

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

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
**«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

**Уровень профессионального образования**  
Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**  
*подготовки специалистов среднего звена*

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

**Форма обучения очная**

**Квалификация выпускника**  
специалиста среднего звена «техник-технолог».

Нормативный срок освоения ОПОП: 3 года 9 месяцев  
на базе основного общего образования.

**2023год ИЗМЕНЕНИЯ к ОПОП**

**2022 года поступления**

## Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	3
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы .....	3
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника .....	3
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы .....	3
4.1. Общие компетенции.....	3
4.2. Профессиональные компетенции.....	3
Раздел 5. Структура образовательной программы.....	4
5.1. Рабочий учебный план.....	4
Раздел 6. Рабочие условия реализации образовательной программы.....	17
6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	17
6.2. Требования к учебно- методическому обеспечению образовательной программы	17
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся .....	18
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся .....	19
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.....	19
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы ...	19
Раздел 7.Формирование материалов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации и организация оценочных процедур по программе .....	19
Раздел 8. Разработка рабочей основной образовательной программы .....	20

## **Раздел 1. Общие положения**

Без изменений

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

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

Формы обучения: очная

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

## **Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

Без изменений.

## **Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

Без изменений.

## Раздел 5. Структура образовательной программы

### 5.1. 1. Рабочий учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности (ППССЗ) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (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
<b>Обязательная часть образовательной программы</b>		<b>1476</b>		<b>736</b>	<b>668</b>				<b>72</b>	
<b>СГ.00</b>	<b>Социально- гуманитарный цикл</b>	<b>622</b>		<b>155</b>	<b>404</b>			<b>28</b>	<b>35</b>	
СГ.01	Основы философии	40		26	10				4	6
СГ.02	История России	56		34	14			4	4	3
СГ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	172			154			14	4	3,4,5
СГ.04	Безопасность жизнедеятельности	74		20	38			4	12	4
СГ.05	Физическая культура	158		2	154				2	3-8
СГ.06	Основы финансовой грамотности	42		18	18			2	4	4
СГ.07	Основы бережливого производства	40		25	10			4	1	7
СГ. 08	Психология общения	40		30	6			0	4	6
	<b>Обязательный профессиональный блок</b>	<b>736</b>	<b>334</b>	<b>312</b>	<b>334</b>			<b>42</b>	<b>48</b>	
<b>МДМ. 01</b>	<b>Сопровождение контроля качества продукции</b>	<b>300</b>	<b>118</b>	<b>146</b>	<b>118</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	
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	7
<b>МДМ. 02</b>	<b>Расчетно-графическое обеспечение отрасли</b>	<b>250</b>	<b>122</b>	<b>96</b>	<b>122</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	
ОП.01	Инженерная графика	70	56	4	56			6	4	3
ОП.02	Техническая механика	52	20	24	20			4	4	4
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	68	18	42	18			4	4	6
ОП.11	Процессы и аппараты пищевых производств	60	28	26	28			4	2	5
<b>МДМ. 03</b>	<b>Информационно-правовое обеспечение отрасли</b>	<b>186</b>	<b>94</b>	<b>70</b>	<b>94</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>14</b>	
ОП.06	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	70	54	10	54			2	4	6
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	38	10	24	10			0	4	7
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	36	12	18	12			4	2	5
ОП.14	Основы органолептической оценки сырья и продуктов его переработки	42	18	18	18			2	4	6
<b>ПМ</b>		<b>2566</b>	<b>1690</b>	<b>364</b>	<b>320</b>	<b>28</b>	<b>1620</b>	<b>56</b>	<b>178</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Ведение технологического процесса производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)</b>	<b>662</b>	<b>528</b>	<b>66</b>	<b>60</b>	<b>28</b>	<b>468</b>	<b>14</b>	26	
МДК 01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	110	32	34	32	28	0	10	6	4
МДК 01.02	Технологические операции по производству солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями	68	28	32	28		0	4	4	5
УП.01.01	Работы по ведению винодельческого производства	254	252	0	0		252	0	2	5
ПП.01.01	Винодельческое производство	218	216	0	0		216	0	2	6
	Экзамен по модулю	12		0	0		0	0	12	6



<b>ПМ.04</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>	<b>412</b>	<b>326</b>	<b>50</b>	<b>38</b>		<b>288</b>	<b>8</b>	28	
МДК 04.01	Организация и контроль работ структурного подразделения	104	38	50	38			8	8	7
УП.04.01	Ведение работ по планированию, контролю и подготовке учетно-отчетной документации	146	144				144		2	7
ПП.04.01	Организация контроля, подготовки учетно-отчетной документации работы структурного подразделения	146	144				144		2	8
	Экзамен по модулю	16							16	8
<b>ДПБ 1</b>	<b>Дополнительный профессиональный блок (ООО «Кубань –Вино»)</b>	<b>64</b>	<b>20</b>	<b>36</b>	<b>20</b>			<b>4</b>	<b>4</b>	
ОП.13	Основы виноградарства	64	20	36	20			4	4	3
<b>ПМд.01</b>	<b>Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства</b>	<b>386</b>	<b>322</b>	<b>36</b>	<b>34</b>		<b>288</b>	<b>4</b>	24	
МДКд. 01.01	Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства	78	34	36	34			4	4	7
УПд.01.01	Работы по спиртовому и ликероводочному производству	146	144				144		2	7
ППд.01.01	Ведение работ спиртового и ликероводочного производства	146	144				144		2	8
	Экзамен по модулю	16							16	8
<b>ПМд.02</b>	<b>Ведение технологических процессов по профессии 15263 обработчик вино материалов и вина</b>	<b>316</b>	<b>250</b>	<b>32</b>	<b>34</b>		<b>216</b>	<b>6</b>	28	
МДКд. 02.01	Выполнение работ по профессии 15263 обработчик вино материалов и вина	84	34	32	34			6	12	4
УПд.02.01	Работы по обработке виноматериалов и вина	110	108				108		2	5
ППд.02.01	Обработка вино материалов и вина	110	108				108		2	5
	Экзамен по модулю	12							12	5
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>	<b>180</b>								
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>216</b>								
	<b>Вариативные часы</b>	<b>1234</b>								
	<b>Всего</b>	<b>5796</b>	<b>2274</b>	<b>1567</b>	<b>1726</b>	<b>28</b>	<b>1620</b>	<b>126</b>	<b>333</b>	

**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	<b>41</b>	<b>0</b>	<b>0</b>				<b>11</b>	<b>52</b>
II курс	<b>32</b>	<b>7</b>	<b>3</b>				<b>10</b>	<b>52</b>
III курс	<b>22</b>	<b>7</b>	<b>12</b>				<b>11</b>	<b>52</b>
IV курс	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>39</b>
<b>Всего</b>	<b>104</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>195</b>





### 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)						
		Зачеты	Экзамены		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем								I курс		III курс		IV курс	
						Нагрузка на дисциплины и МДК				По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	3 сем	4 сем	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	
						всего учебных занятий	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
<b>О.00</b>	<b>Обязательная часть образовательной программы</b>	<b>4Э/13/14ДЗ</b>		<b>1476</b>	<b>0</b>	<b>1476</b>	<b>736</b>	<b>668</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>44</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>СГ.00</b>	<b>Социально- гуманитарный цикл</b>	<b>1Э/6З/7ДЗ</b>		<b>622</b>	<b>28</b>	<b>594</b>	<b>155</b>	<b>404</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>19</b>	<b>192</b>	<b>188</b>	<b>68</b>	<b>112</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	
СГ.01	Основы философии	ДЗк		40		40	26	10	0	0	2	2	0	0	0	40	0	0	
СГ.02	История России	ДЗ		56	4	52	34	14	0	0	2	2	56	0	0	0	0	0	
СГ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3,3,ДЗ		172	14	158		154	0	0	2	2	68	60	44	0	0	0	
СГ.04	Безопасность жизнедеятельности		„Э	74	4	70	20	38	0	0	6	6	34	40	0	0	0	0	
СГ.05	Физическая культура	3,3,3,3,3,ДЗ		158		158	2	154	0	0		2	34	46	24	32	22	0	
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ДЗ		42	2	40	18	18	0	0	2	2	0	42	0	0	0	0	
СГ.07	Основы бережливого производства	ДЗ		40	4	36	25	10	0	0		1	0	0	0	0	40	0	
СГ.08	Психология общения	ДЗк		40	0	40	30	6	0	0	2	2	0	0	0	40	0	0	
	<b>Обязательный профессиональный</b>	<b>1Э/ /13ДЗ</b>		<b>736</b>	<b>42</b>	<b>694</b>	<b>312</b>	<b>334</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>30</b>	<b>136</b>	<b>174</b>	<b>170</b>	<b>180</b>	<b>76</b>	<b>0</b>	

	<b>блок</b>																	
<b>МДМ. 01</b>	<b>Сопровождение контроля качества продукции</b>	<b>1Э/_/4ДЗ</b>		<b>300</b>	<b>16</b>	<b>284</b>	<b>146</b>	<b>118</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>66</b>	<b>122</b>	<b>74</b>	<b>0</b>	<b>38</b>	<b>0</b>
ОП.3	Математика		Э	66	4	62	26	26	0	0	4	6	66	0	0	0	0	0
ОП.09	Экологические основы природопользования		ДЗк	36	2	34	24	8	0	0	0	2	0	0	36	0	0	0
ОП.10	Химия		ДЗ	122	8	114	56	54	0	0	2	2	0	122	0	0	0	0
ОП.07	Метрология, стандартизация и подтверждение качества		ДЗк	38		38	20	16	0	0	0	2	0	0	38	0	0	0
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		ДЗ	38	2	36	20	14	0	0	0	2	0	0	0	0	38	0
<b>МДМ. 02</b>	<b>Расчетно-графическое обеспечение отрасли</b>	<b>_/_/4ДЗ</b>		<b>250</b>	<b>18</b>	<b>232</b>	<b>96</b>	<b>122</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>70</b>	<b>52</b>	<b>60</b>	<b>68</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОП.01	Инженерная графика		ДЗ	70	6	64	4	56	0	0	2	2	70	0	0	0	0	0
ОП.02	Техническая механика		ДЗ	52	4	48	24	20	0	0	2	2	0	52	0	0	0	0
ОП.05	Автоматизация технологических процессов		ДЗк	68	4	64	42	18	0	0	2	2	0	0	0	68	0	0
ОП.11	Процессы и аппараты пищевых производств		ДЗк	60	4	56	26	28	0	0	0	2	0	0	60	0	0	0
<b>МДМ. 03</b>	<b>Информационно-правовое обеспечение отрасли</b>	<b>_/_/3ДЗ</b>		<b>186</b>	<b>8</b>	<b>178</b>	<b>70</b>	<b>94</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>112</b>	<b>38</b>	<b>0</b>
ОП.06	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		ДЗк	70	2	68	10	54	0	0	2	2	0	0	0	70	0	0
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности		ДЗ	38	0	38	24	10	0	0	2	2	0	0	0	0	38	0
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности		ДЗк	36	4	32	18	12	0	0	0	2	0	0	36	0	0	0
ОП.14	Основы органолептической оценки сырья и продуктов его переработки		ДЗ	42	2	40	18	18	0	0	2	2	0	0	0	42	0	0
<b>ПМ</b>		<b>13Э/_/14ДЗ</b>		<b>2566</b>	<b>56</b>	<b>2510</b>	<b>364</b>	<b>320</b>	<b>28</b>	<b>1620</b>	<b>80</b>	<b>98</b>	<b>284</b>	<b>538</b>	<b>374</b>	<b>572</b>	<b>474</b>	<b>324</b>

ПМ.01	Ведение технологического процесса производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)		2Э/ _/3ДЗ/	662	14	648	66	60	28	468	10	16	0	290	142	230	0	0
МДК 01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.		Э	110	10	100	34	32	28	0	2	4	0	110	0	0	0	0
МДК 01.02	Технологические операции по производству солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями		ДЗ	68	4	64	32	28	0	0	2	2	0	0	68	0	0	0
УП.01.01	Работы по ведению винодельческого производства		ДЗк	254	0	254	0	0	0	252	0	2	0	180	74	0	0	0
ПП.01.01	Винодельческое производство		ДЗ	218	0	218	0	0	0	216	0	2	0	0	0	218	0	0
	Экзамен по модулю		Э	12	0	12	0	0	0	0	6	6				12		
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)		3Э/ _/2ДЗ	384	12	372	76	78	0	180	18	20	220	164	0	0	0	0
МДК 02.01	Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.		Э	112	8	104	42	50	0	0	6	6	112	0	0	0	0	0
МДК 02.02	Технологическое обеспечение производства солода, продукции		Э	72	4	68	34	28	0	0	2	4	72	0	0	0	0	0

	бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков.																	
УП.02.01	Работы по производству пива и безалкогольных напитков	ДЗ		74	0	74	0	0	0	72	0	2	36	38	0	0	0	0
ПП.02.01	Технология производства пива и безалкогольных напитков	ДЗ		110	0	110	0	0	0	108	0	2	0	110	0	0	0	0
	Экзамен по модулю		Э	16		16					10	6		16				
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	3Э/_/2ДЗ		342	8	334	68	56	0	180	14	16	0	0	0	342	0	0
МДК 03.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности продукции в процессе производства.		Эк	72	4	68	34	28	0	0	3	3	0	0	0	72	0	0
МДК 03.02	Организация и проведение лабораторных исследований качества и безопасности продукции в процессе производства.		Эк	72	4	68	34	28	0	0	3	3	0	0	0	72	0	0
УП.03.01	Работы по проведению лабораторных исследований качества и безопасности продукции в процессе производства.	ДЗк		74	0	74	0	0	0	72	0	2	0	0	0	74	0	0
ПП.03.01	Проведение лабораторных исследований качества и безопасности продукции в процессе производства.	ДЗк		110	0	110	0	0	0	108	0	2	0	0	0	110	0	0
	Экзамен по модулю		Э	14		14					8	6				14		
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	2Э/_/2ДЗ		412	8	404	50	38	0	288	12	16	0	0	0	0	250	162
МДК	Организация и контроль работ		Э	104	8	96	50	38	0	0	2	6	0	0	0	0	104	0

04.01	структурного подразделения																	
УП.04.01	Ведение работ по планированию, контролю и подготовке учетно-отчетной документации	ДЗ		146	0	146	0	0	0	144	0	2	0	0	0	0	146	0
ПП.04.01	Организация контроля, подготовки учетно-отчетной документации работы структурного подразделения	ДЗ		146	0	146	0	0	0	144	0	2	0	0	0	0	0	146
	Экзамен по модулю		Э	16		16					10	6						16
ДПБ 1	Дополнительный профессиональный блок (ООО «Кубань –Вино»)	_/_/1ДЗ		64	4	60	36	20	0	0	2	2	64	0	0	0	0	0
ОП.13	Основы виноградарства	ДЗ		64	4	60	36	20	0	0	2	2	64	0	0	0	0	0
ПМд.01	Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства	1Э/_/3ДЗ		386	4	382	36	34	0	288	12	12	0	0	0	0	224	162
МДКд.01.01	Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства	ДЗ		78	4	74	36	34	0	0	2	2	0	0	0	0	78	0
УПд.01.01	Работы по спиртовому и ликероводочному производству	ДЗ		146	0	146	0	0	0	144	0	2	0	0	0	0	146	0
ППд.01.01	Ведение работ спиртового и ликероводочного производства	ДЗ		146	0	146	0	0	0	144	0	2	0	0	0	0	0	146
	Экзамен по модулю		Э	16		16					10	6						16
ПМд.02	Ведение технологических процессов по профессии 15263 обработчик вино материалов и вина	2Э/_/2ДЗ		316	6	310	32	34	0	216	12	16	0	84	232	0	0	0
МДКд.02.01	Выполнение работ по профессии 15263 обработчик вино материалов и вина		Э	84	6	78	32	34	0	0	6	6	0	84	0	0	0	0
УПд.02.01	Работы по обработке вино материалов и вина	ДЗк		110	0	110	0	0	0	108	0	2	0	0	110	0	0	0
ППд.02.01	Обработка вино материалов и вина	ДЗг		110	0	110	0	0	0	108	0	2	0	0	110	0	0	0
	Квалификационный экзамен		Экв	12		12					6	6			12			

<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>	<b>часов</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>180</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>	<b>часов</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>216</b>
<b>в т.ч.</b>	<i>Демонстрационный экзамен</i>	<b>недель</b>															<b>1</b>
	<i>Защита дипломного проекта (работы)</i>	<b>недель</b>															<b>1</b>
<b>в т.ч.</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>261</b>									<b>40</b>	<b>62</b>	<b>34</b>	<b>64</b>	<b>25</b>	<b>36</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>126</b>									<b>36</b>	<b>38</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
<b>Всего</b>		<b>19Э/73/48ДЗ</b>	<b>5796</b>	<b>126</b>	<b>5670</b>	<b>1567</b>	<b>1726</b>	<b>28</b>	<b>2016</b>	<b>142</b>	<b>181</b>						
<p style="text-align: center;">Государственная (итоговая) аттестация 1. Программа обучения по специальности 1.1. Дипломный проект (работа) Выполнение дипломного проекта (работы) с 34недели по 37 неделю (всего 4 нед.) 1.2. Выполнение демонстрационного экзамена 38 неделя 1.3. Защита дипломного проекта (работы) 39 неделя</p>						<b>Всего</b>	Дисциплин и МДК	<b>1917</b>	<b>500</b>	<b>476</b>	<b>272</b>	<b>388</b>	<b>281</b>	<b>0</b>			
							Учебной практики	792	36	216	180	72	288	0			
							Производственной. практики	828	0	108	108	324	0	288			
							Консультации	88	18	20	4	16	6	24			
							ПА	173	22	42	30	48	19	12			
							ГИА	216	0	0	0	0	0	216			
							Самостоятельная работа	126	36	38	18	16	18	0			
							<b>ВСЕГО</b>	<b>4356</b>	<b>612</b>	<b>900</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>756</b>			
							Количество экзаменов	14	3	4	2	2	1	2			
							зачет//диф.зачетов	28	4	6	5	5	6	2			
Дисциплин и МДК	<b>1917</b>	<b>500</b>	<b>476</b>	<b>272</b>	<b>388</b>	<b>281</b>	<b>0</b>										

## 5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

Без изменений.

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

Представлен в приложении Б

## 5.4. Рабочая программа воспитания

Без изменений

## **Раздел 6. Рабочие условия реализации образовательной программы**

6.1.1. Без изменений

6.1.2. Без изменений

6.1.3. Без изменений

6.1.4. Организация учебного процесса и режим занятий

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписаниями занятий, графиком учебного процесса и основной профессиональной образовательной программой для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (переработчик продукции растениеводства (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 втором курсе 2 недели в зимний период и 8 недель летний период. На третьем курсе 2 недели в зимний период и 9 недель летний период. На четвертом курсе в зимний период 2 недели.

6.1.6 Формирование структуры ООП с учетом вариативной части

Рабочий учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда.

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



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

## **6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы**

Без изменений

## **6.3. Требования к практической подготовке обучающихся**

### **6.3.7. Организация учебных и производственных практик.**

Учебная и производственная практика в количестве 45 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 22 недель, и производственная практика (по профилю специальности), общей продолжительностью 23 недель проводится концентрировано в учебно-производственной мастерской, направление деятельности которой соответствует профилю подготовки обучающихся. Время практики приурочено ко времени проведения основных технологических мероприятий в строительстве и эксплуатации зданий и сооружений:

3 семестр — проводится 1 неделя УП.02.01 «Работы по производству пива и безалкогольных напитков» (ПМ.02)

4 семестр – проводится 5 недель УП.01.01 «Работы по ведению винодельческого производства» (ПМ.01) и 1 неделя УП.02.01 «Работы по производству пива и безалкогольных напитков» и 3 недели ПП.02.01 «Технология производства пива и безалкогольных напитков» (ПМ.02);

5 семестр - проводится 2 недели УП.01.01 «Работы по ведению винодельческого производства» (ПМ.01), 3 недели УПд.02.01 «Работы по обработке виноматериалов и вина» и 3 недели ППд.02.01 Обработка вино материалов и вина (ПМд.02)

6 семестр - проводится 6 недель ПП.01.01 «Винодельческое производство» (ПМ.01), 2 недели 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),

7 семестр - проводится 4 недели УП.04.01 «Ведение работ по планированию, контролю и подготовке учетно-отчетной документации» (ПМ 04), 4 недели УПд.01.01 «Работы по спиртовому и ликероводочному производству» (ПМд.01)

8 семестр – проводится 4 недели ПП.04.01 Организация контроля, подготовки учетно-отчетной документации работы структурного подразделения (ПМ 04) и 4 недели ППд.01.01 «Ведение работ спиртового и ликероводочного производства» (ПМд.01)

Производственная практика (преддипломная), общей продолжительностью 5 недель, является завершающим этапом производственного обучения. Она направлена на углубление студентами первоначального профессионального опыта, развития общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной

трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению дипломного проекта в организациях различных организационно-правовых форм и реализуется концентрированно в конце 8 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**

Без изменений

#### **6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.**

Без изменений

#### **6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы**

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

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

Без изменений

## Раздел 8. Разработка рабочей основной образовательной программы

### 8.1 Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик

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













