

Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Астраханский государственный технический
университет»
Темрюкский техникум (филиал)

ЭКСПЕРТ

главный специалист управления сельского
хозяйства администрации
Темрюкский район

Е.К. Мойса
20 17 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ТТ ФГБОУ ВО
МО «АГТУ»

А.А. Беляков

«31» августа 2017г.



Программа подготовки специалистов среднего звена

специальности СПО

19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

Уровень подготовки базовый

Квалификация выпускника
ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ

Авторы: Бородина Т.Б.
ППССЗ рекомендована отделением
«Технология бродильных производств и виноделие»
протокол № 6 от «28» июня 2017г.
Зав.отделением
«Технология бродильных производств и виноделие»
Т.Б. Бородина

ППССЗ одобрена методическим советом
протокол № 5 от «30» августа 2017г.

Зам. директора по УВР

И.А. Михалева

«30» августа 2017г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена СПО, реализуемая в ТТ ФГБОУ ВО «АГТУ» по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие профиль подготовки базовый	3
1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ СПО по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие	3
1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования	4
1.3.1. Цель ППССЗ СПО	4
1.3.2. Срок освоения ППССЗ СПО по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие	4
1.3.3. Трудоемкость ППССЗ СПО по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА СПО ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.05 ТЕХНОЛОГИЯ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЕ.	5
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника:	5
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	5
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника	5
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника	5
3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ППССЗ СПО	6
3.1 Структура компетентностной модели выпускника	6
4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ.	8
4.1 Календарный учебный график.	8
4.2 Учебный план подготовки техника – технолога.	8
4.3 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей)	9
4.4 Программы учебной и производственной практик.	9
5 ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ	10
5.1 Кадровое обеспечение учебного процесса	10
5.2 Учебно-методическое обеспечение учебного процесса.	10
5.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса	11
5.4. Об особенностях организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья при реализации ППССЗ Наличие соответствующих условий реализации дисциплины (профессионального модуля)	12
6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ФИЛИАЛА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ.	12
6.1. Воспитательная среда Темрюкского техникума (филиала) ФГБОУ ВО «Астраханского государственного технического университета», обеспечивающая развитие общекультурных компетенций обучающихся	12
6.2.Характеристика основных сфер развития социокультурной среды ТТ ФГБОУ ВО «АГТУ»	14
6.3.Психолого-консультативный центр.	16
7 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ППССЗ СПО	16
7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.	16
7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников ППССЗ СПО.	16
8. ВОЗМОЖНОСТИ ПРОДОЛЖЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ	17

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена СПО, реализуемая в ТТ ФГБОУ ВО «АГТУ» по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие профиль подготовки базовый

представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную СПО с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования (ФГОС СПО), а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: базовый учебный план и рабочие (вариативные) учебные планы по профилям подготовки, рабочие программы учебных модулей (курсов, предметов, дисциплин) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный график учебного процесса и методические материалы, соответствующие образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ СПО по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ СПО составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ;
- Профессиональный стандарт от 13 сентября 2016 №505н «Винодел»;
- Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, разработанное в соответствии с частью 11 статьи 13 Федерального закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014 г. за № 375;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;
- Приказ Минобрнауки и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 г. Москва «Об утверждении Положения о практике обучающихся осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав ФГБОУ ВО «Астраханский Государственный Технический Университет»;
- Положение о Темрюкском техникуме (филиал) ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет» .

1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

1.3.1. Цель ППССЗ СПО

- развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных универсальных (общенаучных, социально-личностных, инструментальных) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данному направлению подготовки.
- дать качественные базовые гуманитарные, социальные, экономические, математические и естественно-научные знания, востребованные обществом;
- подготовить техника-технолога к успешной деятельности по организации и выполнению работ на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров;
- создать условия для овладения универсальными и предметно-специализированными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда;
- сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение их общей культуры, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

1.3.2. Срок освоения ППССЗ СПО по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие.

Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования подготовки по очной форме получения образования на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

1.3.3. Трудоемкость ППССЗ СПО по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного – ОБД(ОПД)
 - общего гуманитарного и социально-экономического-ОГСЭ;
 - математического и общего естественнонаучного-ЕН;
 - профессионального-П;
- и разделов:
- учебная практика-УП;
 - производственная практика (по профилю специальности) -ПП;
 - производственная практика (преддипломная) -ПДП;
 - промежуточная аттестация-ПА;
 - государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы) -ГИА.

Трудоемкость ППССЗ 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие базового уровня по очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 4428 часов и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, учебную практику 8 недель, производственную практику по профилю специальности 17 недель, производственную преддипломную практику - 4 недели, промежуточную аттестацию 7 недель, подготовку выпускной квалификационной работы 4 недели, государственную итоговую аттестацию 2 недели, и время, отводимое на консультации.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА СПО ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.05 ТЕХНОЛОГИЯ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНODEЛИЕ.

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника:

Организация и ведение процессов производства продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольной продукции.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

сырье различного вида для бродильных производств и виноделия, производства безалкогольной продукции;

продукция бродильных производств и виноделия, безалкогольная продукция;

технологии бродильных производств и виноделия, производства безалкогольной продукции;

оборудование бродильных производств и виноделия, для производства безалкогольной продукции;

процессы управления в производстве продуктов бродильных производств и виноделии, производстве безалкогольной продукции;

проектная, технологическая и отчетная документация;

первичные трудовые коллективы.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

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

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

При разработке ППССЗ учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей в области винодельческого хозяйства.

Особое внимание уделено выявлению интересов и совершенствованию механизмов удовлетворения запросов потребителей образовательных услуг.

По завершению образовательной программы выпускникам выдается диплом государственного образца.

Для обеспечения мобильности студентов на рынке труда в вариативную часть базового учебного плана ежегодно вносятся изменения, которые позволяют углубить знания студентов и обеспечивают возможность выбора индивидуальной образовательной траектории с учетом особенностей развития экономики Темрюкского района.

В учебном процессе используются интерактивные технологии обучения студентов, такие как технология портфолио, тренинги, кейс-технология, деловые и имитационные игры и др. Традиционные учебные занятия максимально активизируют познавательную деятельность студентов. Для этого проводятся лекции вдвоем, лекции – парадоксы, проблемные лекции и семинары, лекции с открытым концом и др. В учебном процессе используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов. Тематика курсовых и выпускных квалификационных работ определяется совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков.

В учебном процессе организуются различные виды контроля обученности студентов: входной, текущий, промежуточный, тематический, итоговый. Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения (составляется паспорт КОС по каждой дисциплине или ПМ). Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств ежегодно корректируются методическим советом Темрюкского техникума (филиала) ФГБОУ ВО «АГТУ». На отделении «Технология бродильных производств виноделие» создаются условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины. Итоговая аттестация выпускников включает в себя защиту выпускной квалификационной работы.

Организация практик осуществляется на базе винодельческих предприятий организаций и учреждений города Темрюка и Темрюкского района: ООО «Кубань-вино», ЗАО «Кубанская лоза», Филиал ЗАО МПБК «Очаково» «Южная винная компания», ООО «Вилла Романов».

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

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

Широкая подготовка по виноделию, спиртовому, ликероводочному, пивоваренному и безалкогольному производству, позволяет техникам-виноделам работать на любых винодельческих предприятиях и организациях.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ППССЗ СПО

Результаты освоения ППССЗ СПО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

3.1 Структура компетентностной модели выпускника

Компетенции, определяющие структуру модели выпускника:

Компетенции	
Общекультурные	
Профессиональные	Общепрофессиональные
	Специальные

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**,

соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств.

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

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

ПК 1.3. Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий.

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

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

Ведение технологических процессов винодельческого производства.

ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии.

ПК 2.2. Вести технологический процесс производства виноматериалов.

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

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

ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.

ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.

Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного 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 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.

Выполнение работ по профессии «Аппаратчик процесса брожения».

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППСЗ.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППСЗ регламентируется учебным планом; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1 Календарный учебный график.

Последовательность реализации ППСЗ СПО специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие по годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы) приводится в (Приложении 1.)

4.2 Учебный план подготовки техника – технолога.

Учебный план СПО специальности включает все дисциплины, изучаемые обязательно и последовательно, а также дисциплины, выбранные студентом, и предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
 - общего гуманитарного и социально-экономического;
 - математического и общего естественнонаучного;
 - профессионального;
- и разделов:
- учебная практика;
 - производственная практика (по профилю специальности);
 - производственная практика (преддипломная);
 - промежуточная аттестация;
 - государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

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

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

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и

(или) производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППССЗ СПО базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Обязательная часть профессионального цикла ППССЗ СПО предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов.

Максимальный объем учебной нагрузки соответствует ФГОС СПО и равен 54 часам в неделю, включает в себя все виды аудиторной и самостоятельной учебной работы. Максимальный объем аудиторных занятий составляет 36 часов. При этом занятия по физической культуре и факультативным дисциплинам проводятся сверх вышеуказанного норматива, но при условии, что общая учебная нагрузка студентов не превышает 54 часа в неделю. Среднее количество аудиторных занятий – 36 часов в неделю. Нагрузка в рамках практики (для учебной и производственной) составляет 29 недель в течение 6 семестров. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Аудиторная нагрузка студентов предполагает лекционные, семинарские, лабораторные, практические виды занятий. Внеаудиторная нагрузка предполагает выполнение студентами курсовых проектов, рефератов, расчетных заданий, а также подготовку к экзаменам. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых, междисциплинарных проектов, изучения дополнительной литературы, выполнения индивидуальных заданий, направленных на формирование таких компетенций, как способность к саморазвитию, самостоятельному поиску информации, овладение навыками сбора и обработки экономической информации, что позволяет сформировать профессиональные качества.

4.3 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей)

Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин и профессиональных модулей приведены в (Приложении 2).

4.4 Программы учебной и производственной практик.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделия практика является обязательным разделом ППССЗ СПО является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций обучающихся.

Подготовка техника - технолога по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделия предполагает изучение практической деятельности предприятий, организаций и учреждений, для чего предусмотрены три вида практик:

- учебная практика (продолжительность 8 недель, практика распределенная);
- производственная практика по профилю специальности (продолжительность 17 недель, практика распределенная)
- производственная практика преддипломная (продолжительность 4 недели, семестр 8).

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки решения обучающимся задач практики, отзыва руководителей практики об уровне его знаний и квалификации. По результатам аттестации выставляется зачет/незачет

Цель учебной практики – углубление знаний и приобретение необходимых практических навыков в области бродильных производств и виноделия.

Цель производственной практики по профилю специальности - овладение студентами профессиональной деятельностью по специальности в соответствии с видами деятельности, закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при изучении специальных дисциплин, на основе изучения деятельности конкретной организации, приобретение первоначального практического опыта.

Цель производственной преддипломной практики - закрепление теоретических знаний, полученных студентами четвертого курса в процессе изучения профильных дисциплин, а также сбор, систематизация и обобщение практического материала в т.ч. для использования в выпускной квалификационной работе. Задачами производственной практики являются изучение нормативных и методических материалов, фундаментальной и периодической литературы по вопросам, разрабатываемым студентом в выпускной квалификационной работе; анализ деятельности организации по направлению, соответствующему теме выпускной работы; разработка рекомендаций по ее совершенствованию.

Базами производственных практики являются подразделения и предприятия, направления, деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

В процессе прохождения практики студенты находятся на рабочих местах и выполняют часть обязанностей штатных работников, как внештатные работники, а при наличии вакансии практикант может быть зачислен на штатную должность с выплатой заработной платы. Зачисление студента на штатные должности не освобождает их от выполнения программы практики.

5 ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ.

Ресурсное обеспечение ППССЗ филиала сформировано на основе требований к условиям реализации программы подготовки специалистов среднего звена, определяемых ФГОС СПО по данной специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

5.1 Кадровое обеспечение учебного процесса.

Реализация ППССЗ 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (ПМ).

Преподаватели специальных дисциплин имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере. (Приложение 3) Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года в объеме 72 часов.

5.2 Учебно-методическое обеспечение учебного процесса.

Для реализации профессионально-образовательной программы имеется необходимое учебно-методическое обеспечение. Большинство учебников и учебных пособий выдается через библиотеку (абонемент учебной литературы). В библиотеке обучающимся доступны периодические журналы, собрания законодательных актов, кодексы РФ, компьютерные базы данных.

По каждой дисциплине сформированы рабочие программы и учебно-методические комплексы, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины, учебные материалы (конспекты лекций, слайды, контрольные задания, методические указания по выполнению курсовых, контрольных работ, образцы тестов и т.п.).

Для прохождения учебной и производственной практик разработаны соответствующие программы; для подготовки к итоговой государственной аттестации -

методические указания по выполнению дипломной работы.

Студенты имеют доступ к информационным Интернет-источникам в компьютерных классах. В учебном процессе используются видеофильмы, мультимедийные материалы.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд укомплектован печатным и/или электронными изданиями дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

5.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации ППССЗ по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие в Филиале создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных базисным учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Преподаватели активно работают над развитием учебно-лабораторной базы и уровнем ее оснащения. Отдельные средства обучения (плакаты, образцы, схемы, рисунки, графики, фотографии, и т.д.) изготавливаются студентами в период выполнения курсовых проектов, при прохождении производственной практики.

Реализация образовательной программы подготовки техника-винодела осуществляется в учебном корпусе филиала по ул. Октябрьская, 67 г. Темрюка. В учебном корпусе используются более 10 аудиторий, спортивный зал, два компьютерных класса, подключенных к глобальной информационной сети «Интернет», пункт питания.

Оборудование и программное обеспечение компьютерных классов :

Ауд.	Техническая спецификация компьютеров Процессор/Оперативная память/Жесткий диск/Монитор	Количество, шт.	Площадь, м ²
8	Intel Celeron 2,53GHz (3 шт.) Gb HDD 80 Gb Intel865G int Samsyng SyngMaster 794 MB (3 шт.) E 5700DualCore 3,0 RAM 2 Gb 500 Gb Intel G41 int eVachines E190 HQV (3шт.), Philips 192 E HDD 250 Gb? Samsung SyngMaster 794 MB HDD 320 Gb, Acer V193 WL Intel G41 int HDD500 Gb Ram 2 Gb E5400 DualCore 2,70	10	39.6
14	Intel Celeron 2,53GHz (3 шт.) Gb HDD 80 Gb Intel865G int Samsyng SyngMaster 794 MB (3 шт.) E 5700DualCore 3,0 RAM 2 Gb 500 Gb Intel G41 int eVachines E190 HQV (3шт.), Philips 192 E HDD 250 Gb? Samsung SyngMaster 794 MB HDD 320 Gb, Acer V193 WL Intel G41 int HDD500 Gb Ram 2 Gb E5400 DualCore 2,70, Intel Celeron 2,53GHz (2 шт.)	12	39.4

	Gb HDD 80 Gb Intel865G int		
--	----------------------------	--	--

Компьютерные классы подключены к сети Интернет (5Mbit/sec), могут использоваться для проведения тестирования студентов в режимах on-line и off-line. При проведении занятий в компьютерных классах используется мультимедийное оборудование, 1 комплект лазерный проектор и экран.

На всех компьютерах установлены лицензионные программы и специализированное ПО.

В целом материально-техническая база полностью соответствует требованиям ФГОС.

5.4. Об особенностях организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья при реализации ППССЗ Наличие соответствующих условий реализации дисциплины (профессионального модуля)

Наличие соответствующих условий организации образовательного процесса.

Для студентов из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательный процесс проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида. При осуществлении образовательного процесса студентов с индивидуальными особенностями обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего студенту необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где осуществляется учебный процесс, и другие условия, без которых невозможно организация образовательного процесса.

Обеспечение соблюдения общих требований.

При осуществлении образовательного процесса студентов с индивидуальными особенностями (с ограниченными возможностями здоровья) обеспечивается соблюдение следующих общих требований: осуществление для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их 12 индивидуальных особенностей; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей, использование специальных методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, услуги сурдопереводчика и тифлосурдопереводчика.

Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме. Все локальные нормативные акты АГТУ по вопросам организации образовательного процесса по данной ППССЗ доводятся до сведения инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ФИЛИАЛА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ.

6.1. Воспитательная среда Темрюкского техникума (филиала) ФГБОУ ВО «Астраханского государственного технического университета», обеспечивающая развитие общекультурных компетенций обучающихся

– это организованная в учебном заведении система социально-значимых и общественно-ценных факторов социализации, содействующая максимальному развитию личности студента, вхождению на основе познания культурных ценностей в общество в

современных условиях, становлению как субъекта и стратега собственной жизни.

Общие требования к организации воспитательной среды в учебном заведении:

- включение студентов в разнообразные виды деятельности по освоению ценностных и культурологических аспектов содержания образования, в общественные отношения;
- стимулирование активности личности студента в организуемой деятельности, активизация познавательной деятельности студентов, способствующей переходу знаний в личностные отношения и убеждения;
- проявление гуманности и уважения к личности студентов в сочетании с высокой требовательностью;
- ориентация студентов на перспективы их личностного роста;
- воздействие на эмоциональную сферу личности студента, вовлечение в активную, эмоционально окрашенную деятельность, способствующую переходу знаний в отношения и убеждения;
- организация межличностного общения, создание ситуаций для проявления личностной позиции, обоснования своих взглядов, отношений и убеждений;
- тесная связь теоретических знаний с практическими, обучения с общественной деятельностью и профессиональной деятельностью студентов.

Основные компоненты организации воспитательной среды

Целевой компонент – общекультурные и профессиональные компетенции.

Содержательный компонент воспитательной среды филиала раскрывается через единство направлений воспитания: нравственного, духовно-гуманистического, валеологического, экологического, экономического, эстетического, патриотического, воспитание профессионала (или направления: профессионально-трудовое, гражданско-правовое, культурно-нравственное).

Процессуальный компонент системы воспитания раскрывает внутренний личностный процесс формирования социально значимых взглядов, ценностно-ориентированных отношений, мотивационно-ценностных убеждений студента как основы общекультурных компетенций и внешний деятельностный процесс воспитания в среднем профессиональном образовании.

Организационно-управленческий компонент воспитательной среды обеспечивает организацию и управление воспитанием в образовательном процессе филиала, представленного совокупностью форм, методов, методических приемов.

Оценочно-результативный компонент – сформированность общекультурных и профессиональных компетенций студентов.

Направление	Формы (в основном, мероприятия)
-------------	------------------------------------

Профессионально-трудовое воспитание (воспитание профессионализма) - специально организованный и контролируемый процесс приобщения студентов к профессиональному труду в ходе становления их в качестве субъектов этой деятельности, увязанный с овладением квалификацией и воспитанием профессиональной этики.	проведение конкурсов на лучшие научно-исследовательские, дипломные и курсовые работы; мониторинг студенческой среды по вопросам организации учебного процесса («Преподаватель глазами студентов», «Лучший креативный преподаватель» и т.п.); проведение конкурса по результатам сессии на лучшую группу специальности, финансовые поощрения лучших студентов; проведение стимулирующих мероприятий, например «День Темрюкского филиала», комплекс мероприятий, включающий в себя церемонии награждения людей, достигших успехов как в науке, так и в общественной деятельности, спорте и т.д профсоюзное обучение лучших молодых активистов;
Гражданско-правовое воспитание интеграция гражданского, правового, патриотического, интернационального, политического, семейного воспитания.	• развитие студенческого самоуправления; • организация генеральных уборок для воспитания бережливости и чувства причастности к совершенствованию материально-технической базы филиала; проведение субботников по уборке территории; • кураторство студенческих групп младших курсов, (классный руководитель помогает особенно на первом этапе знакомства студентов с системой работы филиала, организуя встречи во внеурочное время, походы на концерты, поездки на природу; поддерживает связь с родителями студентов-нарушителей и отстающих);
Культурно-нравственное воспитание	• участие в спортивных мероприятиях по футболу, волейболу, баскетболу и т.д.; • анализ социально-психологических проблем студенчества и организация психологической поддержки; • организация физического воспитания и валеологического образования студентов; • экологическое воспитание; • социологические исследования жизнедеятельности студентов по различным направлениям, эффективность культурно-массовых и спортивных мероприятий, адаптация к учебному заведению, профилактика наркомании, алкоголизма и других вредных привычек; борьба с курением; профилактики правонарушений; применение различных форм работы со студентами (тренинги, ролевые игры и др.), проведение встреч с врачами, наркологами, эпидемиологами и другими специалистами; • пропаганда здорового образа жизни, занятий спортом, проведение конкурсов, стимулирующих к здоровому образу жизни организация встреч студентов и преподавателей с представителями организаций, занимающихся профилактикой и борьбой с наркоманией, алкоголем и курением и др.

6.2. Характеристика основных сфер развития социокультурной среды ТТ ФГБОУ ВО

«АГТУ».

Организация досуга студентов

Основная цель организации досуга студентов – содействие их культурно-нравственному и физическому развитию, профилактика здорового образа жизни.

Основные средства культурно-нравственного и физического воспитания

- проведение масштабных культурно-массовых мероприятий;
- вовлечения студентов и сотрудников филиала в деятельность спортивных объединений, секций, клубов по различным видам спорта.
- участие в массовых спортивных мероприятиях.

Кроме того, особое место в системе воспитательной работы занимают мероприятия профилактического характера, направленные на пояснения вреда курения, алкоголя, наркотиков, лекции по пропаганде здорового образа жизни, индивидуальная работа со студентами. Организовано сотрудничество с районным центром профилактики СПИД и краевым наркодиспансером по профилактике социально-значимых заболеваний. Ежегодно проводятся лекции, «круглые столы», выставки плакатов по данной тематике для студентов и сотрудников, ведущих воспитательную работу.

В студенческой среде распространяется информация об организациях, способных оказать психологическую, медицинскую помощь при возникновении критических ситуаций.

Регулярно проводится мониторинг студенческого мнения по отношению к здоровому образу жизни, наркомании, СПИДу, на основании которого проводится корректировка стратегических целей профилактической работы и планирование мероприятий. С целью координации работы всех подразделений представляется необходимым разработать программу мероприятий по первичной профилактике наркомании, алкоголизма, курения.

Адаптация студентов младших курсов к учебному процессу.

Важное место в организации воспитательной работы занимает формирование студенческого коллектива с первых шагов обучения в филиале. Основная ответственность за эту работу ложится на классных руководителей 1-2 курсов. Важно создать комфортную среду вновь поступившим студентам, предполагающую соблюдение их прав.

В качестве основных обязанностей следует выделить:

- изучение и анализ социологических и психологических данных о студентах, определение уровня воспитанности, способностей и индивидуальных особенностей;
- планирование программы воспитательных мероприятий, формирование организаторских умений и навыков студентов, помощь студентам в избрании старосты группы, а также представителей студенческого коллектива в органы студенческого самоуправления (в студенческие, спортивные, творческие и другие общественные организации);
- изучение социально-психологического климата в студенческой группе, выявление и анализ причин возникновения той или иной ситуации,
- создание условий для стимулирования комфортности, взаимопомощи и сотрудничества в учебной группе;
- обеспечение воспитательной деятельности посредством участия в групповых и общих воспитательных мероприятиях.

Развитие студенческого самоуправления.

Темрюкский техникум (филиал) ФГБОУ ВО «АГТУ» имеет свою специфику самоуправления, которая обусловлена социальным статусом студентов, осуществляющих выбор своей профессии, а также целями совместной деятельности педагогов и студентов. Деятельность студенческого самоуправления рассматривается руководством Филиала как один из важнейших методов подготовки будущих руководителей подразделений, предприятий и организаций. Студенческое самоуправление реализуется через

деятельность Совета старост.

Основные задачи совета старост:

- 1) формирование у студентов ответственного и творческого отношения к учебе, общественной деятельности;
- 2) формирование у членов коллектива активной жизненной позиции, навыков в управлении государственными делами на основе самостоятельности в решении вопросов студенческой жизни;
- 3) воспитание у студентов чувства хозяина в своем учебном заведении, уважение к российским законам, нормам нравственности и правилам общежития;
- 4) оказание помощи администрации, профессорско-преподавательскому составу в организации и совершенствовании учебно-воспитательного процесса (через современный и всесторонний анализ качества знаний студентов, причин низкой успеваемости, последующее принятие конкретных мер по результатам анализа и устранение этих причин);
- 5) организация системы контроля за учебной дисциплиной, своевременное применение мер общественного и дисциплинарного воздействия к нарушителям;
- 6) организация свободного времени студентов, содействие разностороннему развитию личности каждого члена студенческого коллектива;

6.3. Психолого-консультативный центр.

Проведение психолого-педагогической диагностики и коррекционной работы, связанной с созданием условий адаптивной модели Филиала, осуществляется через работу преподавателя психологии, классных руководителей, зав. отделениями, зам. директора по УВР, директора.

7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ППССЗ СПО.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.05 «Технология бродильных производств и виноделие» (п. 8.1.) оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по ППССЗ СПО осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся в Темрюкском техникуме (филиале) ФГБОУ ВО «АГТУ».

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом подготовки. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: контрольные точки, коллоквиумы, контрольные работы, тестирование, эссе, рефераты, выполнение комплексных задач и др.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса дважды в год. Цель промежуточных (курсовых) аттестаций – установить степень соответствия достигнутых обучающимися промежуточных результатов обучения (освоенных компетенций) планировавшимся при разработке ППССЗ результатам. В ходе промежуточных аттестаций проверяется уровень сформированности компетенций, которые являются базовыми при переходе к следующему году обучения.

7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников ППССЗ СПО.

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и

осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Цель итоговой государственной аттестации выпускников – установление уровня готовности выпускника к выполнению профессиональных задач. Основными задачами итоговой государственной аттестации являются - проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС СПО и определение уровня выполнения задач, поставленных в образовательной программе СПО.

Государственная итоговая аттестация техника-технолога по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы – завершающий этап подготовки техника - технолога. Требования к выпускной квалификационной работе отражены в Программе ГИА по специальности

8. ВОЗМОЖНОСТИ ПРОДОЛЖЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ

Выпускник по завершению обучения по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие может продолжить обучение по программам подготовки бакалавров по направлениям:

19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ

19.03.01 Биотехнология

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Приложение 1**График учебного процесса и учебный план**

График учебного процесса и учебный план специальности СПО
19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие на базе
основного общего образования прилагается отдельным документом.

Приложение 2

Аннотации учебных дисциплин и модулей
Аннотация рабочих программ учебных дисциплин (модулей)
специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

Код компетенции	Название – определение (краткое содержание) компетенции	Структура компетенции Дескрипторные характеристики компетенции
Общие компетенции		
ОК-1	понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	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; 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 в.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; уметь ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

		ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем
ОК-2	организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	знать деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы; основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики; основы интегрального и дифференциального исчисления; сущность финансов, их функции и роль в экономике; принципы финансовой политики и финансового контроля; законы денежного обращения; сущность, виды и функции денег; основные типы и элементы денежных систем; виды денежных реформ; структуру кредитной и банковской системы; сущность организации как основного звена экономики отраслей; основные принципы построения экономической системы организации; принципы и методы управления основными и оборотными средствами; методы оценки эффективности их использования; организацию производственного и технологического процессов; способы экономии ресурсов, в том числе основные энергосберегающие технологии; уметь решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; оперировать кредитно-финансовыми понятиями и категориями, ориентироваться в схемах построения и взаимодействия различных сегментов финансового рынка; определять организационно-правовые формы организаций; находить и использовать необходимую экономическую информацию

ОК-3	принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	знать сущность организации как основного звена экономики отраслей; основные принципы построения экономической системы организации; принципы и методы управления основными и оборотными средствами; методы оценки эффективности их использования; организацию производственного и технологического процессов; состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования; способы экономии ресурсов, в том числе основные энергосберегающие технологии; механизмы ценообразования; формы оплаты труда; основные технико-экономические показатели деятельности организации и методику их расчёта; основные положения Конституции Российской Федерации; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; правила оплаты труда; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров; нормативные акты, регулирующие отношения организации и государства в области налогообложения, Налоговый кодекс Российской Федерации; уметь определять организационно-правовые формы организаций; находить и использовать необходимую экономическую информацию; определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации; заполнять первичные документы по экономической деятельности организации; рассчитывать по принятой методике основные технико-
------	--	---

		экономические показатели деятельности организации; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; ориентироваться в действующем налоговом законодательстве Российской Федерации
ОК-4	осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	знать лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; организацию документооборота: прием, обработку, регистрацию, контроль, хранение документов, номенклатуру дел; 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; осуществлять хранение и поиск документов; использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте
ОК-5	владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	знать основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; технологию поиска информации в сети Интернет; правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; предмет, метод и задачи статистики; общие основы статистической науки; принципы организации государственной статистики; современные тенденции развития статистического учёта; основные способы сбора, обработки, анализа и наглядного представления информации; основные формы и виды действующей статистической отчётности; уметь использовать информационные ресурсы для поиска и хранения

		информации; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать деловую графику и мультимедиа-информацию; создавать презентации; собирать и регистрировать статистическую информацию; проводить первичную обработку и контроль материалов наблюдения; выполнять расчёты статистических показателей и формулировать основные выводы
ОК-6	работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	знать сущность и характерные черты современного менеджмента, историю его развития; методы планирования и организации работы подразделения; принципы построения организационной структуры управления; основы формирования мотивационной политики организации; внешнюю и внутреннюю среду организации; цикл менеджмента; процесс принятия и реализации управленческих решений; функции менеджмента в рыночной экономике: организацию, планирование, мотивацию и контроль деятельности экономического субъекта; систему методов управления; уметь использовать на практике методы планирования и организации работы подразделения; анализировать организационные структуры управления; проводить работу по мотивации трудовой деятельности персонала
ОК-7	брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	знать методику принятия решений; особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; уметь принимать эффективные решения, используя систему методов управления; учитывать особенности менеджмента в области профессиональной деятельности
ОК-8	самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,	знать назначение, состав, основные характеристики организационной и компьютерной техники; основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных,

	заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	организацию межсетевого взаимодействия; назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; принципы защиты информации от несанкционированного доступа; основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности; уметь применять антивирусные средства защиты информации; читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; применять методы и средства защиты бухгалтерской информации
ОК-9	ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	знать нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности; национальную систему нормативного регулирования; международные стандарты финансовой отчетности; историю бухгалтерского учета; основные принципы аудиторской деятельности; нормативно-правовое регулирование аудиторской деятельности в Российской Федерации; уметь применять нормативное регулирование бухгалтерского учета; ориентироваться на международные стандарты финансовой отчетности; ориентироваться в нормативно-правовом регулировании аудиторской деятельности в Российской Федерации

Профессиональные компетенции

ПМ.00 Профессиональные модули

ПМ.01 Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств

ПК-1.1 – 1.5	Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной	иметь практический опыт: - эксплуатации оборудования спиртового и ликероводочного производства; - выполнения основных ручных и механизированных технологических операций спиртового и ликероводочного производства;
--------------	--	--

	продукции. Вести технологический процесс производства этилового спирта из пищевого сырья. Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий. Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочных изделий. Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий.	- оформления документов, удостоверяющих качество готовой продукции; уметь: - вести технологические процессы производства продукции в соответствии с нормативной документацией; - определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре; - пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск продукции; - проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции; - соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий; - производить расчеты производительности оборудования; - осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта; знать: - об основных направлениях и перспективах спиртового и ликероводочного производства; - основные виды спиртового и ликероводочного производства; - сущность технологических процессов спиртового и ликероводочного производства; - требования к качеству сырья, материалов и основных видов продукции; - виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования; - режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов
--	---	---

ПМ.02 Ведение технологических процессов винодельческого производства

ПК-2.1-2.6	Проводить подготовительные работы в виноделии Вести технологические процессы производства виноматериалов	иметь практический опыт: - эксплуатации оборудования винодельческого производства; - выполнения основных ручных и механизированных технологических операций винодельческого производства; - оформления документов, удостоверяющих качество готовой продукции;
------------	--	---

Вести технологический процесс производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов) Контролировать параметры и качество технологического процесса производства продукции виноделия Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия Эксплуатировать оборудование для виноделия	уметь: - вести технологические процессы производства продукции в соответствии с нормативной документацией; - определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре; - пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск продукции; - проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции; - соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий; - производить расчеты производительности оборудования; - осуществлять контроль работы и качества наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта; знать: - об основных направлениях и перспективах развития винодельческого производства; - основные виды винодельческого производства; - сущность технологических процессов винодельческого производства; - требования к качеству сырья, материалов и основных видов продукции; - виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования; - режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов продукции винодельческого производства; - принципы организации, методы и способы контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции; - правила приемки, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа; - назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования и технологических линий винодельческого производства;
---	---

		- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.
ПМ.03 Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства		
ПК-3.1-3.5	Проводить подготовительные процессы в производстве пива и безалкогольных напитков Вести технологический процесс производства пива Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков Контролировать параметры и качество технологического процесса производства пива и безалкогольных напитков Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков	иметь практический опыт: - эксплуатации оборудования производства пива и безалкогольных напитков; - выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пива и безалкогольных напитков; - оформления документов, удостоверяющих качество готовой продукции; уметь: - вести технологические процессы производства продукции в соответствии с нормативной документацией; - определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре; - пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск продукции; - проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции; - соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий; - производить расчеты производительности оборудования; - осуществлять контроль работы и качества наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта; знать: - об основных направлениях и перспективах развития производства пива и безалкогольных напитков; - основные виды производства пива и безалкогольных напитков; - сущность технологических процессов производства пива и безалкогольных напитков; - требования к качеству сырья, материалов и основных видов продукции; - виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования;

		- режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов продукции производства пива и безалкогольных напитков; - принципы организации, методы и способы контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции; - правила приемки, отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа; - назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования и технологических линий производства пива и безалкогольных напитков;
ПМ.04 Организация работы структурного подразделения		
ПК-4.1-4.5	Участвовать в планировании основных показателей производства Планировать выполнение работ исполнителями Организовывать работу трудового коллектива Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ Исполнителями Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	иметь практический опыт: -планирования работы структурного подразделения; -оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; -принятия управленческих решений; уметь: -рассчитывать выход продукции в ассортименте; -вести табель учета рабочего времени работников; -рассчитывать заработную плату; -рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; -организовать работу коллектива исполнителей; -оформлять документы на различные операции с сырьем, продуктами его переработки и готовой продукцией; знать: -методику расчета выхода продукции; -порядок оформления табеля учета рабочего времени; -методику расчета заработной платы; -структуру издержек производства и пути снижения затрат; -методики расчета экономических показателей; -основные приемы организации работы исполнителей; -формы документов, порядок их заполнения.
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Аппаратчик процесса брожения		

ПК-5.1-5.6	Проводить подготовительные работы в виноделии Вести технологические процессы производства виноматериалов Вести технологический процесс производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов) Контролировать параметры и качество технологического процесса производства продукции виноделия Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия Эксплуатировать оборудование для виноделия	иметь практический опыт: -эксплуатации оборудования винодельческого производства; -выполнения основных ручных и механизированных технологических операций винодельческого производства; -оформления документов, удостоверяющих качество готовой продукции; уметь: -вести технологические процессы производства продукции в соответствии с нормативной документацией; -определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре; -пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск продукции; -проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции; -соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий; -производить расчеты производительности оборудования; -осуществлять контроль работы и качества наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта; знать: -об основных направлениях и перспективах развития винодельческого производства; -основные виды винодельческого производства; -сущность технологических процессов винодельческого производства; -требования к качеству сырья, материалов и основных видов продукции; -виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования; -режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов продукции винодельческого производства; -принципы организации, методы и способы контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции; -правила приемки, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа;
------------	--	--

		-назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования и технологических линий винодельческого производства; -требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.
--	--	---