



Утверждаю

Директор техникума (филиала)

Беляков А.А.

26.06.2016

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
Темрюкский техникум (филиал) ФГБОУ ВО "Астраханский государственный технический университет"
наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

код наименование специальности

по программе Базовой подготовки
уровень образования основное общее образование

квалификация: техник-технолог

форма обучения Очная Срок получения СПО по ППССЗ: 3г 10м год начала подготовки по УП 2016

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 26.06.2014 № 375

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Формы (подкатегории) аттестации										Модуль курса «Информационный мир»										Семестр 1 (17 нед.)							Семестр 2 (22 нед.)																
Экзмены	Зачеты	Литер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Магистерские	Сессии (ср. и н.д.)	Объемы работы в чел.-часах			Итого	Лекции, семинары	Лит. зачеты	Таб. зачеты	Сессии зачеты	СРС	Курсовые проекты (по 2-3 сессии)	Максимальное количество часов в семестр				Итого	Максимальное количество часов в семестр				Итого																
								Контактные	Лекции, семинары	Таб. зачеты								Сессии зачеты	СРС	Курсовые проекты	Курсовые работы		Другие	Математика	Конспект	Лекции		СРС	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Математика	Конспект	Лекции	СРС	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие					

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА



Вид деятельности	Учебный процесс												Семестр 1 17 нед.		Семестр 2 21 нед.			
	Основы производственной деятельности						Образовательный процесс						Семестр 1 17 нед.		Семестр 2 21 нед.			
	Эксперты	Аудит, занят	Курсовые проекты	Курсовые работы	Диплом	Качество знаний	Семестр (ч.г.ч.)	в том числе				в том числе						
								Консультации	Проекты, проекты	Лекции, лекции	Семестр, занятия	Курс, занятия	Курс, проекты	Курс, проекты	Лекции, лекции	Лекции, лекции		
Мероприятия, семинары и лекции в производственном процессе	4					168	8	110	72	38								
Аналитические/исследовательские процессы		7				470	6	56	40	16								
Информационные технологии в профессиональной деятельности		8				116	8	86	50	30								
Материалы и стандарты		6				54	2	64	40	24								
Практические основы профессиональной деятельности		8				82	4	50	50	8								
Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4					118	8	80	60	30								
Экономика труда		6				46	2	34	22	12								
Аналитическая занятость	4					180	8	122	32	20	70							
Анкетирование	3					110	8	74	52	22								
Система управления качеством безопасности	8					120	10	80	80									
Итого	11	5	3	1	1	1674	413	1138	684	392	62							
ПН.01	2	1	1			464	28	308	208	100								
МДК.01.01	6	3				464	28	308	208	100								
ПН.01.01	7	7			час	108		108	108	3								час
ПН.01.02	7					572		416										
ПН.02	1	1	2	1		622	136	60	426	258	138							
МДК.02.01	68	57	8			622	136	60	426	258	138							
ПН.02.01	8	8			час	124		124	124	9								час
ПН.02.02	8					546		730										
ПН.03	2	1				164	36	16	112	80	32							
МДК.03.01	7					164	36	16	112	80	32							
ПН.03.01	7	7			час	108		108	108	3								час
ПН.03.02	7					272		220										
ПН.04	2	1		1		250	70	12	168	72	84							
МДК.04.01	6			6		250	70	12	168	72	84							

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс 4	Семестр 7 7 сем.										Семестр 8 10 сем.										Итого		Планируемые учебные нагрузки	
	Матем.	Спец.	Курсов.	Общественн.	в том числе:				Матем.	Спец.	Курсов.	Общественн.	в том числе:				Итого	Общ. часть	Спец. часть					
					Лекции	Занятия	Семнар.	Курс. проект					Лекции	Занятия	Семнар.	Курс. проект								
78	35	6	56	40	16					1								168						
																			78					
										110	28	8	80	50	20				118					
										82	20	4	58	50	8				82					
										120	20	10	80	80					118					
																			40					
																			180					
																			110					
																			126					
										150	23	16	102	56	16			30	1674					
																			404					
час				108	мед.	3				час				мед.					404					
82	10	16	56	30	26					150	23	16	102	56	16		30	822						
82	30	16	56	30	26					150	23	16	102	56	16		30	622						
час				108	мед.	3				час			108	мед.	3									
164	36	16	112	80	32													164						
164	36	16	112	80	32													164						
час				108	мед.	3				час				мед.										
																			206					
																			206					

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИИ

Индекс	Содержание
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.

Пояснения	
Пояснения к учебному плану	
1. Время, отведенное на изучение дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического циклов, увеличено до 534 часов. Введены дисциплины "Русский язык и культура речи" (68 часов), "Психология общения" (34 часа).	
2. Время, отведенное на изучение дисциплин математического и общего естественнонаучного циклов, увеличено до 322 часов. Введена дисциплина "Информатика" (80 часов).	
3. Время, отведенное на изучение общепрофессиональных дисциплин, увеличено до 1030 часов. Введены дисциплины: "Амплелография" (74 часа), "Аналитическая химия" (122 часа), "Система управления пищевой безопасностью" (80 часов).	
4. На изучение профессиональных модулей отведено 1138 часов. В ПМ 05 "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих" введен МДК "Аппаратчик процесса брожения (124 часа), т.ж. на территории Темрюжского района функционирует более 30 винодельческих предприятий, и эта рабочая профессия является востребованной. Учитывая развивающуюся винодельческую отрасль, увеличено время на изучение МДК 02.01. "Технология и оборудование винодельческого производства" до 426 часов, уменьшено на изучение МДК 03.01 "Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков до 112 часов.	
5. Учитывая развитие винодельческой отрасли, на курсовое и дипломное проектирование вынесены ПМ "Ведение технологических процессов винодельческого производства", ПМ "Организация работы структурного подразделения"	
Согласовано	
Заведующий отделением "Технология броидельных производств и виноделие"	 Бородина Т.Б.
Заместитель директора по УВР	 Михалева И.А.