

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

УТВЕРЖДЕНА

Приказом

от «31» 05 2021 № 410/п

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
**СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Программа подготовки специалистов среднего звена**

по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

Программа базовой подготовки

Срок получения СПО по ППССЗ – 2 года 10 месяцев

Симферополь 2021

Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №375, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 27 июня 2014 года № 32894

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

Разработчики:

Заместитель директора по учебной работе Н.Н. Париш

Заместитель директора по воспитательной работе Т.Л.Кирпс

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

Старший методист И.В. Клементьева

Председатель ЦМК пищевых технологий Е.С.Колотыгина

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

## РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

на заседании цикловой методической комиссии  
пищевых технологий

протокол № 10 от «20» 05 2021 г.

 Е.С. Колотыгина

## СОГЛАСОВАНО

Заместителем директора по  
учебной работе

  
подпись Н.Н. Париш

«28» 05 2021 г.

## СОГЛАСОВАНО

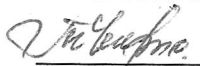
Заместителем директора по  
учебно-производственной работе

  
подпись И.В. Бравкова

«28» 05 2021 г.

## СОГЛАСОВАНО

Заместителем директора по  
воспитательной работе

  
подпись Т. Л. Кирпс

«28» 05 2021 г.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

основной профессиональной образовательной программы  
образовательной программы среднего профессионального образования -  
программы подготовки специалистов среднего звена

19.02.05. Технология бродильных производств и виноделие

СОГЛАСОВАНО

ООО «Алеф-Виналь-Крым»  
название предприятия/организации

Директор завода  
должность

[Подпись]  
подпись

А.Т. Рильченко  
инициалы, фамилия

«    »       
дата согласования



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>	6
1.1.Пояснительная записка	6
1.2. Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы	6
1.3.Сроки освоения образовательной программы	7
1.4 Трудоемкость образовательной программы	7
<b>2.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	8
2.1. Цели и задачи реализации образовательной программы	8
2.2.Принципы и подходы к формированию образовательной программы	9
<b>3.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА</b>	11
3.1. Область профессиональной деятельности выпускника	12
3.2.Виды профессиональной деятельности выпускника	12
<b>4.ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	12
4.1.Общие компетенции	12
4.2.Профессиональные компетенции	13
4.3.Личностные результаты	14
4.4.Матрица соответствия компетенций и личностных результатов учебным дисциплинам и МДК	17
<b>5.СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ</b>	17
5.1.Формы аттестации	17
5.2. Организация, содержание и критерии оценки результатов текущего контроля	17
5.3.Организация, содержание и критерии оценки результатов промежуточной аттестации	17
5.4.Организация, содержание и критерии оценки результатов учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся	18
5.5.Организация, содержание и критерии оценки результатов государственной итоговой аттестации	18
<b>6.СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	19
6.1.Учебный план	19
6.2.Календарный учебный график	20
6.3.План внеурочной деятельности	20
6.4.Рабочая программа воспитания	21
6.5.Календарный план воспитательной работы	21
6.6.Программа коррекционной работы	21
6.7.Рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик	22
6.8.Оценочные материалы	96
6.9. Методические материалы	97
<b>7.РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ</b>	

<b>ПРОГРАММЫ</b>	97
7.1.Кадровое обеспечение	97
7.2 .Учебно-методическое и информационное обеспечение	98
7.3.Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	98
7.4.Базы практик	99

## **ПРИЛОЖЕНИЯ**

1.Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и МДК	
2.Учебный план	
3.Календарный учебный график	
4.План внеурочной деятельности	
5.Рабочая программа воспитания	
6.Календарный план воспитательной работы	
7.Программа коррекционной работы	
8.Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебных, производственных и преддипломной практик	
9.Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации	

## **1. Общие положения**

### **1.1. Пояснительная записка**

Образовательная программа среднего профессионального образования- программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие реализуется Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Республики Крым «Симферопольский политехнический колледж» по программе базовой подготовки.

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

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

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

### **1.2. Нормативные правовые основы разработки образовательной программы**

Основная профессиональная образовательная программа по специальности разработана в соответствии с

– Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 379 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27.06.2014 регистрационный № 32894);

– Приказом Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645 "О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 97.02.2015 N 35953);

– Приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной

деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) с изменениями и дополнениями;

– Приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306) с изменениями и дополнениями;

– приказом Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказом Минобрнауки России от 25.10.2013 N 1186 (ред. от 31.08.2016) «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.11.2013 N 30507) с изменениями и дополнениями;

– Уставом ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж».

### **1.3 Сроки освоения образовательной программы**

Нормативные сроки освоения образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие при очной форме составляют 2 года и 10 месяцев. После освоения ОП СПО-ППССЗ присваивается квалификация техник-технолог.

Срок освоения ОП СПО – ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения на базе среднего общего образования составляет: 2 года 10 месяцев

Срок получения образования по образовательной программе в заочной форме увеличивается не более чем на 1 год.

### **1.4. Трудоемкость образовательной программы**

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	886
Математический и общий естественнонаучный цикл	621
Общепрофессиональный цикл	1520
Профессиональный цикл	2409
Преддипломная практика	144
Государственная итоговая аттестация	216
Общий объем образовательной программы	5796

## **2. Общая характеристика образовательной программы**

### **2.1. Цели и задачи реализации образовательной программы**

Образовательная программа по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие направлена на решение задач интеллектуального, культурного и профессионального развития человека и имеет целью подготовку квалифицированных специалистов среднего звена по всем основным направлениям общественно полезной деятельности в соответствии с потребностями общества и государства, а также удовлетворение потребностей личности в углублении и расширении образования.

Цели основной профессиональной образовательной программы

- получение студентами квалификации техник-технолог ;
- становление и развитие личности студента в ее самобытности и уникальности, осознание собственной индивидуальности, появление жизненных планов, готовность к самоопределению;

- достижение выпускниками планируемых результатов: освоение видов деятельности, общих и профессиональных компетенций и компетентностей, определяемых личностными, семейными, общественными, государственными потребностями и возможностями обучающегося, индивидуальной образовательной траекторией его развития и состоянием здоровья.

Достижение поставленных целей при разработке и реализации основной профессиональной образовательной программы предусматривает решение следующих основных задач:

- формирование российской гражданской идентичности обучающихся;
- сохранение и развитие культурного разнообразия и языкового наследия многонационального народа Российской Федерации, реализация права на изучение родного языка, овладение духовными ценностями и культурой многонационального народа России;

- обеспечение равных возможностей получения качественного среднего профессионального образования;

- обеспечение достижения обучающимися образовательных результатов в соответствии с требованиями установленными, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие (далее - ФГОС СПО);

- установление требований к воспитанию и социализации обучающихся, их самоидентификации посредством лично и общественно значимой деятельности, социального и гражданского становления, осознанного выбора профессии, понимание значения профессиональной деятельности для человека и общества;

- формирование основ оценки результатов освоения обучающимися образовательной программы, деятельности педагогических работников колледжа;

- создание условий для развития и самореализации обучающихся, для формирования здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни обучающихся.



## **2.2. Принципы и подходы к формированию образовательной программы**

Образовательная программа профессионального образования по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделия разрабатывается на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделия, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №375, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 27 июня 2014 года № 32894

Образовательная программа сформирована на основе системно-деятельностного подхода. В связи с этим личностное, социальное, познавательное развитие обучающихся определяется характером организации их деятельности, в первую очередь учебной, а процесс функционирования колледжа рассматривается как совокупность следующих взаимосвязанных компонентов:

- цели образования;
- содержания образования на уровне среднего общего образования;
- форм, методов, средств реализации этого содержания (технологии преподавания, освоения, обучения);
- субъектов системы образования (педагогов, обучающихся, их родителей (законных представителей));
- материальной базы как средства системы образования.

Образовательная программа при конструировании и осуществлении образовательной деятельности ориентируется на личность как цель, субъект, результат и главный критерий эффективности, на создание соответствующих условий для саморазвития творческого потенциала личности.

Осуществление принципа индивидуально-дифференцированного подхода позволяет создать оптимальные условия для реализации потенциальных возможностей каждого обучающегося.

Образовательная программа формируется с учетом принципа демократизации, который обеспечивает формирование и развитие демократической культуры всех участников образовательных отношений на основе сотрудничества, сотворчества, личной ответственности в том числе через развитие органов государственно-общественного управления образовательной организацией.

Образовательная программа формируется в соответствии с требованиями ФГОС СПО и с учетом индивидуальных особенностей, потребностей и запросов обучающихся и их родителей (законных представителей) при получении среднего профессионального образования, включая образовательные потребности студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, а также значимость данного уровня общего образования для продолжения обучения в профессиональной образовательной организации

или образовательной организации высшего образования, профессиональной деятельности и успешной социализации.

Образовательная программа среднего профессионального образования разработана на основе ФГОС СПО, профессиональных стандартов, Конституции Российской Федерации, Конвенции ООН о правах ребенка, учитывает региональные, национальные и этнокультурные потребности народов Российской Федерации, обеспечивает достижение студентами образовательных результатов в соответствии с требованиями, установленными ФГОС СОО и ФГОС СПО, определяет цели, задачи, планируемые результаты, содержание и организацию образовательной деятельности на уровне среднего общего образования и реализуется образовательной организацией через урочную и внеурочную деятельность с соблюдением требований государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Требования к структуре, объему, условиям реализации и результатам освоения образовательной программы среднего профессионального образования определены соответствующими федеральными государственными образовательными стандартами.

Программа содержит семь разделов: «Общие положения», «Общая характеристика образовательной программы», «Характеристика профессиональной деятельности выпускника», «Требования к результатам освоения образовательной программы», «Система оценки результатов», «Структура образовательной программы» «Ресурсное обеспечение образовательной программы».

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом образовательной программы специальности 30 июня

Объем образовательной программы среднего профессионального образования включает все виды учебной деятельности и составляет 4536 часов

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения на базе среднего общего образования 2 года 10 месяцев.

Срок получения образования по образовательной программе в заочной форме обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения на 2 месяца

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по образовательной программе вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Образовательная программа содержит обязательную часть и вариативную часть, формируемую с целью получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Обязательная часть образовательной программы направлена на

формирование общих и профессиональных компетенций, составляет 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение

Вариативная часть образовательной программы (30 процентов) использована с целью расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определены в учебном плане.

В целях обеспечения индивидуальных потребностей студентов в общеобразовательном цикле предусматриваются учебные дисциплины, курсы, обеспечивающие различные интересы обучающихся, в том числе этнокультурные; внеурочная деятельность.

Условия реализации описаны в разделе «Ресурсное обеспечение образовательной программы».

Результаты освоения программы указаны в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы».

Образовательная программа среднего профессионального образования реализуется Колледжем самостоятельно.

При реализации образовательной программы среднего профессионального образования используются различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение в порядке, установленном приказом Минобрнауки России от 23.08.2017 N 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ» и локальными актами образовательной организации.

В рамках вида профессиональной деятельности техника-технолога предусмотрено освоение основной программы профессионального обучения по профессии рабочего Обработчик виноматериалов и вина. По результатам освоения профессионального модуля ПМ05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих («Обработчик виноматериалов и вина») образовательной программы среднего профессионального образования, который включает в себя проведение практики, студенты получают свидетельство о профессии рабочего.

Получение студентами профессионального обучения по профессии рабочего, должности служащего в рамках образовательной программы среднего профессионального образования завершается сдачей квалификационного экзамена.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдается диплом о среднем профессиональном образовании.

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

В результате освоения образовательной программы студенты должны освоить программу среднего профессионального образования и получить квалификацию техник-технолог

Освоение программы среднего общего образования выражается в получении личностных, метапредметных и предметных результатов в соответствии с естественнонаучным профилем программы, определенными на основе требований ФГОС СОО

Получение квалификации проводится в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, общими и профессиональными компетенциями, знаниями, умениями, заложенными в ОПОП и предложениями работодателей.

### **3.1. Область профессиональной деятельности выпускника**

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

### **3.2. Виды профессиональной деятельности выпускника**

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации техник-технолог

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

–ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств;

–ведение технологических процессов винодельческого производства;  
ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства;

–организация работы структурного подразделения;

–выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

## **4. Требования к результатам освоения образовательной программы**

### **4.1 Общие компетенции**

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

Код компетенции	Содержание компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с

	коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

#### 4.2.Профессиональные компетенции

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

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Содержание компетенции
1	2	3
Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств	ПК 1.1	Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции
	ПК 1.2	Вести технологический процесс производства этилового спирта из пищевого сырья
	ПК 1.3	Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий
	ПК 1.4	Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочных изделий
	ПК 1.5	Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий
Ведение технологических процессов винодельческого производства	ПК 2.1	Проводить подготовительные работы в виноделии
	ПК 2.2	Вести технологический процесс производства виноматериалов
	ПК 2.3	Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов)
	ПК 2.4	Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия
	ПК 2.5	Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия

1	2	3
	ПК 2.6	Эксплуатировать оборудование для виноделия
Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства	ПК 3.1	Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков
	ПК 3.2	Вести технологический процесс производства пива
	ПК 3.3	Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков
	ПК 3.4	Контролировать параметры и качество технологического производства пива и безалкогольных напитков
	ПК 3.5	Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков
Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
	ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителем
	ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива
	ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
	ПК 4.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		

### 4.3. Личностные результаты

Техник – технолог должен сформировать **личностные результаты**:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (гербы, флаги, гимны);	ЛР 1
Гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности	ЛР 2
Готовность к служению Отечеству, его защите	ЛР 3
Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания,	ЛР 4

осознание своего места в поликультурном мире	
Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности	<b>ЛР 5</b>
Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям	<b>ЛР 6</b>
Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности	<b>ЛР 7</b>
Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей	<b>ЛР 8</b>
Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	<b>ЛР 9</b>
Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений	<b>ЛР 10</b>
Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков	<b>ЛР 11</b>
Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь	<b>ЛР 12</b>
Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	<b>ЛР 13</b>
Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности	<b>ЛР 14</b>
Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни	<b>ЛР 15</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	<b>ЛР 16</b>
Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной	<b>ЛР 17</b>

деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	<b>ЛР 18</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>	
Осознающий себя высоконравственной личностью, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способный реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовый к мирному созиданию и защите Родины, любящий свой родной край, свою малую Родину – Крым.	<b>ЛР 19</b>
демонстрирующий доброжелательное, бережное отношение к народам, населяющим Крымский полуостров, готовый к осознанной жизни в духе взаимопонимания, мира, согласия между всеми народами, этническими национальностями, религиозными группами; жизнестойкий, противостоящий любому негативному влиянию и позитивно воспринимающий мир и свое место в нем.	<b>ЛР 20</b>
презентующий свои достижения в различных отраслях искусства, науки и других сферах деятельности с целью популяризации крымского регионального культурного наследия;	<b>ЛР 21</b>
вовлеченный в работу кружков, секций, студенческого спортивного клуба, Студенческого Совета пропагандирующий региональный крымоведческий потенциал;	<b>ЛР 22</b>
сориентированный на участие в экскурсиях, экспедициях, походах с целью формирования любви к родному краю как основополагающего элемента воспитания патриота Крыма и всей страны, бережного отношения к природному наследию.	<b>ЛР 23</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<b>ЛР 24</b>
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<b>ЛР 25</b>
Активно применять полученные знания на практике	<b>ЛР 26</b>
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	<b>ЛР 24</b>
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<b>ЛР 25</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>	
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>ЛР 26</b>
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<b>ЛР 27</b>
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	<b>ЛР 28</b>



#### **4.4. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и МДК**

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОП СПО-ППССЗ представлена в Приложении 1

### **5. Система оценки результатов**

#### **5.1. Формы аттестации**

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся.

Изучение программы завершается государственной итоговой аттестацией, по результатам которой выпускникам присваивается квалификация техник-технолог

#### **5.2. Организация, содержание и критерии оценки результатов текущего контроля**

Текущий контроль знаний обучающихся проводится на текущих занятиях в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, профессиональный модуль (далее ПМ).

Методы текущего контроля выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины, междисциплинарного курса.

Для проведения текущего контроля используются следующие формы:

- опрос (групповой, фронтальный, индивидуальный, письменный и др);
- тестирование;
- оценка выполнения задания практического занятия;
- оценка выполнения задания лабораторного занятия;
- оценка работы на семинаре;
- оценка контрольной работы;
- контроль самостоятельной работы в различных формах;
- другие формы текущей аттестации в соответствии с УМК предмета, дисциплины, МДК.

Текущий контроль практики проводится в форме экспертной оценки выполнения работ на практике руководителем практики.

Периодичность текущего контроля не реже 1 раза за 12 часов учебных занятий.

#### **5.3. Организация, содержание и критерии оценки результатов промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация проводится в колледже по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Промежуточная аттестация проводится в формах:

- зачет;
- дифференцированный зачет;
- комплексный зачет;
- комплексный дифференцированный зачет;
- экзамен;
- комплексный экзамен;
- экзамен по модулю;

- квалификационный экзамен;
- курсовой проект;
- семестровый контроль.

Конкретные формы промежуточной аттестации и ее периодичность определяются учебным планом.

Организация и порядок проведения промежуточной аттестации определяется фондами оценочных средств.

Выполнение курсового проекта проводится в рамках времени, специально отведенного учебным планом под руководством руководителя курсового проекта. Аттестация курсового проекта проводится на основании оценки выполненной работы руководителем курсового проекта в соответствии с фондом оценочных средств ПА.

#### **5.4. Организация, содержание и критерии оценки результатов учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся**

Учебно-исследовательская и проектная деятельность студентов в рамках ОП СПО представлена в виде выполнения курсового проектирования при освоении профессионального цикла.

Организация проектной деятельности в составе профессионального модуля проводится в соответствии с разработанной рабочей программой, а также оценочными материалами текущей аттестации.

Курсовое проектирование в программе ОП СПО-ППССЗ запланировано по МДК 02.01 Технология и оборудование винодельческого производства.

#### **5.5. Организация, содержание и критерии оценки результатов государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломного проекта.

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

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

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной экзаменационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными Колледжем.

Критерии оценки результатов ГИА определяются методикой оценивания результатов, требованиями к выпускным квалификационным работам.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и

государственную итоговую аттестацию, выдаются документы установленного образца.

## **6. Структура образовательной программы**

Образовательная программа состоит из учебного плана, календарного учебного графика, плана внеурочной деятельности, рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы и программа коррекционной работы.

### **6.1. Учебный план**

Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);

- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;

- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;

- формы государственной (итоговой) аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, в рамках ГИА;

- объем каникул по годам обучения.

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

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет не более 36 академических часов в неделю. Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, лабораторные работы, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ.

Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых проектов (работ), подготовки рефератов и сообщений, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, и т.д. ОП СПО-ППССЗ по специальности 19.02.05. Технология бродильных производств и виноделие предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общий гуманитарный и социально-экономический – ОГСЭ;

- математический и общий естественнонаучный – ЕН;

- профессиональный – П;

- профессиональные модули – ПМ;

- учебная практика – УП;

- производственная практика (по профилю специальности) – ПП;
- производственная практика (преддипломная) – ПДП;
- промежуточная аттестация – ПА;
- государственная итоговая аттестация – ГИА.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин. Общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет 253 академических часа. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья. Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть профессионального учебного цикла ОП СПО – ППССЗ предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Для подгрупп девушек часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведённого на изучение основ военной службы осуществляется в добровольном порядке или используется на освоение основ медицинских знаний.

Выполнение курсового проекта рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональному модулю ПМ 02 Ведение технологических процессов винодельческого производства профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на изучение.

Условия реализации описаны в разделе «Ресурсное обеспечение образовательной программы»

Учебный план представлен в Приложении 2.

### **6.2.Календарный учебный график**

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

Календарный учебный график представлен в Приложении 3.

### **6.3.План внеурочной деятельности**

План внеурочной деятельности направлен на достижение обучающимися планируемых результатов по формированию базовых основ и профессионального образования.

Внеурочная деятельность организуется во второй половине дня, в соответствии с графиком занятий и планом воспитательной работы, с учетом максимального объема учебной нагрузки обучающегося 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной нагрузки.

План внеурочной деятельности реализуется в соответствии с запросом обучающихся, их родителей (законных представителей).

Количество часов в неделю составляет 10 часов в неделю.

Продолжительность занятий внеурочной деятельности составляет 45 минут. Начало занятий внеурочной деятельностью с понедельника по пятницу во второй половине дня.

При организации внеурочной деятельности используются системные курсы внеурочной деятельности и несистемные занятия (тематических) курсов внеурочной деятельности. Системные курсы реализуются в соответствии с графиком занятий по внеурочной деятельности по программам, утвержденным на заседаниях цикловых методических комиссий. Несистемные занятия реализуются в рамках календарного плана воспитательной работы колледжа, классного руководителя. Несистемные занятия проводятся в свободной форме, с учетом основных направлений плана внеурочной деятельности и с учетом скользящего графика проведения мероприятий, конкурсов, олимпиад, спортивных соревнований.

План внеурочной деятельности представлен в Приложении 4.

#### **6.4. Рабочая программа воспитания**

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих и профессиональных компетенций квалифицированных специалистов среднего звена на практике.

Рабочая программа воспитания включает в себя следующие разделы:

раздел «Паспорт рабочей программы воспитания», в котором описывается цель и задачи воспитания, особенности воспитательного процесса, планируемые результаты;

раздел «Оценка освоения обучающимися основной образовательной программы в части достижения личностных результатов», в котором описаны основные направления самоанализа воспитательной работы;

раздел «Виды, формы и содержание деятельности», в котором показывается, каким образом будет осуществляться достижение поставленных цели и задач воспитания;

раздел «Требования к ресурсному обеспечению воспитательной работы», описано нормативно-правовое, кадровое, материально-техническое и информационное обеспечение воспитательной работы.

К программе воспитания прилагается календарный план воспитательной работы на весь период обучения, который детализируется на каждый учебный год в рамках ежегодного обновления ОПОП. Рабочая программа воспитания представлена в Приложении 5.

#### **6.5. Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы представлен в Приложении 6.

#### **6.6. Программа коррекционной работы.**

Программа коррекционной работы (ПКР) является неотъемлемым структурным компонентом образовательной программы Колледжа. ПКР разрабатывается для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и

студентов, попавших в сложную жизненную ситуацию.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией (ПМПК) и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Содержание образования и условия организации обучения и воспитания обучающихся с ОВЗ определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов - индивидуальной программой реабилитации инвалида.

Адаптированная образовательная программа - образовательная программа, адаптированная для обучения лиц с ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Программа коррекционной работы представлена в Приложении 7.

## **6.7. Рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик и курсов внеурочной деятельности**

### **6.7.1. Аннотации программ учебных дисциплин.**

Программы учебных дисциплин разработаны в соответствии с Положением о требованиях к составлению и оформлению учебно-методического комплекса дисциплины. Они рассмотрены и одобрены цикловыми методическими комиссиями, утверждены заведующим отделением. Аннотация программ учебных дисциплин 19.02.05. Технология бродильных производств и виноделие

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

### **ОГСЭ.01 Основы философии**

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, реализующейся в ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж», которая включает в себя образовательную программу среднего (полного) общего образования при подготовке специалистов среднего звена, по специальности, по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящую в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы-программы подготовки специалистов среднего звена:** цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:  
ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 16 – Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически

ЛР 17 – Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты(условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.

ЛР 18 – Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством

ЛР 19 – Осознающий себя высоконравственной личностью, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способный реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовый к мирному созиданию и защите Родины, любящий свой родной край, свою малую Родину – Крым.

ЛР 24 – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ЛР 25 – Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ЛР 28 – Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 99 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 66 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 33 часа.

### **ОГСЭ.02 История**

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

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

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

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

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

Ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

Выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

**знать:**



– основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);

– сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;

– основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные) политехнического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

– назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

– о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

– содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения.

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

– совершенствования собственной познавательной деятельности;

– критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного

– поиска, анализа и использования собранной исторической информации;

– ориентировки в актуальных исторических событиях, определения личной гражданской позиции;

– предвидения возможных последствий определенных политических действий;

– оценки происходящих исторических событий и поведения людей с точки зрения морали и права;

– осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенций:

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 1 – Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

ЛР 2 – Гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности

ЛР 4 – Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире

ЛР 6 – Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям

ЛР 19 – Осознающий себя высоко нравственной личностью, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способный реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовый к мирному созиданию и защите Родины, любящий свой родной край, свою малую Родину – Крым.

ЛР 20 – демонстрирующий доброжелательное, бережное отношение к народам, населяющим Крымский полуостров, готовый к осознанной жизни в духе взаимопонимания, мира, согласия между всеми народами, этническими национальностями, религиозными группами; жизнестойкий, противостоящий любому негативному влиянию и позитивно воспринимающий мир и свое место в нем.

ЛР 21 – презентующий свои достижения в различных отраслях искусства, науки и других сферах деятельности с целью популяризации крымского регионального культурного наследия;

ЛР 22 – вовлеченный в работу кружков, секций, студенческого спортивного клуба, Студенческого Совета пропагандирующий региональный крымоведческий потенциал;

ЛР 23 – сориентированный на участие в экскурсиях, экспедициях, походах с целью формирования любви к родному краю как основополагающего элемента воспитания патриота Крыма и всей страны, бережного отношения к природному наследию.

ЛР 25 – Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ЛР 26 – Активно применять полученные знания на практике

ЛР 31 – Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

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

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

### **ОСГЭ.03 Иностранный язык**

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

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

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

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенций:

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности  
Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 16 – Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически

ЛР 17 – Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты(условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.

ЛР 18 – Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством

ЛР 19 – Осознающий себя высоконравственной личностью, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способный реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовый к мирному созиданию и защите Родины, любящий свой родной край, свою малую Родину – Крым.

ЛР 20 – демонстрирующий доброжелательное, бережное отношение к народам, населяющим Крымский полуостров, готовый к осознанной жизни в духе взаимопонимания, мира, согласия между всеми народами, этническими национальностями, религиозными группами; жизнестойкий, противостоящий любому негативному влиянию и позитивно воспринимающий мир и свое место в нем.

ЛР 26 – Активно применять полученные знания на практике

ЛР 28 – Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ЛР 31 – Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 267 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 178 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 89 часов.

## ОГСЭ.04 Физическая культура

### 1. Область применения программы

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

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

### 3. Цель дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

– основы здорового образа жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции.

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

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

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

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

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 19 – Осознающий себя высоконравственной личностью, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способный реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовый к мирному созиданию и защите Родины, любящий свой родной край, свою малую Родину – Крым.

ЛР 22 – Вовлеченный в работу кружков, секций, студенческого спортивного клуба, Студенческого Совета пропагандирующий региональный крымоведческий потенциал.

ЛР 23 – Сориентированный на участие в экскурсиях, экспедициях, походах с целью формирования любви к родному краю как основополагающего элемента

воспитания патриота Крыма и всей страны, бережного отношения к природному наследию.

ЛР 26 – Активно применять полученные знания на практике.

ЛР 27 – Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.

ЛР 28 – Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ЛР 30 – Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

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

максимальной учебной нагрузки студента 253 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 168 часов;

самостоятельной работы обучающегося 85 часов.

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

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

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» является частью основной профессиональной образовательной программы и является вариативным компонентом учебного плана СПО по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящих в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная технология и биотехнологии.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена:** входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического цикла

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

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

– строить свою речь в соответствии с языковыми и этическими нормами;  
– анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности;

– устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;

– пользоваться словарями русского языка.

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

– различия между языком и речью;

– функции языка как средства формирования и трансляции мысли;

– нормы русского литературного языка;

– специфику устной и письменной речи;

– правила продуцирования текстов разных деловых жанров;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие

и профессиональные компетенции:

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

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

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

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

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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

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

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

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

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 16 – Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

ЛР 17 – Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.

ЛР 18 – Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством

ЛР 19 – Осознающий себя высоконравственной личностью, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными

знаниями и умениями, способный реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовый к мирному созиданию и защите Родины, любящий свой родной край, свою малую Родину – Крым.

ЛР 25 – Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ЛР 28 – Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

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

### **ОГСЭ.06 Психология общения**

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы и является вариативной компонентой учебного плана СПО по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящую в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена:** цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

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

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

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



психического напряжения и повышения жизненного тонуса.

В результате освоения учебной дисциплины учащийся должен

**знать:**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 4 – Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на

диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире

ЛР 6 – Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям

ЛР 7 – Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей

ЛР 8 – Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности

ЛР 12 – Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь

ЛР 15 – Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни

ЛР 16 – Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

ЛР 20 – демонстрирующий доброжелательное, бережное отношение к народам, населяющим Крымский полуостров, готовый к осознанной жизни в духе взаимопонимания, мира, согласия между всеми народами, этническими национальностями, религиозными группами; жизнестойкий, противостоящий любому негативному влиянию и позитивно воспринимающий мир и свое место в нем.

ЛР 28 – Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ЛР 31 – Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 57 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 38 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 19 часов

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

### **ЕН.01 Математика**

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы-программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящих в укрупненную группу направлений специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы-программы подготовки специалистов среднего звена.** Дисциплина входит в ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

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

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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

ПК 1.2. Вести технологический процесс производства этилового спирта изпищевого сырья.

ПК 1.3. Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий.

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

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

ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии.

ПК 2.2. Вести технологический процесс производства виноматериалов.

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

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

ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.

ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства пива.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.

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

ПК 3.5. Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.

ПК 4.1. Планировать основные показатели производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ по оказанию услуг исполнителями.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 17 – Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.

ЛР 24 – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ЛР 25 – Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ЛР 26 – Активно применять полученные знания на практике.

ЛР 28 – Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

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

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

## **ЕН.02 Экологические основы природопользования**

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

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

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

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

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

– анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

– использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;

– соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

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

– принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;

- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории

В ходе изучения дисциплины, обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.3. Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий

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

ПК 1.5. Эксплуатировать оборудование для производства спирта или ликероводочных изделий

ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии

ПК 2.2. Вести технологический процесс производства виноматериалов

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

ПК 2.4. Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия

ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия

ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства пива

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков

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

ПК 3.5. Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителем

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 14 – Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности

ЛР 20 – демонстрирующий доброжелательное, бережное отношение к народам, населяющим Крымский полуостров, готовый к осознанной жизни в духе взаимопонимания, мира, согласия между всеми народами, этническими национальностями, религиозными группами; жизнестойкий, противостоящий любому негативному влиянию и позитивно воспринимающий мир и свое место в нем.

ЛР 23 – сориентированный на участие в экскурсиях, экспедициях, походах с целью формирования любви к родному краю как основополагающего элемента воспитания патриота Крыма и всей страны, бережного отношения к природному наследию.

ЛР 24 – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ЛР 25 – Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного

контекста

ЛР 26 – Активно применять полученные знания на практике

ЛР 29 – Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа; самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

### **ЕН.03 Химия**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО 19.02.05 «Технология бродильной промышленности и виноделия», входящей в укрупнённую группу специальностей 19.00.00 «Промышленная технология и биотехнологии».

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы-программы подготовки специалистов среднего звена:** учебная дисциплина «Химия» является частью математического и общего естественнонаучного цикла

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

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

-соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

-применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;

-использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;

-описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;

-проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;

-использовать лабораторную посуду и оборудование;

-выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;

-проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;

-выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

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

-приемы безопасной работы в химической лаборатории

-основные понятия и законы химии;

- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;



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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Проводить подготовительные работы в производстве спирта и

ликероводочной продукции.

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

ПК 1.3. Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий.

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

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

ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии.

ПК 2.2. Вести технологический процесс производства виноматериалов.

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

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

ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.

ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства пива.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.

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

ПК 3.5. Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 1 – Ориентироваться в изменяющемся рынке труда, гибко реагировать на появление новых форм трудовой деятельности, готовность к их освоению, избегание безработицы, мотивированность к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.

ЛР 2 – Ориентироваться на участие в экскурсиях, экспедициях, походах с целью формирования любви к родному краю как основополагающего элемента воспитания патриота Крыма и всей страны, бережного отношения к природному наследию.

ЛР 3 – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ЛР 4 – Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ЛР 5 – Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 456 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 302 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 154 часа.

### **П.00 Профессиональный цикл ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины**

#### **ОП.01 Инженерная графика**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы-программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящих в укрупненную группу направлений специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

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

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

- читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;
- выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;
- выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;
- выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;
- оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить **общие и**

### **профессиональные компетенций:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 16 – Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

ЛР 17 – Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.

ЛР 26 – Активно применять полученные знания на практике

ЛР 27 – Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

ЛР 28 – Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать

с коллегами, руководством, клиентами.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 144 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 96 часов; самостоятельной работы обучающегося 48 часов.

### **ОП.02 Техническая механика**

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО, входящей в укрупненную группу специальностей 19.02.03 Технология бродильных производств и виноделия (базовая подготовка)

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы-программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики;
- типы кинематических пар;
- типы соединений деталей и машин;
- основные сборочные единицы и детали;
- характер соединения деталей и сборочных единиц;
- принцип взаимозаменяемости;
- виды движений и преобразующие движения механизмы;
- виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;
- передаточное отношение и число;
- методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.3. Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий.

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

ПК 1.5. Эксплуатировать оборудование для производства спирта ликероводочных изделий

ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии.

ПК 2.2. Вести технологический процесс производства виноматериалов.

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

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

ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия

ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства пива.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.

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

ПК 3.5. Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 9 – Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

ЛР 24 – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ЛР 25 – Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ЛР 26 – Активно применять полученные знания на практике

ЛР 27 – Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

ЛР 28 – Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

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

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

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы-программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящую в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная технология и биотехнологии.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы-программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина «Электротехника и электронная техника» входит в общий профессиональный цикл.

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

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

– использовать основные законы и принципы теоретической электротехники

– электронной техники в профессиональной деятельности

– читать принципиальные, электрические и монтажные схемы

– рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей

- пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями
- подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками
- собирать электрические схемы

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенций:

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.



ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 17 – Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.

ЛР 23 – сориентированный на участие в *экскурсиях*, экспедициях, походах с целью формирования любви к родному краю как основополагающего элемента воспитания патриота Крыма и всей страны, бережного отношения к природному наследию.

ЛР 24 – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ЛР 25 – Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ЛР 28 – Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

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

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

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

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

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы-программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**  
– работать с лабораторным оборудованием;  
– определять основные группы микроорганизмов;

– проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам

– соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

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

– основные понятия и термины микробиологии;

– классификацию микроорганизмов;

– морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

– генетическую и химическую основы наследственности и формизменчивости микроорганизмов;

– роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

– характеристика микрофлоры почвы, воды и воздуха;

– особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

– возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;

– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

– схему микробиологического контроля;

– санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

– правила личной гигиены работников пищевых производств.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.3 Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий.

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

ПК 1.5 Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий.

ПК 2.1 Проводить подготовительные работы в виноделии.

ПК 2.2 Вести технологический процесс производства виноматериалов.

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

ПК 2.4 Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.

ПК 2.5 Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.

ПК 2.6 Эксплуатировать оборудование для виноделия.

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

ПК 3.2 Вести технологический процесс производства пива.

ПК 3.3 Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.

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

ПК 3.5 Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.

ПК 4.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 16 – Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

ЛР 17 – Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.

ЛР 18 – Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством;

ЛР 24 – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ЛР 25 – Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ЛР 26 – Активно применять полученные знания на практике

ЛР 27 – Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

ЛР 28 – Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ЛР 29 – Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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

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

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

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы-программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящую в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная технология и биотехнологии.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы-программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина «Автоматизация технологических процессов» входит в общий профессиональный цикл.

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

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

– использовать в производственной деятельности средства механизации технологических процессов;

– проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации. В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

– понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;

– принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;

– основные понятия автоматизированной обработки информации;

– классификацию автоматических систем и средств измерений;

– общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ);

- классификация технологических средств автоматизации;
- основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств;
- типовые средства измерений, область их применения;
- типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.3. Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий

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

ПК 1.5. Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий

ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии

ПК 2.2. Вести технологический процесс производства виноматериалов

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

ПК 2.4. Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия

- ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия
- ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия
- ПК 3.1. Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков
- ПК 3.2. Вести технологический процесс производства пива
- ПК 3.3. Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков
- ПК 3.4. Контролировать параметры и качество технологического производства пива и безалкогольных напитков
- ПК 3.5. Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков
- ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства
- ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями
- ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива
- ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно–отчетную документацию

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 16 – Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный.

ЛР 17 – Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты труда, либо иные схожие характеристики.

ЛР 18 – Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством;

ЛР 24 – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ЛР 25 – Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ЛР 26 – Активно применять полученные знания на практике

ЛР 27 – Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

ЛР 28 – Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 135 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –90 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 45 часов.

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

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы-программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящих в укрупненную группу направлений специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы-программы подготовки специалистов среднего звена: общепрофессиональные дисциплины**

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

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

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;

- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

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

- основные понятия автоматизированной обработки информации;

- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;

- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенций:

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в

профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

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

ПК 1.3. Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий.

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

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

ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии.

ПК 2.2. Вести технологический процесс производства виноматериалов.

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

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

ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.

ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства пива.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.

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

ПК 3.5. Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.



Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 16 – Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

ЛР 17 – Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.

ЛР 26 – Активно применять полученные знания на практике

ЛР 27 – Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

ЛР 28 - Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 153 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 102 часа;

самостоятельной работы обучающегося 51 час.

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

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы-программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящих в укрупненную группу направлений специальностей 19.00.00 Промышленная технология и биотехнологии.

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

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

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

– применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;

– оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

– использовать в профессиональной деятельности документацию систем

качества;

– приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

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

– основные понятия метрологии;

– задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;

– формы подтверждения соответствия;

– основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно - методических стандартов;

– терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.3. Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий.

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

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

ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии.

ПК 2.2. Вести технологический процесс производства виноматериалов.

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

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

ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.

ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства пива.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.

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

ПК 3.5. Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 24 – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ЛР 25 – Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ЛР 26 – Активно применять полученные знания на практике

ЛР 27 – Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.

ЛР 28 – Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

максимальной учебной нагрузки студента 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 60 часов;

самостоятельной работы студента 30 часов.

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

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

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделия входящих в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы-программы подготовки специалистов среднего звена: общепрофессиональный цикл**

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

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

- использовать необходимые нормативные правовые акты;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

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

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.3. Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий.

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

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

ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии.

ПК 2.2. Вести технологический процесс производства виноматериалов.

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

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

ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства пива.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.

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

ПК 3.5. Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.

ПК 4.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области бродильных производств и виноделия.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области бродильных производств и виноделия.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 1 – Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

ЛР 2 – Гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности

ЛР 3 – Готовность к служению Отечеству, его защите

ЛР 4 – Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире

ЛР 5 – Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности

ЛР 6 – Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям

ЛР 9 – Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

ЛР 13 – Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем

ЛР 16 – Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

ЛР 17 – Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.

ЛР 18 – Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством

ЛР 19 – Осознающий себя высоко нравственной личностью, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способный реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовый к мирному созиданию и защите Родины, любящий свой родной край, свою малую Родину – Крым.

ЛР 20 – демонстрирующий доброжелательное, бережное отношение к народам, населяющим Крымский полуостров, готовый к осознанной жизни в духе взаимопонимания, мира, согласия между всеми народами, этническими национальностями, религиозными группами; жизнестойкий, противостоящий любому негативному влиянию и позитивно воспринимающий мир и свое место в нем.

ЛР 24 – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ЛР 25 – Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ЛР 26 – Активно применять полученные знания на практике

ЛР 27 – Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.

ЛР 28 – Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

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

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

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы-программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящих в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы-программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

– рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

– применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

– анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

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

– основные положения экономической теории;

– принципы рыночной экономики;

– современное состояние и перспективы развития отрасли;

– роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;

– механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

– механизмы формирования заработной платы;

– формы оплаты труда;

– стили управления, виды коммуникации;

– принципы делового общения в коллективе;

– управленческий цикл;

– особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;

– формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые



методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.3. Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий.

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

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

ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии.

ПК 2.2. Вести технологический процесс производства виноматериалов.

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

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

ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.

ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства пива.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.

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

ПК 3.5. Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.  
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.  
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.  
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 16 – готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

ЛР 17 – ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.

ЛР 18 – самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством

ЛР 25 – осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ЛР 28 – работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ЛР 31 – проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 120 часов;

самостоятельной работы обучающегося 80 часов;

лабораторной работы обучающегося 40 часов.

### **ОП.10 Охрана труда**

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

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

**2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина «Охрана труда» входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины «Охрана труда» обучающийся должен **уметь:**

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

- проводить вводный инструктаж работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

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

- действие токсичных веществ на организм человека;

- меры предупреждения пожаров и взрывов;

- основные причины возникновения пожаров и взрывов;

- системы управления охраной труда в организации;

- нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

- обязанности работников в области охраны труда;

- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций работниками (персоналом);

- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенций:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенций:

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

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

эффективность и качество.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.2 Вести технологический процесс производства этилового спирта из пищевого сырья

ПК 1.3. Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий

ПК 1.5. Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий

ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии

ПК 2.2 Вести технологический процесс производства виноматериалов

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

ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия

ПК 3.1 Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков

ПК 3.2 Вести технологический процесс производства пива

ПК 3.3 Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков

ПК 3.5 Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 12 – Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь

ЛР 16 – Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

ЛР 24 – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ЛР 25 – Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ЛР 26 Активно применять полученные знания на практике

ЛР 27 – Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

ЛР 29 – Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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

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

### **ОП.11 Безопасность жизнедеятельности**

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы-программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО

19.02.05. Технология бродильных производств и виноделие, входящую в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы-программы подготовки специалистов среднего звена:** общепрофессиональный цикл

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

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

– организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

– предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

– использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

– применять первичные средства пожаротушения;

– ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

– применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей

военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

– владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

– оказывать первую помощь пострадавшим;

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

– принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

– основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

– основы военной службы и обороны государства;

– задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

– способы защиты населения от оружия массового поражения;

– меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

– организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

– основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

– область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

– порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.3. Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий.

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

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

ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии.

ПК 2.2. Вести технологический процесс производства виноматериалов.

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

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

ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.

ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства пива.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.

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

ПК 3.5. Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 3 – Готовность к служению Отечеству, его защите

ЛР 6 – Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

ЛР 11– Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков

ЛР 12 – Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь

ЛР 16 – Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

ЛР 19 – Осознающий себя высоконравственной личностью, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способный реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовый к мирному созиданию и защите Родины, любящий свой родной край, свою малую Родину – Крым.

ЛР 24 – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ЛР 25 – Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ЛР 26 – Активно применять полученные знания на практике

ЛР 30 – Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ЛР 31 – Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 98 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов. самостоятельная работа обучающихся – 30 часов.



## ОП.12 Биохимия продуктов брожения

### 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы и является вариативной компонентой учебного плана СПО по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделия, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы-программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный цикл.

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

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

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

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

- химический состав вина и винограда;
- строение, образование и превращения углеводов, азотистых веществ органических кислот, винограда;
- строение, образование и фенольных соединений витаминов, ферментов в виноградном соке и вине;
- строение, образование и превращения спиртов в виноградном соке и вине;
- строение, образование и превращения альдегидов и кетонов, сложных эфиров, восков и масел в виноградном соке и вине;
- строение, образование и превращения липидов и превращения минеральных веществ в виноградном соке и вине;
- процессы, проходящие при переработке винограда, брожении виноградного сула метаболизме карбонильных соединений;
- процессы, происходящие при бактериальном брожении;
- современную теорию окислительно-восстановительных процессов;
- химическую природу веществ, обуславливающих букет вина;
- процессы, проходящие при образовании вина;
- процессы, проходящие при формировании, созревании и старении вина;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие и

профессиональные компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.3. Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий

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

ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии.

ПК 2.2. Вести технологический процесс производства виноматериала.

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

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

ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.

ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.

ПК 3.1. Проводить подготовительные работы в производстве пива и

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства пива.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение

личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР4 – Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире

ЛР5 – Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности

ЛР 8 – Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей

ЛР 11 – Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков

ЛР 12 – Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь

ЛР 13 – Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем

ЛР 16 – Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

ЛР 17 – Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.

ЛР18 – Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством

ЛР 24 – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ЛР 26 – Активно применять полученные знания на практике

ЛР 27 – Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

ЛР 28 – Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ЛР 31 – Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

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

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

#### **6.7.2. Аннотации программ профессиональных модулей**

Программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с Положением о требованиях к составлению и оформлению учебно-методического комплекса профессионального модуля. Они рассмотрены и одобрены цикловыми методическими комиссиями, утверждены приказом.

### **ПМ.00 Профессиональные модули**

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

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящих в укрупненную группу направлений специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств.

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в

	профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Перечень профессиональных компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
ПК 1.1	Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции.
ПК 1.2	Вести технологический процесс производства этилового спирта из пищевого сырья.
ПК 1.3	Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий.
ПК 1.4	Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочных изделий.
ПК 1.5	Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эксплуатации оборудования спиртового и ликероводочного производства;</li> <li>- выполнения основных ручных и механизированных технологических операций спиртового и ликероводочного производства;</li> <li>- оформления документов, удостоверяющих качество готовой продукции.</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вести технологические процессы производства продукции в соответствии с действующими нормативными правовыми актами;</li> <li>- определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;</li> <li>- пользоваться действующими нормативными правовыми актами, регламентирующими выпуск продукции;</li> <li>- проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;</li> <li>- соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;</li> <li>- производить расчеты производительности оборудования;</li> <li>- осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта.</li> </ul>

<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- об основных направлениях и перспективах спиртового и ликероводочного производства;</li> <li>- основные виды спиртового и ликероводочного производства;</li> <li>- сущность технологических процессов спиртового и ликероводочного производства;</li> <li>- требования к качеству сырья, материалов и основных видов продукции;</li> <li>- виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования;</li> <li>- режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов продукции спиртового и ликероводочного производства;</li> <li>- принципы организации, методы и способы контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;</li> <li>- правила приемки, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа;</li> <li>- назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования и технологических линий спиртового и ликероводочного производства;</li> <li>- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.</li> </ul>
--------------	---

Освоение профессионального модуля обеспечивает достижение личностных результатов реализации программы воспитания:

<p>Личностные результаты</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;</li> <li>- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;</li> <li>- осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации и собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;</li> <li>- готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость;</li> </ul>
------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики;</li> <li>- самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством;</li> <li>- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;</li> <li>- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;</li> <li>- активно применять полученные знания на практике;</li> <li>- способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;</li> <li>- работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;</li> <li>- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</li> </ul>
--	--

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 258 часов, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 172 часа;  
 самостоятельной работы обучающегося – 86 часов.  
 Учебная практика – 144 часа.

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

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

Код компетенции	Содержание компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и

	нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Промежуточная аттестация в форме: экзамена.

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

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящих в укрупненную группу направлений специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Ведение технологических процессов винодельческого производства.

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: «Ведение технологических процессов винодельческого производства» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции, сформировать личностные результаты:

Перечень общих компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития



ОК 5	Использовать информационно–коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Перечень профессиональных компетенций:

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

Перечень личностных результатов:

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 7	Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.
ЛР 9	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.
ЛР 13	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.
ЛР 16	Готовность соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 17	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности,

	имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.
ЛР 18	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.
ЛР 24	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ЛР 25	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ЛР 26	Активно применять полученные знания на практике.
ЛР 27	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.
ЛР 28	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 29	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ЛР 30	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. Проводить подготовительные работы в виноделии.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	ПО1 эксплуатации оборудования винодельческого производства; ПО2 выполнения основных ручных и механизированных технологических операций винодельческого производства; ПО3 оформления документов, удостоверяющих качество готовой продукции.
уметь	У1 вести технологические процессы производства продукции в соответствии с нормативной документацией; У2 определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре; У3 пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск продукции; У4 проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции; У5 соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий; У6 производить расчеты производительности оборудования; У7 осуществлять контроль работы и качества наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;
знать	З1 об основных направлениях и перспективах винодельческого производства;

	<p>32 основные виды винодельческого производства;</p> <p>33 сущность технологических процессов винодельческого производства;</p> <p>34 требования к качеству сырья, материалов и основных видов продукции;</p> <p>35 виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования;</p> <p>36 режимы, сроки хранения и транспортировки различных видов продукции винодельческого производства;</p> <p>37 принципы организации, методы и способы контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;</p> <p>38 правила приемки, методы отбора проб и подготовки пробы для лабораторного анализа;</p> <p>39 назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования и технологических линий винодельческого производства;</p> <p>310 требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.</p>
--	---

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 747 часов, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 498 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося – 234 часа;  
 учебная практика – 72 часа  
 производственная практика – 144 часа.

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

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 2.1	Проводить подготовительные работы в виноделии
ПК 2.2	Вести технологический процесс производства виноматериалов
ПК 2.3	Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов)
ПК 2.4	Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия
ПК 2.5	Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия
ПК 2.6	Эксплуатировать оборудование для виноделия
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и

	способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

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

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО

19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящих в укрупненную группу направлений специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: «Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:, сформировать личностные результаты.

Перечень общих компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

1. Перечень профессиональных компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
ПК 3.1	Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.
ПК 3.2	Вести технологический процесс производства пива.
ПК 3.3	Вести технологические процессы производства безалкогольных напитков.
ПК 3.4	Контролировать параметры и качество технологического производства пива и безалкогольных напитков.
ПК 3.5	Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.

Перечень личностных результатов:

<b>Код</b>	<b>Наименование личностных результатов</b>
ЛР 16	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 17	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности,

	имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.
ЛР18	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
ЛР24	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ЛР26	Активно применять полученные знания на практике
ЛР27	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения
ЛР28	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР31	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	ПО1 - эксплуатации оборудования производства пива и безалкогольных напитков; ПО2 - выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пива и безалкогольных напитков; ПО3 - оформления документов, удостоверяющих качество готовой продукции
уметь	У1 - вести технологические процессы производства продукции в соответствии с действующими нормативными правовыми актами; У2 - определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре; У3 - пользоваться действующими нормативными правовыми актами, регламентирующими выпуск продукции; У4 - проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции; У5 - соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий; У6 - производить расчеты производительности оборудования; У7 - осуществлять контроль работы и качества наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта
знать	З1 - об основных направлениях и перспективах производства пива и безалкогольных напитков; З2 - основные виды производства пива и безалкогольных напитков; З3 - сущность технологических процессов производства

	<p>пива и безалкогольных напитков;</p> <p>34 - требования к качеству сырья, материалов и основных видов продукции;</p> <p>35 - виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования;</p> <p>36 - режимы, сроки хранения и транспортировки различных видов продукции производства пива и безалкогольных напитков;</p> <p>37 - принципы организации, методы и способы контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;</p> <p>38 - правила приемки, методы отбора проб и подготовки пробы для лабораторного анализа;</p> <p>39 - назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования и технологических линий производства пива и безалкогольных напитков;</p> <p>310 - требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.</p>
--	---

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 255 часов, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 170 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося – 85 часов.  
 учебная практика – 72 часа  
 производственная практики – 144 часа.

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

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.1	Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.
ПК 1.2	Вести технологический процесс производства пива.
ПК 1.3	Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.
ПК 1.4	Контролировать параметры и качество технологического производства пива и безалкогольных напитков.
ПК 1.5	Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

## ПМ.04 Организация работы структурного подразделения

### 1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделия, входящих в укрупненную группу направлений специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация работы структурного подразделения

### 2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация работы структурного подразделения и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и



	нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

#### Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 4.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

#### Перечень личностных результатов:

<b>Код</b>	<b>Наименование личностных результатов</b>
ЛР 16	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 17	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.

ЛР18	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
ЛР24	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ЛР25	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ЛР26	Активно применять полученные знания на практике
ЛР27	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения
ЛР28	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР31	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>– планирования работы структурного подразделения;</li> <li>– оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;</li> <li>– принятия управленческих решений;</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li> <li>– вести табель учета рабочего времени работников;</li> <li>– рассчитывать заработную плату;</li> <li>– рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</li> <li>– организовать работу коллектива исполнителей;</li> <li>– оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– методику расчета выхода продукции;</li> <li>– порядок оформления табеля учета рабочего времени;</li> <li>– методику расчета заработной платы;</li> <li>– основы теории принятия управленческих решений</li> </ul>

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 213 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 142 часа;  
самостоятельной работы обучающегося - 71 час.  
Производственная практика - 144 часа.

#### 4. Результаты освоения профессионального модуля.

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

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК3.	Принимать решения в стандартных нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 4.2	Планировать исполнение работ исполнителем.
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 4.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии (специальности) 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящих в укрупненную группу направлений специальностей

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии

ПК 2.2 Вести технологический процесс производства виноматериала

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

ПК 2.4. Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия

ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия

ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия

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

Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
ПК 2.1	Проводить подготовительные работы в виноделии.
ПК 2.2	Вести технологический процесс производства виноматериалов.
ПК 2.4	Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.
ПК 2.6	Эксплуатировать оборудование для виноделия.

Перечень личностных результатов:

<b>Код</b>	<b>Наименование личностных результатов</b>
ЛР 7	Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности
ЛР 9	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР13	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР16	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР17	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.
ЛР18	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
ЛР24	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ЛР25	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ЛР26	Активно применять полученные знания на практике
ЛР27	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения
ЛР28	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР29	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ЛР30	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Эксплуатировать оборудование винодельческого производства;</li> <li>- Выполнения основных ручных и механизированных технологических операций винодельческого производства;</li> <li>- Оформления документов, удостоверяющих качество готовой продукции;</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Вести технологические процессы производства продукции в соответствии с нормативной документацией;</li> <li>- Пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск продукции;</li> <li>- Соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- Осуществлять контроль работы и качества наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные способы переработки винограда и применение необходимого оборудования для улучшения качества виноматериалов.</li> <li>- Производственную инструкцию и правила внутреннего трудового распорядка</li> <li>- Правила технической эксплуатации и ухода за оборудованием, приспособлениями и инструментом;</li> </ul>

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -24 часа

самостоятельной работы обучающегося – 12 часов

Производственная практика - 144 часа.

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

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

Код	Наименование результата освоения практики
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ПК 2.1	Проводить подготовительные работы в виноделии
ПК 2.2	Вести технологический процесс производства виноматериала
ПК 2.3	Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов)
ПК 2.4	Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия
ПК 2.5	Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия
ПК 2.6	Эксплуатировать оборудование для виноделия

### **6.7.3. Аннотация программы производственной (преддипломной) практики**

Программа производственной практики (преддипломной) разработана на основе Положения о практической подготовке обучающихся. В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.05. Технология бродильных производств и виноделие раздел основной образовательной программы СПО «Производственные практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Производственная практика базируется на компетенциях и умениях, формируемых при изучении дисциплин гуманитарного, социального, экономического, информационно-правового и

профессионального циклов, а также на основе изучения специальных курсов профессиональных дисциплин и предшествует выполнению выпускной квалификационной работы.

Продолжительность производственной (преддипломной) практики составляет 4 недели.

Целями производственной практики являются:

- улучшение качества профессиональной подготовки;
- приобретение навыков работы;
- закрепление теоретических знаний, полученных в ходе учебного процесса по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам и формирование практического представления о профессиональной деятельности.

Задачи производственной (преддипломной) практики:

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

Этапы практики:

1. Организационный (оформление документов для прохождения учебной практики, прибытие на базу практики, согласование подразделения в котором будет организовано рабочее место, прохождение вводного инструктажа).

2. Прохождения практики (сбор материала для написания отчета по практике, сбор материала для написания выпускной квалификационной работы, участие в выполнении отдельных видов работ).

3. Отчетный (обработка и систематизация собранного нормативного и фактического материала, оформление отчета о прохождении практики).

### **6.8. Оценочные материалы**

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

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



иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

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

Контрольно-оценочные средства текущей и промежуточной аттестации студентов максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Контроль знаний студентов проводится по следующей схеме:

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

### **6.9. Методические материалы**

В Колледже разработаны учебно-методические материалы и документы в помощь образовательному процессу:

- методические рекомендации по выполнению практических работ;
- методические рекомендации по выполнению лабораторных работ;
- методические рекомендации по выполнению семинаров;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы;
- методические рекомендации по выполнению курсовых работ (проектов);
- программы государственной итоговой аттестации и другие материалы.

## **7. Ресурсное обеспечение образовательной программы**

### **7.1. Кадровое обеспечение**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками Колледжа, 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, (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников Колледжа отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности. Технология бродильных производств и виноделие не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области

профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

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

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

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

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

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

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

1. Кабинеты:
  - социально-экономических дисциплин;
  - иностранного языка;
  - информационных технологий в профессиональной деятельности;
  - экологических основ природопользования;
  - инженерной графики;
  - технической механики;
  - безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
2. Лаборатории:
  - химии;
  - электротехники и электронной техники;
  - метрологии и стандартизации;
  - автоматизации технологических процессов;
  - микробиологии, санитарии и гигиены;
  - технологии и оборудования спиртового и ликероводочного производства;
  - технологии и оборудования винодельческого производства;
  - технологии и оборудования производства пива и безалкогольных напитков;
  - теххимического контроля бродильных производств и виноделия.
3. Спортивный комплекс:
  - спортивный зал;

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

4. Залы:

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

#### **7.4. Базы практики**

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

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

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

Цикл	Индексы дисциплин	Наименование дисциплины, МДК	Компетенции																																		
			Общие										Профессиональные																								
			ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.5.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17	18	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35					
Общий гуманитарный и социально-экономический	ОГСЭ.01.	Основы философии	+	+	+	+	+	+	+	+	+																										
	ОГСЭ.02.	История		+	+			+	+			+																									
	ОГСЭ.03.	Иностранный язык	+	+	+	+	+			+	+	+																									
	ОГСЭ.04.	Физическая культура		+	+	+			+		+																										
	ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																			+	+	+	+	+		
	ОГСЭ.06	Психология общения	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																									
Математический и естественно-научный	ЕН.01.	Математика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				
	ЕН.02.	Экологические основы природопользования	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
	ЕН.03.	Химия	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+								
Профессиональный	ОП.01.	Инженерная графика	+	+	+	+	+	+	+	+	+									+											+		+				
	ОП.02.	Техническая механика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				
	ОП.03.	Электротехника и электронная техника	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+								+																	
	ОП.04.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
	ОП.05.	Автоматизация технологических процессов	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
	ОП.06.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
	ОП.07.	Метрология и стандартизация	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
	ОП.08.	Правовые основы профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			

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

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

Цикл	Индексы дисциплин	Наименование дисциплины, МДК	Компетенции																														
			Общие										Профессиональные																				
			ЛР1	ЛР2	ЛР3	ЛР4	ЛР5	ЛР6	ЛР7	ЛР8	ЛР9	ЛР10	ЛР11	ЛР12	ЛР13	ЛР14	ЛР15	ЛР16	ЛР17	ЛР18	ЛР19	ЛР20	ЛР21	ЛР22	ЛР23	ЛР24	ЛР25	ЛР26	ЛР27	ЛР28	ЛР29	ЛР30	ЛР31
4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35			
Общий гуманитарный и социально-экономический	ОГСЭ.01.	Основы философии														+	+	+	+	+				+	+				+				
	ОГСЭ.02.	История	+	+			+		+											+	+	+			+	+						+	
	ОГСЭ.03.	Иностранный язык														+	+	+	+	+						+			+			+	
	ОГСЭ.04.	Физическая культура																		+						+		+	+		+		
	ОГСЭ.05.	Русский язык и культура речи															+	+	+	+						+			+				
	ОГСЭ.06.	Психология общения					+		+		+	+					+		+			+							+			+	
Математический и естественно-научный	ЕН.01.	Математика															+							+	+	+			+				
	ЕН.02.	Экологические основы природопользования													+					+				+	+	+	+			+			
	ЕН.03.	Химия	+	+	+	+	+																										
Профессиональный	ОП.01.	Инженерная графика														+	+									+	+	+					
	ОП.02.	Техническая механика										+													+	+	+	+	+				
	ОП.03.	Электротехника и электронная техника															+								+	+	+		+				
	ОП.04.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве															+	+	+						+	+	+	+	+	+			
	ОП.05.	Автоматизация технологических процессов															+	+	+						+	+	+	+	+				
	ОП.06.	Информационные технологии в профессиональной деятельности															+	+									+	+	+				
	ОП.07.	Метрология и стандартизация																							+	+	+						
	ОП.08.	Правовые основы профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+					+				+	+	+	+	+				+	+	+	+	+				

