блок ООД																	
ООД.01	Русский язык		Э	55		55	29	14	0	0	6	6	55	0	0	0	0	0
ООД.02	Литература	_,ДЗк		123		123	81	40	0	0	0	2	52	71	0	0	0	0
ООД.03	Родной язык(русский)	ДЗк		44		44	29	14	0	0	0	1	0	44	0	0	0	0
ООД.04	Иностранный язык		_,Э	134		134	0	120	0	0	8	6	52	82	0	0	0	0
ООД.05	Информатика	ДЗ		41		41	5	34	0	0	0	2	41	0	0	0	0	0
ООД.06	История	ДЗк		80		80	34	44	0	0	0	2	0	80	0	0	0	0
ООД.07	Астрономия	ДЗк		44		44	31	12	0	0	0	1	44	0	0	0	0	0
ООД.08	Физическая Культура	_,ДЗ		122		122	8	112	0	0	0	2	52	70	0	0	0	0

ООД.09	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ		45		45	29	14	0	0	0	2	45	0	0	0	0	0
ООД.10	Математика		_,Э	246		246	170	64	0	0	6	6	64	182	0	0	0	0
ООД.11	Химия	ДЗ		123		123	59	60	0	0	2	2	74	49	0	0	0	0
ООД.12	Биология		_,Э	129		129	63	54	0	0	6	6	64	65	0	0	0	0
ООД.13	Обществознание (включая экономику)	ДЗ		55		55	44	10	0	0	0	1	0	55	0	0	0	0
ООД.14	География	ДЗк		47		47	26	20	0	0	0	1	0	47	0	0	0	0
ООД.15	Физика	ДЗ		78		78	51	26	0	0	0	1	0	78	0	0	0	0
ООД.16	Право	ДЗ		33		33	24	8	0	0	0	1	33	0	0	0	0	0
ООД.17	Экология	ДЗк		36		36	29	6	0	0	0	1	36	0	0	0	0	0
ООД.18	Эффективное поведение на рынке труда	ДЗ		41		41	24	16	0	0	0	1	0	41	0	0	0	0
	Выполнение индивидуального проекта	инд. Проект		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
СГ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**	**1Э/3З/7ДЗ**		**606**	**28**	**578**	**155**	**404**	**0**	**0**	**4**	**15**	**0**	**0**	**268**	**206**	**28**	**104**
СГ.01	Основы философии	ДЗ		40		40	26	10	0	0	2	2	0	0	0	0	0	40
СГ.02	История России	ДЗ		53	4	49	34	14	0	0	0	1	0	0	53	0	0	0
СГ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ		170	14	156		154	0	0	0	2	0	0	56	114	0	0
СГ.04	Безопасность жизнедеятельности		_,Э	68	4	64	20	38	0	0	2	4	0	0	30	38	0	0
СГ.05	Физическая культура	З,З,З,ДЗ		158		158	2	154	0	0	0	2	0	0	50	54	28	26
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ДЗ		39	2	37	18	18	0	0	0	1	0	0	39	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		38	0	38	30	6	0	0	0	2	0	0	0	0	0	38
	Обязательный профессиональный блок	**1Э/_/12ДЗ**		**682**	**38**	**644**	**312**	**294**	**0**	**0**	**10**	**28**	**0**	**0**	**202**	**188**	**74**	**134**
МДМ. 01	**Сопровождение контроля качества продукции**	**1Э/_/4ДЗ**		**300**	**16**	**284**	**146**	**118**	**0**	**0**	**6**	**14**	**0**	**0**	**118**	**70**	**74**	**38**
ОП.3	Математика		Э	66	4	62	26	26	0	0	4	6	0	0	66	0	0	0

ОП.09	Экологические основы природопользования	ДЗ		36	2	34	24	8	0	0	0	2	0	0	0	0	36	0
ОП.10	Химия	ДЗ		122	8	114	56	54	0	0	2	2	0	0	52	70	0	0
ОП.07	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	ДЗ		38		38	20	16	0	0	0	2	0	0	0	0	38	0
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ		38	2	36	20	14	0	0	0	2	0	0	0	0	0	38
МДМ. 02	**Расчетно-графическое обеспечение отрасли**	**_/_/4ДЗ**		**250**	**16**	**234**	**114**	**108**	**0**	**0**	**4**	**8**	**0**	**0**	**52**	**198**	**0**	**0**
ОП.01	Инженерная графика	ДЗ		52	4	48	4	40	0	0	2	2	0	0	52	0	0	0
ОП.02	Техническая механика	ДЗ		64	4	60	36	20	0	0	2	2	0	0	0	64	0	0
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ДЗ		74	4	70	48	20	0	0	0	2	0	0	0	74	0	0
ОП.11	Процессы и аппараты пищевых производств	ДЗ		60	4	56	26	28	0	0	0	2	0	0	0	60	0	0
МДМ. 03	**Информационно-правовое обеспечение отрасли**	**_/_/3ДЗ**		**132**	**6**	**126**	**52**	**68**	**0**	**0**	**0**	**6**	**0**	**0**	**0**	**36**	**0**	**96**
ОП.06	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ДЗ		60	2	58	10	46	0	0	0	2	0	0	0	0	0	60
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ		36	0	36	24	10	0	0	0	2	0	0	0	36	0	0
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ		36	4	32	18	12	0	0	0	2	0	0	0	0	0	36
ПМ		**13Э/_/14ДЗ**		**1304**	**42**	**1262**	**277**	**222**	**28**	**648**	**18**	**69**	**0**	**0**	**174**	**354**	**504**	**266**
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	2Э/_/3ДЗ/		250	8	242	47	44	28	108	3	12	0	0	68	104	78	0
МДК	Техническое обслуживание технологического оборудования для произ-		Э	68	4	64	14	16	28	0	2	4	0	0	68	0	0	0

01.01	водства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.																	
МДК 01.02	Технологические операции по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями	ДЗ		68	4	64	33	28	0	0	1	2	0	0	0	68	0	0
УП.01.01	Работы по ведению винодельческого производства	ДЗк		36	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	36	0	0
ПП.01.01	Винодельческое производство	ДЗк		72	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0
	Экзамен по модулю		Э	6	0	6	0	0	0	0	0	6					6	0
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	3Э/_/2ДЗ		256	8	248	68	54	0	108	4	14	0	0	70	186	0	
МДК 02.01	Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.		Э	70	4	66	34	26	0	0	2	4	0	0	70	0	0	0
МДК 02.02	Технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков.		Э	72	4	68	34	28	0	0	2	4	0	0	0	72	0	0
УП.02.01	Работы по производству пива и безалкогольных напитков	ДЗ		36	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	36	0	0
ПП.02.01	Технология производства пива и безалкогольных напитков	ДЗ		72	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	72	0	0

	Экзамен по модулю		Э	6		6					0	6				6		
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	3Э/_/2ДЗ		222	8	214	48	40	0	108	6	12		0	0	0	222	0
МДК 03.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности продукции в процессе производства.		Эк	54	4	50	24	20	0	0	3	3	0	0	0	0	54	0
МДК 03.02	Организация и проведение лабораторных исследований качества и безопасности продукции в процессе производства.		Эк	54	4	50	24	20	0	0	3	3	0	0	0	0	54	0
УП.03.01	Работы по проведению лабораторных исследований качества и безопасности продукции в процессе производства.	ДЗк		36	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	36	0
ПП.03.01	Проведение лабораторных исследований качества и безопасности продукции в процессе производства.	ДЗк		72	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0
	Экзамен по модулю		Э	6		6					0	6					6	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	2Э/_/2ДЗ		210	8	202	46	34	0	108	2	12	0	0	0	0	96	114
МДК 04.01	Организация и контроль работ структурного подразделения		Эк	96	8	88	46	34	0	0	2	6	0	0	0	0	96	0
УП.04.01	Ведение работ по планированию, контролю и подготовке учетно-отчетной документации	ДЗк		36	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	36

ПП.04.01	Организация контроля, подготовки учетно-отчетной документации работы структурного подразделения	ДЗк		72	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72
	Экзамен по модулю		Э	6		6					0	6						6
ДПБ 1	Дополнительный профессиональный блок (ООО «Кубань –Вино»)	_/_/1ДЗ		36	0	36	25	10	0	0	1	0	0	0	36		0	0
ОП.13	Основы виноградарства	ДЗ		36		36	25	10	0	0	0	1	0	0	36	0	0	0
ПМд.01	Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства	1Э/_/3ДЗ		152	4	148	15	16	0	108	1	8	0	0	0	0	0	152
МДКд. 01.01	Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства	ДЗк		38	4	34	15	16	0	0	1	2	0	0	0	0	0	38
УПд.01.01	Работы по спиртовому и ликероводочному производству	ДЗк		36	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	36
ППд.01.01	Ведение работ спиртового и ликероводочного производства	ДЗ		72	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72
	Экзамен по модулю		Эк	6		6						6						6
ПМд.02	Ведение технологических процессов по профессии 15263 обработчик вино материалов и вина	2Э/_/2ДЗ		178	6	172	28	24	0	108	2	10	0	0	0	64	114	
МДКд. 02.01	Выполнение работ по профессии 15263 обработчик вино материалов и вина		Э	64	6	58	28	24	0	0	2	4	0	0	0	64	0	0
УПд.02.01	Работы по обработке виноматериалов и вина	ДЗк		36	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	36	0
ППд.02.01	Обработка вино материалов и вина	ДЗ		72	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0
	Экзамен по модулю		Эк	6		6						6					6	
ПДП	**Преддипломная практика**	**часов**		**144**	0	144	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	144
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**			**216**									**19**	**53**	**30**	**43**	**42**	**29**
	Самостоятельная работа			**108**									**0**	**0**	**36**	**42**	**18**	**12**
Всего		**19Э/43/47ДЗ**		**4428**	**108**	**4320**	**1480**	**1588**	**28**	**1008**	**60**	**146**						

Государственная (итоговая) аттестация
1. Программа обучения по специальности
1.1. Дипломный проект (работа)
Выполнение дипломного проекта (работы) с 38недели по 41 неделю (всего 4 нед.)
1.2. Выполнение демонстрационного экзамена 42 неделя
1.3. Защита дипломного проекта (работы) 43 неделя

Всего							
Дисциплин и МДК	**3096**	**593**	**811**	**546**	**635**	**264**	**247**
Учебной практики	216	0	0	0	72	72	72
Производстенной. практики	432	0	0	0	72	216	144
Преддипломнной практики	144	0	0	0	0	0	144
Консультации	60	6	22	10	11	8	3
ПА	156	13	31	20	32	34	26
Самостоятельная работа	108	0	0	36	42	18	12
ВСЕГО	**4428**	***612***	***864***	***612***	***864***	***612***	***864***
Количество экзаменов	18	1	3	3	4	5	2
зачет//диф.зачетов	30	4	6	4	6	5	5

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ/ МДК		ПК/ОК код (или Н/ПО, У, З, Уо, Зо)	Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Название					
1	Осуществление технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	ПМ 01	Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 1.1., ПК 1.2. ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 08	180	3	Учебно-производственные лаборатории	
2	Выполнение технологических операций по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями							
3	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07	180	4	Учебно-производственные лаборатории	
4	Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков.							
5	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой про-	ПМ. 03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в про-	ПК 3.1, ПК 3.2. ОК 01 ОК 02	180	5	Учебно-производственные ла-	

	дукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.		цессе производства продуктов питания из растительного сырья	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09			боратории	
6	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.							
7	Планировать основные показатели производственного процесса.	ПМ. 04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09	144	5	Учебная аудитория	
8	Планировать выполнение работ исполнителями.							
9	Организовывать работу трудового коллектива.							
10	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.							
11	Вести учётно-отчётную документацию.							
12	Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства	ПМд.01	Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства	ПК 1.1., ПК 1.2. ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 08	144	6	Учебно-производственные лаборатории	

План обучения на рабочем месте содержит тематический и календарный план-график практической подготовки среднего профессионального образования и служит основой для составления и дальнейшего обучения по плану выполнения работ на предприятии

5.3. Рабочий календарный учебный график по программе подготовки по квалификации «Техник-технолог»

Представлен в приложении А

5.4. Рабочая программа воспитания

5.4.1. Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

– организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

– формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

Раздел 6. Рабочие условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.1.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

- гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка в профессиональной деятельности;
- информационных технологий в профессиональной деятельности
- экологических основ природопользования
- инженерной графики
- технической механики
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Лаборатории:

- химии
- микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
- метрологии и стандартизации и подтверждения качества
- технологии и оборудования спиртового и ликероводочного производства плитка
- технохимического контроля бродильных производств и виноделия
- технологии и оборудования производства пива и безалкогольных напитков
- органолептическая лаборатория

Мастерские:

- мастерская виноделие

Тренажеры, тренажерные комплексы

Тренажерный зал

Спортивный комплекс
Спортивный зал

Залы:
Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Коворкинг центр

Актовый зал

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место обучающегося	Стул. Механизм подъема: газлифт. Каркас: стальной с гальваническим покрытием, цвет хром. Высота сиденья регулируется 450...610 мм. Диаметр сиденья: 380 мм. Диаметр основания: 410 мм. Стол лабораторный. Габаритные размеры: 1500×640×760 мм. Допустимая распределенная нагрузка на столешницу 300 кг.
2	Рабочее место преподавателя	Стул. Механизм подъема: газлифт. Каркас: стальной с гальваническим покрытием. Высота сиденья регулируется 450...610 мм. Диаметр сиденья: 380 мм. Диаметр основания: 410 мм. Стол однотумбовый с тремя ящиками.Размер: 1200х600х750 мм
II Технические средства		

Основное оборудование		
1	Ноутбук	Intel Core i7 11800H, 8 x 2.3 ГГц, RAM 16 ГБ, SSD 512 ГБ, GeForce RTX 3050 Ti для ноутбуков 4 ГБ, Wi-Fi)
2	Комплект: интерактивная доска с ультрафокусным проектором	Интерактивная доска EliteBoard WR-83A24 Короткофокусный проектор InFocus IN114BBST Настенно-потолочный кронштейн STOIKO MS-750 B-S для крепления проектора
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Аудиовизуальные пособия (презентации, видеофильмы и др.), наглядные пособия (таблицы, схемы и др.).	

Кабинет «Иностранного языка в профессиональной деятельности».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место обучающегося	Стул. Механизм подъема: газлифт. Каркас: стальной с гальваническим покрытием, цвет хром. Высота сиденья регулируется 450...610 мм. Диаметр сиденья: 380 мм. Диаметр основания: 410 мм. Стол лабораторный. Габаритные размеры: 1500×640×760 мм. Допустимая распределенная нагрузка на столешницу 300 кг.
2	Рабочее место преподавателя	Стул. Механизм подъема: газлифт. Каркас: стальной с гальваническим покрытием. Высота сиденья регулируется 450...610 мм. Диаметр сиденья: 380 мм. Диаметр основания: 410 мм. Стол однотумбовый с тремя ящиками.Размер: 1200x600x750 мм
3	Лингофонные кабинки, наушники	Критические важные характеристики отсутствуют
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	Intel Core i7 11800H, 8 x 2.3 ГГц, RAM 16 ГБ, SSD 512 ГБ, GeForce RTX 3050 Ti для ноутбуков 4 ГБ, Wi-Fi)
2	Комплект: интерактивная доска с ультрафокусным проектором	Интерактивная доска EliteBoard WR-83A24 Короткофокусный проектор InFocus IN114BBST Настенно-потолочный кронштейн STOIKO MS-750 B-S для крепления проектора
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Аудиовизуальные пособия (презентации, видеофильмы и др.), наглядные пособия (таблицы, схемы и др.).	

Кабинет «Экологических основ природопользования».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место обучающегося	Стул. Механизм подъема: газлифт. Каркас: стальной с гальваническим покрытием, цвет хром. Высота сиденья регулируется 450...610 мм. Диаметр сиденья: 380 мм. Диаметр основания: 410 мм. Стол лабораторный. Габаритные размеры: 1500×640×760 мм. Допустимая распределенная нагрузка на столешницу 300 кг.
2	Рабочее место преподавателя	Стул. Механизм подъема: газлифт. Каркас: стальной с гальваническим покрытием. Высота сиденья регулируется 450...610 мм. Диаметр сиденья: 380 мм. Диаметр основания: 410 мм. Стол однотумбовый с тремя ящиками. Размер: 1200х600х750 мм
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	Intel Core i7 11800H, 8 x 2.3 ГГц, RAM 16 ГБ, SSD 512 ГБ, GeForce RTX 3050 Ti для ноутбуков 4 ГБ, Wi-Fi)
2	Комплект: интерактивная доска с ультрафокусным проектором	Интерактивная доска EliteBoard WR-83A24 Короткофокусный проектор InFocus IN114BBST Настенно-потолочный кронштейн STOIKO MS-750 B-S для крепления проектора
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Аудиовизуальные пособия (презентации, видеофильмы и др.), наглядные пособия (таблицы, схемы и др.).	

Кабинет «Инженерной графики».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место обучающегося	Стул. Механизм подъема: газлифт. Каркас: стальной с гальваническим покрытием, цвет хром. Высота сиденья регулируется 450...610 мм. Диаметр сиденья: 380 мм. Диаметр основания: 410 мм. Стол лабораторный. Габаритные размеры: 1500×640×760 мм. Допустимая распределенная нагрузка на столешницу 300 кг.
2	Рабочее место преподавателя	Стул. Механизм подъема: газлифт. Каркас: стальной с гальваническим покрытием. Высота сиденья регулируется 450...610 мм. Диаметр сиденья: 380 мм. Диаметр основания: 410 мм. Стол однотумбовый с тремя ящиками.Размер:

		1200x600x750 мм
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	Intel Core i7 11800H, 8 x 2.3 ГГц, RAM 16 ГБ, SSD 512 ГБ, GeForce RTX 3050 Ti для ноутбуков 4 ГБ, Wi-Fi)
2	Комплект: интерактивная доска с ультрафокусным проектором	Интерактивная доска EliteBoard WR-83A24 Короткофокусный проектор InFocus IN114BBST Настенно-потолочный кронштейн STOIKO MS-750 B-S для крепления проектора
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Аудиовизуальные пособия (презентации, видеофильмы и др.), наглядные пособия (таблицы, схемы и др.).	

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место обучающегося	Стул. Механизм подъема: газлифт. Каркас: стальной с гальваническим покрытием, цвет хром. Высота сиденья регулируется 450...610 мм. Диаметр сиденья: 380 мм. Диаметр основания: 410 мм. Стол лабораторный. Габаритные размеры: 1500×640×760 мм. Допустимая распределенная нагрузка на столешницу 300 кг.
2	Рабочее место преподавателя	Стул. Механизм подъема: газлифт. Каркас: стальной с гальваническим покрытием. Высота сиденья регулируется 450...610 мм. Диаметр сиденья: 380 мм. Диаметр основания: 410 мм. Стол однотумбовый с тремя ящиками.Размер: 1200x600x750 мм
3	Приборы дозиметрического контроля, газоизмерительные приборы	Критические важные характеристики отсутствуют
4	Индивидуальные средства защиты органов дыхания и кожи, самоспасатели;	Критические важные характеристики отсутствуют
5	Медицинские средства защиты, санитарная сумка;	Критические важные характеристики отсутствуют
6	Первичные средства пожаротушения (в т. ч. все виды огнетушителей);	Критические важные характеристики отсутствуют
7	Робот тренажер (типа «Гоша»).	Критические важные характеристики отсутствуют
8	Люксметр	Критические важные характеристики отсутствуют

9	Респираторы	Критические важные характеристики отсутствуют
10	Противогазы фильтрующие	Критические важные характеристики отсутствуют
11	Термометр	Критические важные характеристики отсутствуют
12	Барометр	Критические важные характеристики отсутствуют
13	Психрометр	Критические важные характеристики отсутствуют
14	Анемометр	Критические важные характеристики отсутствуют
15	Газоанализатор	Критические важные характеристики отсутствуют
16	тренажер для проведения искусственного дыхания и массажа сердца	Критические важные характеристики отсутствуют
17	Вентилятор	Критические важные характеристики отсутствуют
18	Секундомер	Критические важные характеристики отсутствуют
19	Прибор для измерения заземления	Критические важные характеристики отсутствуют
20	Шумомер	Критические важные характеристики отсутствуют
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	Intel Core i7 11800H, 8 x 2.3 ГГц, RAM 16 ГБ, SSD 512 ГБ, GeForce RTX 3050 Ti для ноутбуков 4 ГБ, Wi-Fi)
2	Комплект: интерактивная доска с ультрафокусным проектором	Интерактивная доска EliteBoard WR-83A24 Короткофокусный проектор InFocus IN114BBST Настенно-потолочный кронштейн STOIKO MS-750 B-S для крепления проектора
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Справочный материал, ГОСТы, аудиовизуальные пособия (презентации, видеофильмы и др.), наглядные пособия (таблицы, схемы и др.).	

Кабинет «Техническая механика».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место обучающегося	Стул. Механизм подъема: газлифт. Каркас: стальной с гальваническим покрытием, цвет хром. Высота сиденья регулируется 450...610 мм. Диаметр сиденья: 380 мм. Диаметр основания: 410 мм. Стол лабораторный. Габаритные размеры: 1500×640×760 мм. Допустимая распределенная нагрузка на столешницу 300 кг.

2	Рабочее место преподавателя	Стул. Механизм подъема: газлифт. Каркас: стальной с гальваническим покрытием. Высота сиденья регулируется 450...610 мм. Диаметр сиденья: 380 мм. Диаметр основания: 410 мм. Стол однотумбовый с тремя ящиками.Размер: 1200х600х750 мм
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	Intel Core i7 11800H, 8 x 2.3 ГГц, RAM 16 ГБ, SSD 512 ГБ, GeForce RTX 3050 Ti для ноутбуков 4 ГБ, Wi-Fi)
2	Комплект: интерактивная доска с ультрафокусным проектором	Интерактивная доска EliteBoard WR-83A24 Короткофокусный проектор InFocus IN114BBST Настенно-потолочный кронштейн STOIKO MS-750 B-S для крепления проектора
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Аудиовизуальные пособия (презентации, видеофильмы и др.), наглядные пособия (таблицы, схемы и др.).	

Кабинет «Метрологии, стандартизации и подтверждения качества».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место обучающегося	Стул. Механизм подъема: газлифт. Каркас: стальной с гальваническим покрытием, цвет хром. Высота сиденья регулируется 450...610 мм. Диаметр сиденья: 380 мм. Диаметр основания: 410 мм. Стол лабораторный. Габаритные размеры: 1500×640×760 мм. Допустимая распределенная нагрузка на столешницу 300 кг.
2	Рабочее место преподавателя	Стул. Механизм подъема: газлифт. Каркас: стальной с гальваническим покрытием. Высота сиденья регулируется 450...610 мм. Диаметр сиденья: 380 мм. Диаметр основания: 410 мм. Стол однотумбовый с тремя ящиками.Размер: 1200х600х750 мм
3	Рефрактометр	Критические важные характеристики отсутствуют
4	Термометр	Критические важные характеристики отсутствуют
5	Ареометр	Критические важные характеристики отсутствуют
6	Психрометр	Критические важные характеристики отсутствуют
7	Весы	Дискретность 0,01 г. Высокий класс точности и цены деления в диапазоне от 1 мг до 1 г.
II Технические средства		

Основное оборудование		
1	ноутбук	Intel Core i7 11800H, 8 x 2.3 ГГц, RAM 16 ГБ, SSD 512 ГБ, GeForce RTX 3050 Ti для ноутбуков 4 ГБ, Wi-Fi)
2	Комплект: интерактивная доска с ультрафокусным проектором	Интерактивная доска EliteBoard WR-83A24 Короткофокусный проектор InFocus IN114BBST Настенно-потолочный кронштейн STOIKO MS-750 B-S для крепления проектора
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Справочный материал, ГОСТы, аудиовизуальные пособия (презентации, видеофильмы и др.), наглядные пособия (таблицы, схемы и др.).	

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место обучающегося	Стул. Механизм подъема: газлифт. Каркас: стальной с гальваническим покрытием, цвет хром. Высота сиденья регулируется 450...610 мм. Диаметр сиденья: 380 мм. Диаметр основания: 410 мм. Стол лабораторный. Габаритные размеры: 1500×640×760 мм. Допустимая распределенная нагрузка на столешницу 300 кг.
2	Рабочее место преподавателя	Стул. Механизм подъема: газлифт. Каркас: стальной с гальваническим покрытием. Высота сиденья регулируется 450...610 мм. Диаметр сиденья: 380 мм. Диаметр основания: 410 мм. Стол однотумбовый с тремя ящиками.Размер: 1200x600x750 мм
3	Операционная система	Windows xp
4	Пакет программ	Microsoft office 2010
5	Антивирусная программа	Каспеский, доктор Web и т. д.
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	Intel Core i7 11800H, 8 x 2.3 ГГц, RAM 16 ГБ, SSD 512 ГБ, GeForce RTX 3050 Ti для ноутбуков 4 ГБ, Wi-Fi)
2	Комплект: интерактивная доска с ультрафокусным проектором	Интерактивная доска EliteBoard WR-83A24 Короткофокусный проектор InFocus IN114BBST Настенно-потолочный кронштейн STOIKO MS-750 B-S для крепления проектора
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		

1	Лицензионное программное обеспечение, аудиовизуальные пособия (презентации, видеофильмы и др.), наглядные пособия (таблицы, схемы и др.).

6.1.2.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.

Кабинет «Коворкинг центр»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Рабочее место обучающегося	Стул. Механизм подъема: газлифт. Каркас: стальной с гальваническим покрытием, цвет хром. Высота сиденья регулируется 450...610 мм. Диаметр сиденья: 380 мм. Диаметр основания: 410 мм. Стол лабораторный. Габаритные размеры: 1500×640×760 мм. Допустимая распределенная нагрузка на столешницу 300 кг.
2	Мобильный класс 20+1	Габаритные размеры: 120x54x97 см, Масса: 71 кг ВСТРОЕННАЯ БЕСПРОВОДНАЯ СИСТЕМА - Управление и настройка с помощью пульта ДУ Порты WAN и LAN интегрированы в пластиковую крышку мобильной тележки и представляют вместе с ней единый конструкционный массив, степень защиты портов от внешних воздействий IP65 Поддержка стандартов беспроводной связи 802.11b, 802.11g, 802.11n, 802.11a, 802.11ac. Внешние антенны беспроводной сети с коэффициентом усиления 8 дБи, устанавливаются в разъемы RP-SMA НОУТБУК УЧИТЕЛЯ С ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫМ ПРОГРАММНЫМ ОБЕСПЕЧЕНИЕМ- Экран: 17.3", подсветка LED, разрешение 1600x900 (опционально 1920x1080 Full HD) Процессор: Intel Pentium N-Series / AMD A-Series (опционально Intel Core i3 / Core i5 / Core i7 / AMD Ryzen) Оперативная память: 8 Гб Накопитель: 256 Гб SSD + 1 Тб HDD (опционально 2 Тб HDD) Беспроводное соединение Wi-Fi 802.11 a/b/g/n/ac Операционная система Microsoft Windows 10 Professional (опционально Microsoft Windows 10 Pro + Alt 9 Work) Предустановленное программное обеспечение для совместной работы в классе NetControl USB-ключ безопасности авторизации пользователя и защиты от несанкционированного доступа Программное обеспечение для работы на интерактивной доске Базовый комплект программного обеспечения НОУТБУК УЧЕНИКА С ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫМ

		ПРОГРАММНЫМ ОБЕСПЕЧЕНИЕМ - Экран: 15.6", подсветка LED, разрешение 1366x768 (опционально 1920x1080 Full HD) Процессор: Intel Celeron N-Series / AMD E-Series (опционально Intel Pentium N-Series / AMD A-Series) Оперативная память: 4 Гб Накопитель: 120 Гб SSD / 500 Гб HDD (опционально 120 Гб SSD + 500 Гб HDD) Беспроводное соединение Wi-Fi 802.11 a/b/g/n/ac Операционная система Microsoft Windows 10 Предустановленное программное обеспечение для совместной работы в классе NetControl Программное обеспечение для работы на интерактивной доске Базовый комплект программного обеспечения БАЗОВЫЙ КОМПЛЕКТ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ - Данный комплект включает в себя набор приложений для выполения любых задач. Офисное программное обеспечение Графический редактор и конвертер изображений Мультимедиа плеер и редактор видео Программное обеспечение для тестирования учащихся Антивирусное программное обеспечение Обучающее и интерактивное программное обеспечение Программное обеспечение для совместной работы в классе Программное обеспечение для работы на интерактивной доске
5	МФУ	Струйное МФУ HP Smart Tank 720 All-in-One Printer (6UU46A) Тип печати - Струйный Максимальный формат печати - A4 Цветность- Цветной Разрешение Ч/Б печати 1200x1200 dpi Скорость печати - 15 стр/мин Wi-Fi - Есть
6	Широкоформатный плоттер	Mimaki CG-130SRIII — новейший профессиональный режущий плоттер (каттер) для скоростной и высокоточной контурной резки этикеток, стикеров, шаблонов для окрашивания и аэрографии, вобблеров, мобайлов и прочих POS-материалов. Аппарат предназначен для постпечатной обработки коммерческой графики, вырезания стикеров и применения в производстве наружной рекламы. Максимальная рабочая ширина плоттера составляет 1370 мм. Mimaki CG-130SRIII по праву считается мировым стандартом многофункциональных режущих плоттеров.
8	Комплект для записи музыки и вокала	Комплект Behringer U-Phoria Studio PRO разработан специально для записи музыки и вокала. В его состав входят двухканальный USB-интерфейс U-PHORIA

		UMC202HD, микрофон конденсаторного типа C-1, студийные наушники HPS5000, микрофонный кабель XLR, кабель USB, а также держатель для микрофона. Состав комплекта: USB-аудиоинтерфейс, студийные наушники, конденсаторный микрофон. Каналы для записи и воспроизведения: 2x2. Тип и количество входов: микрофонный x2 шт., линейный x2 шт., вход приборов x2 шт. Тип и количество выходов: линейный x2 шт., на наушники x 1шт. Поддержка фантомного питания: да. Частота сэмплирования: 96 кГц/24 бит. Питание по шине USB: да. Версия USB: 2.0. Размеры: 170x125x46 мм. Необходимые шнуры для организации работы комплекта
9	Камера и фотоаппарат	Зеркальная камера Nikon D3500 kit 18-55mm VR AF-P черный Зеркальная камера Nikon D3500 Kit 18-55mm VR AF-P выполнена в надежом черном корпусе и является воплощением мечты, поскольку с ее помощью вы будете получать только качественные и эффектные фото в любую погоду. Модель использует матрицу CMOS размером 23.5x15.6 мм, обладающую 24.78 Мп, что гарантирует получение снимков с высокой детализацией: вы будете наслаждаться каждым моментом съемки. За одну секунду устройство позволит сделать до 5 кадров, благодаря чему вы не упустите ни одного важного момента, который станет ключевым моментом всего процесса съемки. Nikon D3500 Kit 18-55mm VR AF-P является тем устройством, которое вы не пожелаете выпустить из рук: модель предусматривает продуманную конструкцию, которая предполагает удобно расположенные элементы управления. Но камера позволяет не только делать снимки, но и осуществлять записи видеороликов. Вы получаете возможность снимать видео в облачную погоду и при изобилии солнечного света благодаря поддержке диапазона чувствительности 100-25600 ISO.
	Электрический стабилизатор	Критические важные характеристики отсутствуют
	Видеостудия для онлайн трансляции	Прозрачная доска с подсветкой спикера диагональю 79 дюймов; Комплект видеооборудования с дистанционным управлением, 1 камера для FullHD видеосъемки; 3d-макет помещения со студией Станция оператора; Комплекс ПО для работы студии; Монитор оператора — 23.8 дюймов и монитор для спикера — 27 дюймов; Звукозаписывающие оборудование, петличный мик-

		рофон; Настраиваемая клавиатура для быстрых действий и удаленного управления; Кликер; Комплект освещения — 5 независимых регулируемых светильников; 2 черных тканевых фона;
	Микрофон на ухо для выступлений	регулируемое оголовье (возможность закрепить на голове разного размера), двойная вентиляционная система защиты, наличие ветрозащиты. Модель изготовлена из влагоустойчивых материалов
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Комплект: интерактивная доска с ультрафокусным проектором	Интерактивная доска EliteBoard WR-83A24 Короткофокусный проектор InFocus IN114BBST Настенно-потолочный кронштейн STOIKO MS-750 B-S для крепления проектора
2	Электрический стабилизатор	Критические характеристики отсутствуют
3	Сервер	серверный шкаф, Rack, 1U, LGA 3647, 1 x Intel Xeon Silver 4214R, 12 x 2400 МГц, ОЗУ 16 ГБ, LAN 1 Гбит/с x2
Дополнительное оборудование		
1	Штатив для камеры	Штатив Hama Star Pro 62 имеет прочную конструкцию-треногу с 3D-головкой для фиксации фотооборудования. Резиновые наконечники препятствуют скольжению трипода и возникновению царапин на полу. Максимальная нагрузка на алюминиевую конструкцию может достигать 4 кг. Рабочая высота модели регулируется от 64 до 160 см. Штанга модели состоит из 3 секций. Благодаря легкости (1.5 кг) и небольшому размеру штатива Hama Star Pro 62 его легко носить с собой в чехле.
2	Карта памяти	Карта памяти Kingston Canvas Go! Plus SDXC 128 ГБ [SDG3/128GB] специально разработана для фотографов и видеооператоров. Она характеризуется поддержкой технологий U3 и V30, позволяя записывать качественное видео стандарта 4K Ultra HD и делать серийные фото с плавным переходом. Скорость в режиме чтения 170 Мб/с обеспечивает эффективность при работе с мультимедийным контентом. Класс производительности A2 гарантирует ускоренную работу приложений. В комплекте с Kingston Canvas Go! Plus SDXC 128 ГБ [SDG3/128GB] объемом 128 ГБ предусмотрен SD-адаптер. Пожизненная гарантия подчеркивает надежность и долговечность устройства.

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Химии».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место обучающихся	Стул. Механизм подъема: газлифт. Каркас: стальной с гальваническим покрытием, цвет хром. Высота сиденья регулируется 450...610 мм. Диаметр сиденья: 380 мм. Диаметр основания: 410 мм. Стол лабораторный. Габаритные размеры: 1500×640×760 мм. Допустимая распределенная нагрузка на столешницу 300 кг.
2	Рабочее место преподавателя	Стул. Механизм подъема: газлифт. Каркас: стальной с гальваническим покрытием. Высота сиденья регулируется 450...610 мм. Диаметр сиденья: 380 мм. Диаметр основания: 410 мм. Стол однотумбовый с тремя ящиками.Размер: 1200х600х750 мм
3	pH-метр "Эксперт-pH"	термокомпенсация автоматическая, питание аккумуляторное/сетевое, выход на ПК есть, исполнение настольное/переносное. Базовый комплект: измерительный преобразователь, комбинированный pH-электрод, температурный датчик, зарядное устройство, набор стандарт-титров
5	Лапка для штатива трехпалая ШФР-ММ	Общая длина 200+-5,0 мм. Ширина захвата до 90 мм. Материал-силумин
6	Магнитная мешалка лабораторная "Armed" CJ881	Габаритные размеры (ДхШхВ) (± 5%): 280х260х140 мм. Потребляемая мощность (± 5%): 60 Вт. Скоростной режим: 0 - 1600 об/мин. Бесступенчатый скоростной режим. Перемешиваемый объем: 0,5-10 мл
8	Штатив лабораторный для фронтальных работ ШФР-ММ	Высота стержня 600 ± 2,0 мм.Диаметр стержня 12 ± 0,5 мм. Размеры основания (310 х 195 х 21) ± 2,0 мм. Внутренний диаметр колец 50, 70, 90 мм.
10	Электрод сравнения хлорсеребряный ЭСр-10103	Лабораторный электрод сравнения общего назначения. Одноключевой хлорсеребряный электрод**(Ag/AgCl).
11	Электрод индикаторный стеклянный	Диапазон измерений: pH 0..13pH. Температурный диапазон: 25..100С. Координаты изопотенциальной точки: pHi=4,25. Корпус – стеклянный. Мембрана – сферическая.
12	Кондуктометр	Удельная электропроводности обессоленных, природных вод и технологических растворов (от 0,1

		до 20000 мкСм/см).
13	Аквадистилятор АЭ-2	Производительность при номинальном напряжении, дм3/ч 2 ± 10%. Расход воды на охлаждение и питание дм3/ч, не более 18. Электропроводность получаемого дистиллята, μS/cm 1,8 - 2,0
14	Сушильный шкаф	Объем рабочей камеры - 80 л. Размеры рабочей камеры (ШхГхВ), мм - 560х390х370. Диапазон рабочих температур, °С +50...+200. Принудительная конвекция - нет. Напряжение питания, В 220 ± 10%. Установленная мощность, кВт, не более 1,6.
15	Весы лабораторные электронные	Максимальная нагрузка, гр - 1500. Минимальная нагрузка, гр - 2,5. Точность весов, гр - 0,05. Класс точности - Высокий (II). Размер платформы, мм - 140*180. Платформа - нержавеющая сталь
16	Плитка электрическая настольная	Настольная электрическая плита, 1000Вт, поворотный переключатель, 1 конфорка, индикатор включения
17	Спектрофотометр видимой области В-1200	Спектральный диапазон, нм от 315 до 1050 Диапазон измерений спектральных коэффициентов направленного пропускания, % от 0,1 до 99. Диапазон показаний спектральных коэффициентов направленного пропускания, % от 0 до 200
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	Intel Core i7 11800H, 8 x 2.3 ГГц, RAM 16 ГБ, SSD 512 ГБ, GeForce RTX 3050 Ti для ноутбуков 4 ГБ, Wi-Fi)
2	Комплект: интерактивная доска с ультрафокусным проектором	Интерактивная доска EliteBoard WR-83A24 Короткофокусный проектор InFocus IN114BBST Настенно-потолочный кронштейн STOIKO MS-750 B-S для крепления проектора
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Справочники , ГОСТы	

Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		

1	Рабочее место обучающегося	Стул. Механизм подъема: газлифт. Каркас: стальной с гальваническим покрытием, цвет хром. Высота сиденья регулируется 450...610 мм. Диаметр сиденья: 380 мм. Диаметр основания: 410 мм. Стол лабораторный. Габаритные размеры: 1500×640×760 мм. Допустимая распределенная нагрузка на столешницу 300 кг.
2	Рабочее место преподавателя	Стул. Механизм подъема: газлифт. Каркас: стальной с гальваническим покрытием. Высота сиденья регулируется 450...610 мм. Диаметр сиденья: 380 мм. Диаметр основания: 410 мм. Стол однотумбовый с тремя ящиками. Размер: 1200х600х750 мм
3	CO2-инкубатор	Критические важные характеристики отсутствуют
4	Автоклав	Герметичный аппарат, который предназначен для термообработки продуктов, их стерилизации и консервации.
5	Анаэростат	Критические характеристики отсутствуют
6	Весы аналитические	возможность проводить взвешивание с точностью ± 0,1 ÷ 0,2 мг. Для определения точности веса до ± 0,0001 г используют аналитические весы демпферные электрические (АДВ-200 и ВЛА-200).
7	Гомогенезатор	лопаточного типа
8	Гомогенезатор	Параметры: 27000 оборотов в минуту, 1-2500 мл дисрергирования
11	Кипятильник Коха	Представляет собой цилиндр, закрывающийся сверху коническим шлемом, для стерилизации питательных сред текучим паром
12	Магнитная мешалка	с подогревом
13	Медицинский холодильник	вертикального типа
14	Микроскоп поляризационный	тринокулярный
16	Настольный pH - метр	с электродами
17	Рефрактометр лабораторный РЛ-2 со шкалой	Предназначен для измерения коэффициента преломления жидкостей, пластичных и твёрдых тел, определения значения их средней дисперсии, измерения концентрации смесей, а также для измерения содержания сахара в водных растворах.
18	Спиртовка	Горелка для жидкого топлива, содержащая резервуар для спирта, снабжённая крышкой, через которую пропущен фитиль
19	Средоварка	от 1до 10 литров, стерилизация от 30-123 С, от 1-99 минут, розлив от 25-80 С

21	Стерилизатор	Паровой с применением физического метода воздействия насыщенного водяного пара под избыточным давлением.
22	Стерилизатор медицинский	Критические важные характеристики отсутствуют
23	Сушильный шкаф	Критические важные характеристики отсутствуют
24	Счетчик колоний микроорганизмов	Критические важные характеристики отсутствуют
25	Термостат	Прибор для поддержания постоянной температуры.
26	Фотометр	Микропланшетного формата со встроенным шейкером и инкубатором
27	Центрифуга лабораторная	Предназначена для разделения неоднородных жидких систем на фракции различной плотности под действием центробежных сил
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	Intel Core i7 11800H, 8 x 2.3 ГГц, RAM 16 ГБ, SSD 512 ГБ, GeForce RTX 3050 Ti для ноутбуков 4 ГБ, Wi-Fi)
2	Комплект: интерактивная доска с ультрафокусным проектором	Интерактивная доска EliteBoard WR-83A24 Короткофокусный проектор InFocus IN114BBST Настенно-потолочный кронштейн STOIKO MS-750 B-S для крепления проектора
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Справочники, ГОСТы	

6.1.2.4. Оснащение мастерских

Мастерская «Микровинификации»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Весы товарные	Максимальная нагрузка: 200 кг.
2	Ручной пресс	TL 40 для винограда 76 л.
3	Автоматизация процесса брожения красных и белых вин, дозация азота, контроль температуры	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
4	Аппарат для мойки бутылок	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
5	Аппарат для розлива с пластинчатым фильтром	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
6	Вибрационный стол, с сеткой для дренажа	Критически важные характеристики позиции отсутствуют

7	Винификатор тип ВМ	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
8	Дробилка-гребнеотделитель	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
9	Дубовые бочки	Обьем 225л.
10	Емкость	1165л с плавающей крышкой (нержавеющая сталь)
11	Инспекционная линия	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
12	Корзиночный пресс с гидравлическим поршнем	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
13	Моноблочная холодильная установка	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
14	Набор инструментов для винного цеха	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
15	Насос с инвертором	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
16	Пневматический мембранный пресс	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
17	Пневматический укупор	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
18	Полуавтоматическая машина для этикеровки	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
19	Полуавтоматическая электрическая машина для укупорки пробки	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
20	Полуавтоматический капсулятор для шампанских капсул	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
21	Полуавтоматический моноблок для дегоржажа и дозировки вина	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
22	Полуавтоматический моноблок для укупоривания и закрывания с Мюзле	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
23	Пюпитр для шампанского	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
24	Трубопроводы для хладоагента	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
25	Установка для замораживания горлышка	Критически важные характеристики позиции отсутствуют

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную
и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях сельскохозяйственного профиля и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Виноделие», «Сельскохозяйственные биотехнологии» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях сельскохозяйственного профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой,
с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Наименование рабочего места, участка «Лаборатория технохимического контроля бродильных производств и виноделия»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место обучающихся	Стул. Механизм подъема: газлифт. Каркас: стальной с гальваническим покрытием, цвет хром. Высота сиденья регулируется 450...610 мм. Диаметр сиденья: 380 мм. Диаметр основания: 410 мм. Стол лабораторный. Габаритные размеры: 1500×640×760 мм. Допустимая распределенная нагрузка на столешницу 300 кг.
2	Рабочее место преподавателя	Стул. Механизм подъема: газлифт. Каркас: стальной с гальваническим покрытием. Высота сиденья регулируется 450...610 мм. Диаметр сиденья: 380 мм. Диаметр основания: 410 мм. Стол однотумбовый с тремя ящиками.Размер: 1200x600x750 мм

3	Плитка нагревательная	ПЛС - 02 двухсекционная
4	РН метр	pH влагозащищенный
5	Ph-метр-150МИ с электродом	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
6	Автоклав	стерилизатор паровой
7	Аквадистиллятор ДЭ-10М	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
8	Амперометрический анализатор растворенного кислорода КЛ-115	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
9	Анализатор вина	Уточняются
10	Анионообменная колонка Дауэкс 1х2	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
11	Ареометр для спирта АСП-1 диапазон измерения от 10 до 20	Ареометр для спирта АСП-1 предназначен для измерения объемной концентрации этилового спирта в водных растворах в соответствии с ГОСТ-18481-81.
12	Ареометр для спирта АСП-1 диапазон измерения от 0 до 10	Ареометр для спирта АСП-1 предназначен для измерения объемной концентрации этилового спирта в водных растворах в соответствии с ГОСТ-18481-81.
13	Ареометр стеклянный для спирта	по ГОСТ 18481
14	Афрометр	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
15	Весы технические ВЛТЭ-П-В II высокий класс точности	Максимальная нагрузка: 1,1 кг. Дискретность: 0,1 г. Калибровка: внешняя. Класс точности: (II) высокий
16	Весы электронные	CE 623
17	Водяная баня	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
18	Делительные воронки	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
19	Дозатор	0,1-100 мл
20	Дозатор	1 канальный 10-100мкл
21	Дозатор Ленпипет	100-1000 мкл
22	Зажим винтовой	Зажим Мора предназначен для пережатия тонкостенных трубок и шлангов диаметром до 25 мм. Зажим выполнен из углеродистой стали, покрытой никелем.
23	Иономер ЭВ-74	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
24	Колба Кьельдаля	Критически важные характеристики позиции от-

		сутствуют
25	Кондуктометр	с поверкой 99,9 мкСм
26	Ламинарный бокс	Ломинар-С
27	Магнитная мешалка	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
28	Микрокомпрессор АЭН-2	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
29	Микроскоп	цифровой тринокуляр
30	Микроскоп	Olympus CX41
31	Микроскоп МБС-100Т	стериоскопический, тринокулярный
32	Мойка ультазвуковая	с подогревом
33	Морозильное оборудование	Уточняются
34	Мутномер	с поверкой
35	Наконечник	1 канальный 100 - 1000 мкл
36	Наконечник универсальный	1 канальный 0,5 - 250 мкл
37	Оксиметр	Уточняются
38	Платиновые мембранные датчики кислорода ЭКЛ	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
39	Плитка нагревательная	Уточняются
40	Пресс лабораторный	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
41	Прибор вакуумного фильтрования	ПВФ-35/3
42	Прибор РН-метр-150МИ	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
43	Пробоотборник для вина	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
44	Пробоотборник для шампанского	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
45	Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп.шкалой	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
46	Рефрактометр спиртовой RHW25 ATC	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
47	Рефрактометр спиртовой RHW80 ATC	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
48	Стерилизатор воздушный	Уточняются
49	Ступка фарфоровая с пестиком	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
50	Термометр инфракрасный	Уточняются

51	Термометр ТЛ-2 № 2 ртутный (0+100) - вино	Стеклянный ртутный термометр для измерения температуры в диапозоне от 0 до +100
52	Термометр ТЛС -4 2 (0+55) ртутный - спирт	Стеклянный ртутный термометр для измерения температуры в диапозоне от 0 до +55
53	Термометр ТП 22 1 (0+35) - вода	Стеклянный ртутный термометр для измерения температуры в диапозоне от 0 до +35
54	Термометры жидкостные стеклянные с ценой деления 0,1 °С или 0,5 °С	по ГОСТ 28498
55	Термостат	суховоздушный t 28-70С
56	Установка для определения кислорода	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
57	Установка для определения массовой концентрации летучих кислот	ГОСТ 32001-2012
58	Установка для определения объемной доли этилового спирта	ГОСТ 32095-2013
59	Фотоэлектроколориметр	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
60	Холодильник ХШ-1-200-19/26	Обьем 300-400, обьем холодильной камеры 200-300 л, морозильной камеры 100-200 л
61	Центрифуга	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
62	Часы песочные на 2 мин	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
63	Часы песочный на 5 мин	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
64	Штатив медицинский полимерный	ТУ 9464-017-29508133-2014, для пробирок и пипеток ШПМ-20, п/с
65	Эксикатор с фарфоровой вставкой	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
66	Электрическая плита	1 конфорка *1,0 кВт с закрытой спиралью
67	Электрическая плита	2 конфорки *1,0 кВт с закрытой спиралью
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	Intel Core i7 11800H, 8 x 2.3 ГГц, RAM 16 ГБ, SSD 512 ГБ, GeForce RTX 3050 Ti для ноутбуков 4 ГБ, Wi-Fi)
2	Комплект: интерактивная доска с ультрафокусным проектором	Интерактивная доска EliteBoard WR-83A24 Короткофокусный проектор InFocus IN114BBST Настенно-потолочный кронштейн STOIKO MS-750 B-S для крепления проектора
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		

Основное оборудование	
1	справочники, ГОСТы

Наименование рабочего места, участка «Лаборатория технологии и оборудования спиртового и ликероводочного производства плитка»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочие места обучающихся	Стул. Механизм подъема: газлифт. Каркас: стальной с гальваническим покрытием, цвет хром. Высота сиденья регулируется 450...610 мм. Диаметр сиденья: 380 мм. Диаметр основания: 410 мм. Стол лабораторный. Габаритные размеры: 1500×640×760 мм. Допустимая распределенная нагрузка на столешницу 300 кг.
2	Рабочее место преподавателя	Стул. Механизм подъема: газлифт. Каркас: стальной с гальваническим покрытием. Высота сиденья регулируется 450...610 мм. Диаметр сиденья: 380 мм. Диаметр основания: 410 мм. Стол однотумбовый с тремя ящиками.Размер: 1200х600х750 мм
3	Весы	OHAUS SPX 1202 (1200г, 0,01г., внеш. калибровка, платф. 170х140мм, ЖК-дисп). ГОРСИ РФ: 64467-16
4	Аппаратно-программный комплекс "Хроматэк-Кристалл"	ТУ 9443-004-12908609-99
5	Система капиллярного электрофареза "Капель-105м"	ТУ 4215-023-20506233-2006
6	Фотометр фотоэлектрический	ТУ 3-3.2164-89, ГОРСИ РФ: 11598-02
11	РН-МЕТР/ИОНОМЕТР METTLER-TOLEDO SEVENCOMPACT	прибор для измерения водородного показателя (показателя pH), характеризующего активность ионов водорода в растворах, воде, пищевой продукции и сырье, объектах окружающей среды и производственных системах непрерывного контроля технологических процессов, в том числе в агрессивных средах.
12	ph метр	прибор для измерения водородного показателя (показателя pH), характеризующего активность ионов водорода в растворах, воде, пищевой продукции и сырье, объектах окружающей среды и производственных системах непрерывного контроля технологических процессов, в том числе в агрессивных средах.
13	Микроскоп	Биомед 3 (Биом. 1, 1000х, бино-осветитель). Мик-

		роскоп предназначен для наблюдения препаратов в проходящем свете в светлом поле. Оптическая длина тубуса, мм 160 Диапазон увеличений, крат от 40 до 1000 Тубус фактор 1,0 Револьверное устройство 4-х позиционный револьвер ориентированный к наблюдателю Визуальная насадка бинокулярная, поворотная на 360°, угол наклона тубусов 30 ° Регулировка межзрачкового расстояния от 55 до 75 Диоптрическая подстройка ±5 Механизм фокусировки раздельное расположение ручек грубой и точной фокусировки Цена деления шкал механизма микрометрической фокусировки, мм 0,002; Предметный столик мм механический Держатель препарата препаратоводитель с координатным перемещением Конденсор числовая апертура, NA -- 1,25 (центрируемый, с вертикальным перемещением с держателем фильтров проходящего света, встроенная апертурная диафрагма) Осветитель встроенный в основание микроскопа, с матовым фильтром - галогенная лампа 6 В 20 Вт Система освещения с коллекторо
14	Шкаф холодильный Капри	Входное напряжение, В: 220 Высота, мм: 1960 Габариты (ДхШхВ), мм: 697х695х1960 Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм 1 место: 790х744х2125 Гарантийный срок: 12 мес. Длина, мм: 697 Код ТН ВЭД: 8418501900 Код товара: н0000039849 Масса без упаковки, кг: 95 Масса в упаковке, кг: 114 Материал корпуса: Сталь с полимерным покрытием Наличие замка: Да Объем в упаковке, м3: 1.24 Объем камеры, л: 500 Потребление электроэнергии за сутки, кВт: 3.5 Температурный режим: среднетемпературные Тип двери (крышки): Глухая Тип охлаждения: Динамический Ширина, мм: 665
15	Паро-водяной куб 60, с электрической мешалкой АСУ	В пароводяном котле отсутствует прямой нагрев.Металлический блок управления закреплен на кубе. Регулятор мощности управляет одним ТЭНом, остальные два - вкл/выкл.Схема обеспечивает плавную регулировку в диапазоне от 0 до 3750 Вт.Присутствует блок из 3-х нержавеющих ТЭНов на нержавеющем фланце 1 1/4" (совместим с аристоновским ТЭНом). Крышка 3мм, обруч из нержавейки, прокладка из пищевого силикона.
16	Ректификационная колонна торнадо	Колонна «Торнадо» Это вставка для ректификатора для процесса ректификации, Характеристики Вес: 5 кг Высота: 800 мм Диаметр колонны: 3 дюйма Внутренняя проточка: 73 мм
17	Джин коллона	Применяется в конструкции самогонных аппаратов для насыщения спиртовых паров вкусоароматическими компонентами исходного сырья. Мате-

		риалы: нержавеющая сталь; Диаметр колонны: 3 дюйма; Диаметр перфорации на уровнях: 2,5.
18	Системы отбора голов	Узел отбора голов 1.5 дюйма. Может применяться для частичного отбора голов, хвостов, а так же для полного отбора тела при ректификации.Цвет товара:метал; Тип: узел отбора; Тип устройства: дистиллятор, самогонный аппарат, ректификационная колонна; Совместимые модели: все самогонные аппараты с клампом 1.5 дюйма; Материал: металл нержавеющая сталь AISI 304; Длина: 150 мм; Ширина: 50 мм; Высота; 42 мм
19	Системы отбора хвостов	Узел отбора голов 1.5 дюйма. Может применяться для частичного отбора голов, хвостов, а так же для полного отбора тела при ректификации.Цвет товара:метал; Тип: узел отбора; Тип устройства: дистиллятор, самогонный аппарат, ректификационная колонна; Совместимые модели: все самогонные аппараты с клампом 1.5 дюйма; Материал: металл нержавеющая сталь AISI 304; Длина: 150 мм; Ширина: 50 мм; Высота; 42 мм
20	Стол лабораторный	СЛ-150.64.90.КРГ1. Габаритные размеры (Длина × Глубина × Высота): 1500×640×900 мм. 2. Каркас выполнен из профильной стальной трубы 50×25×1,5 мм на С-образных ножках на регулируемых по высоте металлических опорах высотой 35 мм для компенсации неровности пола. Каркас стола имеет специальные резьбовые отверстия для возможности установки подвесных тумб в различных вариантах. Царга выполнена из ЛДСП толщиной 16 мм светло-серого цвета. 3. В каркасе отсутствуют алюминиевые детали. 4. Материал столешницы: основа МДФ с ректифицированным керамогранитом молочного цвета. Торцы столешницы обрамлены противопроливочным влагостойким кислотостойким износостойким бортиком из зеркальной нержавеющей стали высотой 6 мм (08Х17). Толщина столешницы 28 мм. 5. Допустимая распределенная нагрузка на столешницу 300 кг. 6. Все металлические поверхности покрыты стойкой эпоксиполиэфирной порошковой светло-серой краской (каркас RAL 7021 глянец, панели RAL 7035 глянец), нанесённой методом электростатического напыления (толщина слоя не менее 90 мкм).
21	Стол лабораторный торцевой	СЛТд-160.80.90.КРГ 1. Габаритные размеры (Длина × Глубина × Высота): 1600×800×900 мм. 2. Каркас трапециевидный формы, цельносварной выполнен из профильной стальной трубы

		50×25×1,5 мм на регулируемых по высоте металлических опорах высотой 35 мм для компенсации неровности пола. 3. В каркасе отсутствуют алюминиевые детали. 4. Материал столешницы: основа МДФ с ректифицированным керамогранитом молочного цвета. Торцы столешницы обрамлены противопроливочным влагостойким кислотостойким износостойким бортиком из зеркальной нержавеющей стали высотой 6 мм (08Х17). Толщина столешницы 28 мм. 5. Допустимая распределенная нагрузка на столешницу 300 кг. 6. Под столешницей располагается четыре дверочных отсека (два передних, два торцевых). Все двери полки изготовлены из стали толщиной 1 мм, двери с наружными петлями и слоем звукоизолирующего материала. Передние отсеки имеют среднюю полку и дно. 7. Все металлические поверхности покрыты стойкой эпоксиполиэфирной порошковой светло-серой краской (каркас RAL 7021 глянец, панели RAL 7035), нанесённой методом электростатического напыления (толщина слоя не менее 90 мкм)
22	Стул лабораторный РУ	1. Механизм подъема: газлифт. 2. Каркас: стальной с гальваническим покрытием, цвет хром. 3. Сиденье и спинка: искусственная кожа повышенной прочности, чёрного цвета. 4. Высота сиденья регулируется 450...610 мм. 5. Диаметр сиденья: 380 мм. 6. Диаметр основания: 410 мм. 7. Стул располагается на колесных пластиковых опорах. 8. Имеется регистрационное удостоверение.
23	Шкаф для хранения посуды и документов	ШЛ-90.50.202.М 1. Габаритные размеры (Длина × Глубина × Высота): 900×500×2025 мм. 2. Каркас выполнен из профильной трубы сечением 25×25×1,2 мм на регулируемых по высоте металлических опорах высотой 35 мм для компенсации неровности пола. 3. В каркасе отсутствуют алюминиевые детали. 4. Панели, двери выполнены из листового металла толщиной 1 мм. 5. Верхние и нижние двери металлические. 6. Дверные петли расположены вне зоны хранения. 7. В стандартную комплектацию входит замок, установленный на нижнюю металлическую дверь. 8. Четыре полки изготовлены из листового металла толщиной 1 мм. Шесть секций. 9. Под каждой полкой находятся две съемные

		опорные продольные балки из профильной трубы сечением 20×20×1,2 мм. Продольная балка крепится к каркасу винтами М6×20. 10. На каждой двери вертикально установлена одна металлическая ручка. 11. Все металлические поверхности покрыты стойкой эпоксиполиэфирной порошковой светло-серой краской (каркас RAL 7021 глянец, панели RAL 7035 глянец), нанесённой методом электростатического напыления (толщина слоя не менее 90 мкм).
24	Цилиндр мерный с носиком 100	ГОСТ 1770-74
25	Штатив для колб	Штатив выполнен из хромированной нержавеющей стали. Литое металлическое основание, покрытое термостойкой порошковой краской, обеспечивает устойчивость всей конструкции и допускает нагружение на штырь до 7 кг. Основание имеет 2 отверстия для крепления вертикальной штанги, одно по центру, второе - с краю, что позволяет распределять нагрузку и закрепляемые элементы по геометрии подножия. Вертикальная хромированная штанга, высотой 450 мм и диаметром 9 мм, ввинчивается в основание.
26	Коническая колба	Кн-2-100 ГОСТ 25336-82
27	Коническая колба	ГОСТ 25336-82 Кн-2-1000
28	Коническая колба	Кн-2-250 ГОСТ 25336-82
29	Пипетки стеклянные	Обьем 10,20, 25мл. ГОСТ 29227-91 (ИСО 835-1-81)
30	Стакан мерный 25 мл	Обьем 25мл. ТУ 9464-019-29508133-2015
31	Стакан мерный 50мл	Обьем 50 мл. ТУ 9464-019-29508133-2015
32	Цилиндр стеклянный 50мл	ГОСТ 1770-74
33	Цилиндр стеклянный 250мл	ГОСТ 1770-74
34	Цилиндр стеклянный 500мл	ГОСТ 1770-74
35	Мерная колба 2-100	ГОСТ 1770-74 (ИСО 1042-83, ИСО 4788-80)
36	Фляга нержавеющая с краном	Обьем 20 л, ТР ТС 005/2011
37	Фляга нержавеющая с краном	Обьем 50 л, ТР ТС 005/2011
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	Intel Core i7 11800H, 8 x 2.3 ГГц, RAM 16 ГБ, SSD 512 ГБ, GeForce RTX 3050 Ti для ноутбуков 4 ГБ, Wi-Fi)
2	Комплект: интерактивная доска с ультрафокусным проектором	Интерактивная доска EliteBoard WR-83A24 Короткофокусный проектор InFocus IN114BBST Настенно-потолочный кронштейн STOIKO MS-

		750 B-S для крепления проектора

Наименование рабочего места, участка «Лаборатория технологии и оборудования производства пива и безалкогольных напитков».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место обучающихся	Стул. Механизм подъема: газлифт. Каркас: стальной с гальваническим покрытием, цвет хром. Высота сиденья регулируется 450...610 мм. Диаметр сиденья: 380 мм. Диаметр основания: 410 мм. Стол лабораторный. Габаритные размеры: 1500×640×760 мм. Допустимая распределенная нагрузка на столешницу 300 кг.
2	Рабочее место преподавателя	Стул. Механизм подъема: газлифт. Каркас: стальной с гальваническим покрытием. Высота сиденья регулируется 450...610 мм. Диаметр сиденья: 380 мм. Диаметр основания: 410 мм. Стол однотумбовый с тремя ящиками.Размер: 1200х600х750 мм
3	Ферментатор для пива	100 л. Емкость ферментера, 100л, материал ферментера AISI 304, диаметр люка, 200мм. Верх сфера. Дно конус. Охлаждение съемный чиллер, Рабочее давление ферментера, кг/см2 2, Проверочное давление, кг/см2 4
4	Заторный чан	Не менее 40 л.
5	Дробилка солода	Трехвальцевая
6	Противоточный охладитель (чиллер)	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
7	Емкость SPEDIEL	с гидрозатвором и краном
8	CIP мойка	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
9	Ареометр - пивомер	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
10	Ареометр	Для измерения плотности сусла АС-3 (5-15)
11	Ареометр	Для измерения плотности сусла АС-3 (0-10)
12	Цилиндр мерный стеклянный 100мл	Гидропресс Hobbi Juice 28л разработан для получения сока прямого отжима из любого сырья на основе фруктов, ягод или овощей. водопровод с постоянным давлением не менее 3х атмосфер.
13	Измельчитель фруктов	производительность измельчения 100-150 кг/час, диаметр входной трубы 85 мм

14	Цилиндроконический танк	с температурным датчиком и рубашкой охлаждения
15	Ph-метр	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
16	Балон с CO2	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
17	Наливная головка	pegas, itap
18	Гидропресс для получения соков	Измельчитель фруктов Производительность измельчения… 100 - 150 кг фруктов в час (яблоки, груши). Диаметр входной трубы… 85 мм
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	Intel Core i7 11800H, 8 x 2.3 ГГц, RAM 16 ГБ, SSD 512 ГБ, GeForce RTX 3050 Ti для ноутбуков 4 ГБ, Wi-Fi)
2	Комплект: интерактивная доска с ультрафокусным проектором	Интерактивная доска EliteBoard WR-83A24 Короткофокусный проектор InFocus IN114BBST Настенно-потолочный кронштейн STOIKO MS-750 B-S для крепления проектора
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1		

Наименование рабочего места, участка «Органолептическая лаборатория»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место обучающихся	Стул. Механизм подъема: газлифт. Каркас: стальной с гальваническим покрытием, цвет хром. Высота сиденья регулируется 450...610 мм. Диаметр сиденья: 380 мм. Диаметр основания: 410 мм. Стол лабораторный. Габаритные размеры: 1500×640×760 мм. Допустимая распределенная нагрузка на столешницу 300 кг.
2	Рабочее место преподавателя	Стул. Механизм подъема: газлифт. Каркас: стальной с гальваническим покрытием. Высота сиденья регулируется 450...610 мм. Диаметр сиденья: 380 мм. Диаметр основания: 410 мм. Стол однотумбовый с тремя ящиками.Размер: 1200x600x750 мм
3	Весы технические ВЛТЭ-П-В II высокий класс точности	Максимальная нагрузка: 1,1 кг. Дискретность: 0,1 г**.** Калибровка: внешняя. Класс точности: (II) высокий
4	Фонарь щелевой с лампой накали-	Критически важные характеристики позиции от-

	вания внутри	сутствуют
5	Ареометр стеклянный для спирта	по ГОСТ 18481
6	Термометры жидкостные стеклянные с ценой деления 0,1 °С или 0,5 °С	по ГОСТ 28498
7	Штопр	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
8	Комплект дегустационной посуды	по ГОСТ32051-2013
9	Флипчарт	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
10	Декандер	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
11	Электронный декандер	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
12	Дистилятор	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
13	Стеллаж	С-90.50.200.ЛДСП.4 Габаритные размеры (Длина × Глубина × Высота): 900×500×2000 мм
14	Шкаф ЛДСП для хранения посуды и документов	ШЛ-90.50.202.Л . Габаритные размеры (Длина × Глубина × Высота): 900×500×2025 мм
15	Стул лабораторный РУ	Механизм подъема: газлифт. Каркас: стальной с гальваническим покрытием, цвет хром. Сиденье и спинка: искусственная кожа повышенной прочности, чёрного цвета. Высота сиденья регулируется 450...610 мм. Диаметр сиденья: 380 мм. Диаметр основания: 410 мм. Стул располагается на колесных пластиковых опорах.
16	Сушильный стеллаж МОД	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
17	Мойка М	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
18	Шкаф лабораторный для одежды ШЛДО	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
19	Винный шкаф	Критически важные характеристики позиции отсутствуют
20	Стационарный лингафонный кабинет	на 16 мест
21	Бокал дегустационный	Общая высота: (155±5) мм Общая вместимость: (215±10) см
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	Intel Core i7 11800H, 8 x 2.3 ГГц, RAM 16 ГБ, SSD 512 ГБ, GeForce RTX 3050 Ti для ноутбуков 4 ГБ,

		Wi-Fi)
2	Комплект: интерактивная доска с ультрафокусным проектором	Интерактивная доска EliteBoard WR-83A24 Короткофокусный проектор InFocus IN114BBST Настенно-потолочный кронштейн STOIKO MS-750 B-S для крепления проектора
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1		

6.1.3. Возможна замена оборудования его виртуальными аналогами.

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 (винодел)).

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 первом курсе 2 недели в зимний период и 9недель в летний период. На втором курсе 2 недели в зимний период и 9 недель летний период. На четвертом курсе в зимний период 2 недели.

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

Недельная нагрузка студентов обязательными учебными занятиями составляет 36 академических часов. Учебная неделя – шестидневная.

Занятия группируются парами по два часа, продолжительность академического часа - 45 минут. Перемены между сдвоенными занятиями 5 мин.

В целях реализации компетентностного подхода предусматривается в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий и т.д.) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

При реализации программы подготовки специалистов среднего звена возможно электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. Так же возможна сетевая форма реализации программы подготовки специалиста

среднего звена, с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций.

Выполнение курсовой работы предусмотрено в модуле ПМ 01. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы и реализуется в пределах времени, отведенного на ее освоение.

6.1.4.1. Общеобразовательный цикл

Организационное обеспечение среднего общего образования в пределах освоения ООП СПО по специальности направлено на обеспечение качественного освоения общеобразовательных предметов.

В практике работы профессиональных образовательных организаций используются две основные модели реализации среднего общего образования в пределах ООП СПО:

на базе профессиональных образовательных организаций в пределах контрольных цифр приема, установленных по конкретной ООП СПО по данной специальности;

на базе общеобразовательных организаций по договорам о сетевом взаимодействии.

При реализации ООП СПО на базе основного общего образования, образовательная программа разрабатывается образовательной организацией на основе требований ФГОС СОО и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

Для реализации модели по договорам о сетевом взаимодействии на региональном уровне определяются и законодательно закрепляются финансово-экономические основы взаимодействия общеобразовательных, профессиональных образовательных организаций, в том числе, определяется порядок финансового обеспечения образовательной деятельности профессиональных образовательных организаций по видам образовательных программ, установленный в соответствии с законодательством субъекта Российской Федерации о региональных нормативах финансирования образовательных организаций.

При реализации ООП СПО с применением сетевой формы взаимодействия могут быть заключены договоры о совместной деятельности в сфере реализации общеобразовательных дисциплин между профессиональными образовательными и общеобразовательными организациями.

В договоре о сетевом взаимодействии по реализации общеобразовательных дисциплин между профессиональной и общеобразовательной организацией должны быть установлены требования к способам и срокам реализации сетевого взаимодействия.

Реализации среднего общего образования на основе договора о сетевом взаимодействии, использование в процессе обучения современной материально -

технической и методологической базы общеобразовательных организаций, педагогические кадры активизируют обмен передовым опытом подготовки кадров между образовательными организациями, создает условия для повышения уровня профессионально-педагогического мастерства преподавательских кадров, положительно влияет на качество обучения.

При реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена) учитывается получаемая профессия или специальность.

Организация образовательной деятельности по освоению среднего общего образования предусматривает дифференциацию содержания с учётом образовательных потребностей и интересов обучающихся, обеспечивающих углубленное изучение отдельных учебных предметов, предметных областей. Изучение учебных предметов на углубленном уровне ориентировано преимущественно на подготовку к последующему профессиональному образованию, развитие индивидуальных способностей обучающихся путем более глубокого, чем это предусматривается базовым курсом, освоением основ наук, систематических знаний и способов действий, присущих данному учебному предмету.

Образовательные организации самостоятельно определяют профиль ООП СПО в соответствии со спецификой профессии, специальности, руководствуясь Перечнем профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199. Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (рассмотрено и одобрено Научно-методическим советом профессиональных образовательных организаций КК протокол № 2 от 19 апреля 2022г)

В соответствии с требованиями ФГОС СОО образовательные организации при разработке учебных планов ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования обеспечивают освоение результатов заявленных в ФГОС СОО, для чего формируется общеобразовательный цикл, включающий общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору), из обязательных предметных областей.

Общеобразовательный цикл дисциплин сформирован из пяти обязательных предметных областей ФГОС средней школы: филология; иностранный язык; общественные науки; математика и информатика; естественные науки; физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

При формировании учебных планов общими для включения в общеобразовательный цикл для всех учебных планов являются учебные дисциплины: «Русский язык» и «Литература», «Родной язык (русский)», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия» (на основании приказа Министерства образования и науки Российской федерации от 07.06.2017г. № 506).

Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей образовательные организации определяют самостоятельно с учетом профиля, специфики специальности.

Общеобразовательный цикл ОПОП СПО сформирован в соответствии с разъяснениями по реализации ФГОС СПО в пределах ОПОП НПО и СПО, формируемых на основе ФГОС НПО и СПО. «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (утвержден Министерством просвещения РФ 14 апреля 2021г)

Дисциплины общеобразовательного цикла соответствуют естественно научному профилю профессионального образования. Общеобразовательный цикл учебного плана включает в себя общие образовательные дисциплины. Максимальная учебная нагрузка по циклу общеобразовательных дисциплин составляет 1476 час, из которых 1404 часов – обязательной аудиторной учебной нагрузки, 72 промежуточная аттестация. На этапе формирования учебного плана определяется дисциплины общеобразовательного цикла, в рамках которых будет выполняться индивидуальный проект.

При освоении общеобразовательного цикла дисциплин в соответствии с ФГОС среднего общего образования предусматривается разработка индивидуального проекта. Выполнение индивидуального проекта предусматривается за счет часов отведенных на выбранную дисциплину. После ознакомления с методологией проектной деятельности, студенты приступают к работе над индивидуальным проектом в режиме самостоятельной работы по конкретной дисциплине.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся по базовой учебной дисциплине составляет не менее 32 час.

В соответствии с календарным учебным графиком изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется в течение одного года обучения, срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена, составляет 52 недели из

расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель, каникулярное время – 11 недель.

В общеобразовательный цикл введены: «История православной культуры», «Кубановедение» темой в дисциплину «История», «Антикоррупция» темой в предмет «Обществознание».

6.1.6 Формирование структуры ООП с учетом вариативной части

Рабочий учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда.

Объем инвариантной части ОПОП – 3752 часа, вариативной – 676 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 676 распределили в следующей последовательности:

30 часов в социально гуманитарный цикл;

70 часов в общепрофессиональные дисциплины;

576 часов 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
ПП	**Профессиональная подготовка**	**2736**	**676**
СГ	**Социально гуманитарный цикл**	**606**	**30**
СГ.01	Основы философии	40	4
СГ.02	История России	53	5
СГ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	170	12
СГ.06	Основы финансовой грамотности	39	3
СГ.07	Основы бережливого производства	40	4
СГ.08	Психология общения	38	2
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**718**	**70**
ОП.03	Математика	66	10

ОП.07	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	38	2
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	38	2
ОП.01	Инженерная графика	52	8
ОП.02	Техническая механика	64	18
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	74	26
ОП.011	Процессы и аппараты пищевых производств	60	4
П.00	**Профессиональный цикл**	**1412**	**576**
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	250	70
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	256	76
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	222	42
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	210	58
ПМд.01	Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства	152	8
ПМд.02	Ведение технологических процессов по профессии 15263 обработчик вино материалов и вина	178	178
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	144	144

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин

(модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.2.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

№ п/п	**Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства**	**Код и наименование учебной дисциплины (модуля)**	**Количество**
1	7-Zip file Manager	Для всех учебных дисциплин (модулей)	50
2	Paint 3D	ОП.3 Математика ОП.01 Инженерная графика ОП.02 Техническая механика ОП.05 Автоматизация технологических процессов ОП.06 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности **ПМ.01**	18
3	Средство 3D-просмотра	ОП.3 Математика ОП.01 Инженерная графика ОП.02 Техническая механика ОП.05 Автоматизация технологических процессов ОП.06 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности **ПМ.01**	18
4	Dr.Web	Для всех учебных дисциплин (модулей)	25
5	Windows xp	Для всех учебных дисциплин (модулей)	50
6	Microsoft office 2010	Для всех учебных дисциплин (модулей)	50
7	Антивирусная программа Касперский	Для всех учебных дисциплин (модулей)	25

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов.

6.3.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные модули, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

– предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

– может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки должна быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также

в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций
на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

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 (винодел)) предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная практики.

Учебная практика, продолжительностью 6 недель, и производственная практика (по профилю специальности), общей продолжительностью 12 недель проводится концентрировано в учебно-производственной мастерской, направление деятельности которой соответствует профилю подготовки обучающихся. Время практики приурочено ко времени проведения основных технологических мероприятий в строительству и эксплуатации зданий и сооружений:

3 семестр –нет

4семестр – проводится 1 неделя УП.01.01 «Работы по ведению винодельческого производства» (ПМ.01) и 1неделя УП.02.01 «Работы по производству пива и безалкогольных напитков» и 2недели ПП.02.01 «Технология производства пива и безалкогольных напитков» (ПМ.02);

5 семестр - проводится 2 недели ПП.01.01 «Винодельческое производство» (ПМ.01), 1 неделя УП.03.01 «Работы по проведению лабораторных исследований качества и безопасности продукции в процессе производства», 2 недели ПП.03.01 «Проведение лабораторных исследований качества и безопасности продукции в процессе производства» (ПМ03), 1 неделя УПд.02.01 «Работы по обработке виноматериалов и вина» и 2 недели ППд.02.01 Обработка вино материалов и вина (ПМд.02)

6 семестр - 1 неделя УП.04.01 «Ведение работ по планированию, контролю и подготовке учетно-отчетной документации», 2 недели ПП.04.01 Организация контроля, подготовки учетно-отчетной документации работы структурного подразделения (ПМ 04), 1 неделя УПд.01.01 «Работы по спиртовому и ликероводочному производству» и ППд.01.012 недели «Ведение работ спиртового и ликероводочного производства»

Производственная практика (преддипломная), общей продолжительностью 4 недели, 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 3 семестра, 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

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

6.4.2. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

6.4.3. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования — программ подготовки специалистов

среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утвержденным Минпросвещения России 1 июля 2021 г. № АН-16/11вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

По расчетам нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы на 2022 год поступления составляют на одного студента 56347 рублей. Стоимость обучения в период обучения может увеличиваться до 8 % в год.

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

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы. Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ООП-П.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: наименование квалификации «техник-технолог».

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Оценочные материалы для проведения ГИА включают задания для демонстрационного экзамена, рекомендуемые темы дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Оценочные материалы для проведения ГИА приведены в приложении.

7.5. Цифровой паспорт компетенций выпускника приведен в приложении.

7.6 Формы проведения промежуточной аттестации

Образовательные организации оценивают качество освоения дисциплин общеобразовательного цикла ООП СПО в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся.

Оценка качества освоения ППССЗ должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных дисциплин, различными методами, включая компьютерные технологии.

Текущий контроль по дисциплинам и профессиональным модулям проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие дисципли-

ны, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии с применением пятибалльной, накопительной и рейтинговой системы оценки знаний.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются ГБПОУ КК АСТ самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течении первых двух месяцев от начала обучения.

Экзамены проводят в дни, освобожденные от занятий, по дисциплинам «Русский язык». «Математика», «Иностранный язык» и «Биологии».

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

На промежуточную аттестацию отводится суммарно 216 часов . Промежуточную аттестацию в форме экзамена проводят в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточную аттестацию в форме зачета или дифференцированного зачета проводят за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

Промежуточная аттестация проводится по окончании изучения дисциплины, МДК или раздела МДК. По окончании освоения профессионального модуля проводится экзамен по модулю. ПМд.02 «Ведение технологических процессов по профессии 15263 обработчик вино материалов и вина» проводится квалификационный экзамен с привлечением работодателя.

Формы промежуточной аттестации при освоении модулей и дисциплин следующие: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен по модулю и экзамен квалификационный. По учебным и производственным практикам дифференцированный зачет.

При проведении зачета уровень подготовки обучающихся фиксируется в зачетной книжке словом «зачет». При проведении экзамена, дифференцированного зачета уровень подготовки обучающихся оценивается в баллах: «5» (отлично), «4» (хорошо), «3» (удовлетворительно), «2» (неудовлетворительно).

Результат освоения профессионального модуля оценивается формулой «освоил (не освоил) выполнение данного вида профессиональной деятельности» и дублируется оценкой.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не должно превышать 8, количество зачетов – 10 (без учета по физической культуре).

Экзамены по дисциплинам и модулям проводятся в течение семестра, по мере окончания изучения соответствующих дисциплин и МДК (график сессии плавающий) или концентрированный.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются ГБПОУ КК АСТ самостоятельно. Для промежуточной по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются ГБПОУ КК АСТ.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам), кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов могут быть привлечены преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности ГБПОУ КК АСТ в качестве внешних экспертов могут привлекаться представители работодателя.

Если в семестре учебным планом не предусмотрена ни одна из выше перечисленных форм промежуточной аттестации, оценка за семестр выставляется на основе результатов текущей успеваемости (рубежный контроль).

7.7. Формы проведения консультаций

В учебном плане не предусмотрены консультации. Учебные консультации учитываются в программе дисциплин и МДК, за счет часов отведенных на изучение. Также консультации могут быть распределены по остаточному принципу за счет промежуточной аттестации. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Самостоятельная работа для обучающихся при общеобразовательной подготовке не предусмотрена. При профессиональной подготовке составляет 108 часов (3 недель): на втором курсе 78 часов, третьем курсе 30 часов. Оценка результатов освоения самостоятельной работы может быть в виде обсуждения или проверки выполненной работы.

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
	Блок ООД	**1**
ООД.01	Русский язык	
ООД.02	Литература	
ООД.03	Родной язык(русский)	
ООД.04	Иностранный язык	
ООД.05	Информатика	
ООД.06	История	
ООД.07	Астрономия	
ООД.08	Физическая Культура	
ООД.09	Основы безопасности жизнедеятельности	
ООД.10	Математика	
ООД.11	Химия	
ООД.12	Биология	
ООД.13	Обществознание (включая экономику)	
ООД.14	География	
ООД.15	Физика	
ООД.16	Право	
ООД.17	Экология	
ООД.18	Эффективное поведение на рынке труда	
	Выполнение индивидуального проекта	
СГ.00	**Социально гуманитарный цикл**	**2**
СГ.01	Основы философии	
СГ.02	История России	
СГ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
СГ.04	Безопасность жизнедеятельности	
СГ.05	Физическая культура	
СГ.06	Основы финансовой грамотности	
СГ.07	Основы бережливого производства	
СГ.08	Психология общения	
МДМ. 01	**Сопровождение контроля качества продукции**	**3**
ОП.3	Математика	
ОП.09	Экологические основы природопользования	
ОП.10	Химия	
ОП.07	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
МДМ. 02	**Расчетно-графическое обеспечение отрасли**	
ОП.01	Инженерная графика	
ОП.02	Техническая механика	
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	
ОП.11	Процессы и аппараты пищевых производств	
МДМ. 03	**Информационно-правовое обеспечение отрасли**	

ОП.06	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**4**
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
ДПБ 1	Дополнительный профессиональный блок (ООО «Кубань –Вино»)	
ПМд.01	Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства	
ПМд.02	Ведение технологических процессов по профессии 15263 обработчик вино материалов и вина	
	Учебные практики	**5**
	Практики по профилю специальности	**6**
	Программа воспитательной работы по специальности	**7**

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

8.2. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

- Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций проводят в соответствии с локальными актами: «О текущем контроле знаний промежуточной аттестации», «О курсовой работе», «Об индивидуальном плане обучения», «О выпускной квалификационной работе (ВКР)», «О формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

- Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций:

Для контроля по приобретению практического опыта, умений и знаний применяется текущий контроль, промежуточная и государственная итоговая аттестация студентов. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям разработаны учреждением самостоятельно и доводятся до сведения студентов в течение первых двух месяцев обучения. Для аттестации студентов на

соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Оценка качества подготовки студентов осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

- Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.
- Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, включая демонстрационный экзамен. На подготовку выпускной квалификационной работы и демонстрационный экзамен отводится 4 недели, на защиту 2 недели. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности.