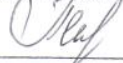


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»)
Техникум пищевой промышленности

СОГЛАСОВАНО

Директор техникума пищевой
промышленности

 Пелевина Л.Ф.

«30» 08 2014 год



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**Специальность: 19.02.05 ТЕХНОЛОГИЯ БРОДИЛЬНЫХ
ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЕ**

Квалификация - техник-технолог

форма подготовки - очная

Санкт-Петербург
2014 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе 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 г. № 375

Организация-разработчик: Техникум пищевой промышленности федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» (ТПП ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»)

Разработчик ППССЗ:

Председатель цикловой комиссии спец. дисциплин специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, Иванова М.А.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии спец. дисциплин специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, протокол № 1 от «28» августа 2014 г.

Рекомендована

педагогическим советом ТПП ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»

Протокол №1 от «29» августа 2014г.

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, реализуемая в Техникуме пищевой промышленности федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» (далее-Техникум) на базе основного общего и среднего общего образования.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Техникумом самостоятельно с учетом требований регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО).

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, аннотации рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, практики и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

ППССЗ осваивается обучающимися в очной форме.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебного плана, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной практики, производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ

Нормативную основу разработки ППССЗ по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее - Федеральный закон об образовании);
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 22.01.2014 № 31, от 15.12.2014 № 1580);
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего

профессионального образования по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. № 375.

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 мая 2014г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» от 18.04.2013 г. № 292 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 21.08.2013 № 977, от 20.01.2015 № 17, от 26.05.2015 № 524);
- Устав ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет».

1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

ППССЗ по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

В результате освоения ППССЗ по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие выпускник будет профессионально готов к деятельности по:

- организации процесса приготовления и приготовление спиртовой и ликероводочной продукции;

- организации процесса приготовления и приготовление пивоваренной и безалкогольной продукции;
- организации процесса приготовления и приготовление винодельческой продукции;
- организации процесса приемки, хранения и подготовки сырья к переработке;
- организации работы структурного подразделения;
- выполнению работ по рабочей профессии химик-лаборант.

ППССЗ ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообществ;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

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

Нормативные сроки освоения ОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице:

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
основное общее образование	Техник-технолог	3 года 10 месяцев
среднее общее образование		2 год 10 месяцев

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

Нормативный срок освоения ППССЗ при подготовке по очной форме на базе среднего общего образования получения образования составляет 147 недель, в том числе:

Учебные циклы	Число недель
Теоретическое обучение	84
Учебная практика	6
Производственная практика (по профилю специальности)	19

Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	5
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулярное время	23
Итого:	147

Нормативный срок освоения ППССЗ при подготовке по очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе:

Учебные циклы	Число недель
Теоретическое обучение	123
Учебная практика	6
Производственная практика (по профилю специальности)	19
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	7
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулярное время	34
Итого:	199

1.3.4. Особенности ППССЗ по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

Вариативная часть дает возможность расширения и 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.

При успешном завершении обучения выпускникам выдаются дипломы государственного образца.

Для обеспечения качества образовательного процесса используются современные технологии и методики обучения: кейс метод, метод проектов, метод критического мышления, элементы модульного и дистанционного обучения, ИКТ, в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций; а также имеется доступ к Интернет-ресурсам; применяются тестовые формы контроля.

1.3.5. Требования к абитуриенту

Прием граждан для получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие осуществляется на основе результатов освоения поступающими

образовательной программы основного общего или среднего общего образования.

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании;
- аттестат о среднем общем образовании;
- диплом о среднем профессиональном или высшем образовании;

1.3.6. Востребованность выпускников

Выпускники специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие востребованы на предприятиях пивоваренной, ликероводочной и безалкогольной промышленности независимо от их организационно – правовых форм.

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие подготовлен:

- к освоению образовательных программ высшего образования (далее – ОП ВО);
- к освоению ОП ВО в сокращенные сроки по специальности «Технология бродильных производств и виноделие».

1.3.8. Основные пользователи ППССЗ по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

Основными пользователями ППССЗ по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие являются:

- преподаватели, сотрудники учебной части, сотрудники библиотеки Техникума;
- студенты, обучающиеся по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие;
- администрация Техникума;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление спирта и ликероводочных изделий, пива и безалкогольных напитков, винодельческой продукции для различных категорий потребителей и управление производством напитков.

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления спирта и ликероводочных изделий, пива и безалкогольных напитков, винодельческой продукции из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства напитков;
- первичные трудовые коллективы производственных организаций.

2.3. Виды профессиональной деятельности

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- организации процесса приготовления и приготовление спиртовой и ликероводочной продукции;
- организации процесса приготовления и приготовление пивоваренной и безалкогольной продукции;
- организации процесса приготовления и приготовление винодельческой продукции;
- организации процесса приемки, хранения и подготовки сырья к переработке;
- организации работы структурного подразделения;
- выполнению работ по рабочей профессии аппаратчик процесса брожения.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

2.4.1. В области организации процесса приготовления и приготовление спирта и ликероводочных изделий:

- разрабатывать ассортимент полуфабрикатов из местного сырья для приготовления спирта и ликероводочных изделий;
- рассчитывать расход этилового спирта и остальных ингредиентов в производстве водки и ликероводочных изделий;
- организовывать технологический процесс подготовки полуфабрикатов для производства спирта и ликероводочных изделий;
- подготавливать натуральные, спиртованные, сброженные соки, спирт-ректификат используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контролировать качество и безопасность подготовленных полуфабрикатов для производства;
- органолептически оценивать качество сырья и готовой спиртовой и ликероводочной продукции;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления спирта и ликероводочных изделий;
- проводить расчеты по формулам;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении спирта и ликероводочных изделий;
- выбирать различные способы и приемы подготовки соков, концентратов, спирта-ректификата;

2.4.2. В области организации процесса приготовления и приготовление пива и безалкогольных напитков:

- разрабатывать ассортимент пива и безалкогольных напитков;
- рассчитывать массу сырья и полуфабрикатов для приготовления пива и безалкогольных напитков;
- проверять качество сырья для приготовления пива и безалкогольных напитков;
- организовывать технологический процесс приготовления пива и безалкогольных напитков;
- изготавливать пиво, лимонад, квас, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- контролировать качество и безопасность пива и безалкогольных напитков;
- органолептически оценивать качество сырья для приготовления пива и безалкогольных напитков;
- использовать различные технологии приготовления пива и безалкогольных напитков;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления пива и безалкогольных напитков;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления пива и безалкогольных напитков;
- выбирать температурный и временной режим при производстве и хранении пива и безалкогольных напитков;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.

2.4.3. В области организации процесса приготовления и приготовление винодельческой продукции:

- разрабатывать ассортимент винодельческой продукции: столовые, десертные, крепкие, ароматизированные вина;
- организовывать технологический процесс приготовления винодельческой продукции на предприятиях вторичного виноделия;
- изготавливать различные типы вин, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировать и оформлять подачу вин в зависимости от его типа;
- контролировать безопасность готовой продукции;

- органолептически оценивать качество сырья для приготовления виноградных и плодовоягодных вин;
- принимать организационные решения по процессам приготовления вина;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении вин и коньяков;
- выбирать различные способы и приемы приготовления вин и коньяков;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении вин и коньяков;
- уметь проводить дегустационную оценку различных типов вин;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

2.4.3. В области организации приемки, хранения и подготовки сырья к переработке:

- расширять ассортимент используемого сырья;
- организовывать контроль качества сырья при приемке;
- знать основные способы и режимы хранения сырья перед переработкой;
- контролировать основные показатели сырья в процессе хранения;
- принимать организационные решения по процессам хранения и переработки сырья в зависимости от его качества;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- оценивать качество и безопасность используемого сырья различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы хранения и переработки сырья;

2.4.4. В области организации работы структурного подразделения:

- планировать работу структурного подразделения (бригады);
- оценивать эффективность деятельности структурного подразделения (бригады), принятия управленческих решений;
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

2.4.5. В области выполнения работ по профессии аппаратчик процесса брожения:

- разрабатывать ассортимент пива и пивных напитков;
- уметь вести приемку сырья и вспомогательных материалов на производстве;
- уметь вести процессы затирания, фильтрации и кипячения в производстве сусла;
- организовывать технологические процессы подготовки разводки чистой культуры пивных дрожжей;
- вести процесс сбраживания сусла с получением молодого пива;
- вести процесс дображивания с получением зрелого пива;
- уметь определять качество семенных пивных дрожжей;
- проводить регенерацию пивных дрожжей;
- оценивать качество подготовленного сусла, молодого и зрелого пива;
- рассчитывать количество сырья, при приготовлении 1 декалитра пива в зависимости от его типа;
- органолептически оценивать качество сырья и вспомогательных материалов;
- принимать решения по организации процессов затирания, фильтрации, сбраживания сусла;
- соблюдать условия хранения сырья и вспомогательных материалов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- соблюдать технологический процесс приготовления пивного сусла, молодого и зрелого пива;
- обеспечивать правильный температурный и временной режим при затирании, фильтрации, сбраживании сусла.

Задачи профессиональной деятельности выпускника формируются для каждого вида профессиональной деятельности по данной специальности СПО на основе ФГОС СПО и дополняется с учетом потребностей заинтересованных работодателей.

3. Требования к результатам освоения ПССЗ по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

3.1. Общие компетенции

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

Код компетенции	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 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.

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции техника – технолога

Выпускник должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства.	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	ПК 2.1.	Проводить подготовительные работы в виноделии.
	ПК 2.2.	Вести технологический процесс производства виноматериалов.

производства.	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.
Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.	ПК 5.1.	Разрабатывать новые виды продукции.
	ПК 5.2.	Проводить опытно-экспериментальную работу.
	ПК 5.3.	Подготавливать нормативные правовые акты и технологическую документацию на новые виды продукции.
	ПК 5.4.	Контролировать освоение новых объектов техники и технологий.
	ПК 5.5.	Внедрять прогрессивные технологические процессы бродильных производств и

		виноделия.
	ПК 5.6.	Разрабатывать рекомендации по улучшению качества продукции.
Выполнение работ по профессии аппаратчик процесса брожения.	ПК 6.1.	Контроль за соблюдением требований к сырью при производстве пива и безалкогольных напитков
	ПК 6.2.	Осуществление организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов в производстве пива и безалкогольных напитков
	ПК 6.3.	Осуществление организации технологического процесса производства пива и безалкогольных напитков
	ПК 6.4.	Обеспечение эксплуатации технологического оборудования пивоваренного и безалкогольного производства

3.3. Результаты освоения ППССЗ по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

Результаты освоения ППССЗ в соответствии с целью ППССЗ определяются приобретенными выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности (*таблица*).

Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
Общие компетенции		
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Знать: сущность и социальную значимость своей будущей профессии. Уметь: проявлять к будущей профессии устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Знать: типовые методы и способы выполнения профессиональных задач. Уметь: организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность.
ОК 3.	Принимать решения в	Знать: алгоритм принятия

	стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	управленческих решений. Уметь: 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.	Знать: информационные технологии, необходимые для эффективного выполнения профессиональных задач. Уметь: осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Знать: информационно - коммуникационные технологии. Уметь: использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Знать: этику деловых отношений в коллективе. Уметь: 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.	Знать: должностные инструкции персонала предприятий питания. Уметь: 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.	Знать: задачи профессионального и личностного развития. Уметь: определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной	Знать: технологии в профессиональной деятельности. Уметь: ориентироваться в условиях частой смены технологий

	деятельности.	в профессиональной деятельности.
Профессиональные компетенции		
Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства		
ПК 1.1.	Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции.	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента различных типов ликероводочных изделий; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления спирта и ликероводочных изделий; - проверки качества сырья для приготовления спирта и ликероводочных изделий ; - организации технологического процесса приготовления спирта и ликероводочных изделий; - приготовление спирта и различных типов ликероводочных изделий, используя разные технологии, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности спирта и ликероводочных изделий. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - обслуживать, рассчитывать и подбирать оборудование производства спирта и ликероводочных изделий; - обосновать выбор метода анализа для выяснения перспективных технологических решений в спиртовом и ликероводочном производстве; - совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к качеству и безопасности готовой продукции; - проводить стандартные исследования по определению физико-химических показателей продуктов питания. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - об основных направлениях и перспективах в спиртовом и ликероводочном производствах; - классификацию и виды ликероводочных изделий; - сущность технологических процессов производства спирта и ликероводочных изделий; - 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 в спиртовом и ликероводочном производствах; - принципы организации, методы и способы контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции; - правила приемки, методы отбора и подготовки пробы для

		<p>лабораторного анализа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - назначение, принцип действия, область применения эксплуатации технологического оборудования и технологических линий производства спирта и ликероводочной продукции; - требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования; - устройство и принцип работы технологического оборудования; - рациональные технологические режимы работы оборудования; - экспресс-методы контроля качества в заводских лабораториях; - об оборудовании и аппаратуре, используемых для проведения экспресс-анализов; - основные узлы и принципы действия приборов для исследования показателей качества и химического состав напитков. - физические, химические и физико-химические методы исследования и контроля качества пищевого сырья и напитков; - общие принципы анализа основных ингредиентов напитков
ПК 1.2.	Вести технологический процесс производства этилового спирта из пищевого сырья.	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента различных типов ликероводочных изделий; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления спирта и ликероводочных изделий; - проверки качества сырья для приготовления спирта и ликероводочных изделий ; - организации технологического процесса приготовления спирта и ликероводочных изделий; - приготовление спирта и различных типов ликероводочных изделий, используя разные технологии, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности спирта и ликероводочных изделий. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - обслуживать, рассчитывать и подбирать оборудование производства спирта и ликероводочных изделий; - обосновать выбор метода анализа для выяснения перспективных технологических решений в спиртовом и ликероводочном производстве; - совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к качеству и безопасности готовой продукции; - проводить стандартные исследования по определению физико-химических показателей продуктов питания. <p>знать:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - об основных направлениях и перспективах в спиртовом и ликероводочном производствах; - классификацию и виды ликероводочных изделий; - сущность технологических процессов производства спирта и ликероводочных изделий; - 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 в спиртовом и ликероводочном производствах; - 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 эксплуатации технологического оборудования и технологических линий производства спирта и ликероводочной продукции; - требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования; - устройство и принцип работы технологического оборудования; - рациональные технологические режимы работы оборудования; - экспресс-методы контроля качества в заводских лабораториях; - об оборудовании и аппаратуре, используемых для проведения экспресс-анализов; - основные узлы и принципы действия приборов для исследования показателей качества и химического состав напитков. - физические, химические и физико-химические методы исследования и контроля качества пищевого сырья и напитков; - общие принципы анализа основных ингредиентов напитков
ПК 1.3.	<p>Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента различных типов ликероводочных изделий; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления спирта и ликероводочных изделий; - проверки качества сырья для приготовления спирта и ликероводочных изделий ; - организации технологического процесса приготовления спирта и ликероводочных изделий; - приготовление спирта и различных типов ликероводочных изделий, используя разные технологии, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности спирта и ликероводочных изделий. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;

		<ul style="list-style-type: none"> - производить расчеты производительности оборудования; - осуществлять контроль работы и качества наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта; - обслуживать, рассчитывать и подбирать оборудование производства спирта и ликероводочных изделий; - обосновать выбор метода анализа для выяснения перспективных технологических решений в спиртовом и ликероводочном производстве; - совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к качеству и безопасности готовой продукции; - проводить стандартные исследования по определению физико-химических показателей продуктов питания. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - об основных направлениях и перспективах в спиртовом и ликероводочном производствах; - классификацию и виды ликероводочных изделий; - сущность технологических процессов производства спирта и ликероводочных изделий; - 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 в спиртовом и ликероводочном производствах; - 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 эксплуатации технологического оборудования и технологических линий производства спирта и ликероводочной продукции; - требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования; - устройство и принцип работы технологического оборудования; - рациональные технологические режимы работы оборудования; - экспресс-методы контроля качества в заводских лабораториях; - об оборудовании и аппаратуре, используемых для проведения экспресс-анализов; - основные узлы и принципы действия приборов для исследования показателей качества и химического состав напитков. - физические, химические и физико-химические методы исследования и контроля качества пищевого сырья и напитков; - общие принципы анализа основных ингредиентов напитков
ПК 1.4.	Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочных изделий.	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента различных типов ликероводочных изделий; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления спирта и ликероводочных изделий; - проверки качества сырья для приготовления спирта и ликероводочных изделий ; - организации технологического процесса приготовления спирта и ликероводочных изделий;

		<ul style="list-style-type: none"> - приготовление спирта и различных типов ликероводочных изделий, используя разные технологии, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности спирта и ликероводочных изделий. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - обслуживать, рассчитывать и подбирать оборудование производства спирта и ликероводочных изделий; - обосновать выбор метода анализа для выяснения перспективных технологических решений в спиртовом и ликероводочном производстве; - совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к качеству и безопасности готовой продукции; - проводить стандартные исследования по определению физико-химических показателей продуктов питания. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - об основных направлениях и перспективах в спиртовом и ликероводочном производствах; - классификацию и виды ликероводочных изделий; - сущность технологических процессов производства спирта и ликероводочных изделий; - 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 в спиртовом и ликероводочном производствах; - 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 эксплуатации технологического оборудования и технологических линий производства спирта и ликероводочной продукции; - требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования; - устройство и принцип работы технологического оборудования; - рациональные технологические режимы работы оборудования; - экспресс-методы контроля качества в заводских лабораториях; - об оборудовании и аппаратуре, используемых для проведения экспресс-анализов;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - основные узлы и принципы действия приборов для исследования показателей качества и химического состав напитков. - физические, химические и физико-химические методы исследования и контроля качества пищевого сырья и напитков; - общие принципы анализа основных ингредиентов напитков
ПК 1.5.	<p>Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента различных типов ликероводочных изделий; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления спирта и ликероводочных изделий; - проверки качества сырья для приготовления спирта и ликероводочных изделий ; - организации технологического процесса приготовления спирта и ликероводочных изделий; - приготовление спирта и различных типов ликероводочных изделий, используя разные технологии, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности спирта и ликероводочных изделий. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - обслуживать, рассчитывать и подбирать оборудование производства спирта и ликероводочных изделий; - обосновать выбор метода анализа для выяснения перспективных технологических решений в спиртовом и ликероводочном производстве; - совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к качеству и безопасности готовой продукции; - проводить стандартные исследования по определению физико-химических показателей продуктов питания. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - об основных направлениях и перспективах в спиртовом и ликероводочном производствах; - классификацию и виды ликероводочных изделий; - сущность технологических процессов производства спирта и ликероводочных изделий; - 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 в спиртовом и ликероводочном производствах; - принципы организации, методы и способы контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;

		<ul style="list-style-type: none"> - правила приемки, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа; - назначение, принцип действия, область применения эксплуатации технологического оборудования и технологических линий производства спирта и ликероводочной продукции; - требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования; - устройство и принцип работы технологического оборудования; - рациональные технологические режимы работы оборудования; - экспресс-методы контроля качества в заводских лабораториях; - об оборудовании и аппаратуре, используемых для проведения экспресс-анализов; - основные узлы и принципы действия приборов для исследования показателей качества и химического состав напитков. - физические, химические и физико-химические методы исследования и контроля качества пищевого сырья и напитков; - общие принципы анализа основных ингредиентов напитков
Ведение технологических процессов винодельческого производства.		
ПК 2.1.	Проводить подготовительные работы в виноделии.	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента различных типов вин; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления различных типов вин; - проверки качества сырья для приготовления различных типов вин; - организации технологического процесса приготовления тихих, шампанских вин и коньяков; - приготовления различных типов вин, используя разные технологии, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности вин и коньяков. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - обслуживать, рассчитывать и подбирать оборудование производства вина; - обосновать выбор метода анализа для выяснения перспективных технологических решений в винодельческом производстве; - совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к качеству и безопасности готовой продукции; - проводить стандартные исследования по определению физико-химических показателей продуктов питания. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - об основных направлениях и перспективах в

		<p>винодельческого производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию и виды вин; - сущность технологических процессов производства вина; - 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 в 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 эксплуатации технологического оборудования и технологических линий производства вина; - требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования; - устройство и принцип работы технологического оборудования; - рациональные технологические режимы работы оборудования; - экспресс-методы контроля качества в заводских лабораториях; - об оборудовании и аппаратуре, используемых для проведения экспресс-анализов; - основные узлы и принципы действия приборов для исследования показателей качества и химического состав напитков. - физические, химические и физико-химические методы исследования и контроля качества пищевого сырья и напитков; - общие принципы анализа основных ингредиентов напитков
ПК 2.2.	Вести технологический процесс производства виноматериалов.	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента различных типов вин; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления различных типов вин; - проверки качества сырья для приготовления различных типов вин; - организации технологического процесса приготовления тихих, шампанских вин и коньяков; - приготовления различных типов вин, используя разные технологии, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности вин и коньяков. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - обслуживать, рассчитывать и подбирать оборудование производства вина;

		<ul style="list-style-type: none"> - обосновать выбор метода анализа для выяснения перспективных технологических решений в винодельческом производстве; - совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к качеству и безопасности готовой продукции; - проводить стандартные исследования по определению физико-химических показателей продуктов питания. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - об основных направлениях и перспективах в винодельческого производства; - классификацию и виды вин; - сущность технологических процессов производства вина; - 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 в 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 эксплуатации технологического оборудования и технологических линий производства вина; - требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования; - устройство и принцип работы технологического оборудования; - рациональные технологические режимы работы оборудования; - экспресс-методы контроля качества в заводских лабораториях; - об оборудовании и аппаратуре, используемых для проведения экспресс-анализов; - основные узлы и принципы действия приборов для исследования показателей качества и химического состав напитков. - физические, химические и физико-химические методы исследования и контроля качества пищевого сырья и напитков; - общие принципы анализа основных ингредиентов напитков
ПК 2.3.	<p>Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов).</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента различных типов вин; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления различных типов вин; - проверки качества сырья для приготовления различных типов вин; - организации технологического процесса приготовления тихих, шампанских вин и коньяков; - приготовления различных типов вин, используя разные технологии, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности вин и коньяков. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести технологические процессы производства продукции в соответствии с нормативной документацией; - определять потребность в основных вспомогательных и упаковочных материалах, таре; - пользоваться нормативными документами,

		<p>регламентирующими выпуск продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - обслуживать, рассчитывать и подбирать оборудование производства вина; - обосновать выбор метода анализа для выяснения перспективных технологических решений в винодельческом производстве; - совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к качеству и безопасности готовой продукции; - проводить стандартные исследования по определению физико-химических показателей продуктов питания. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - об основных направлениях и перспективах в винодельческом производстве; - классификацию и виды вин; - сущность технологических процессов производства вина; - 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 в 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 эксплуатации технологического оборудования и технологических линий производства вина; - требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования; - устройство и принцип работы технологического оборудования; - рациональные технологические режимы работы оборудования; - экспресс-методы контроля качества в заводских лабораториях; - об оборудовании и аппаратуре, используемых для проведения экспресс-анализов; - основные узлы и принципы действия приборов для исследования показателей качества и химического состав напитков. - физические, химические и физико-химические методы исследования и контроля качества пищевого сырья и напитков; - общие принципы анализа основных ингредиентов напитков
ПК 2.4.	Контролировать параметры и качество технологического производства продукции	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента различных типов вин; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления различных типов вин; - проверки качества сырья для приготовления различных типов вин;

	<p>ВИНОДЕЛИЯ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления тихих, шампанских вин и коньяков; - приготовления различных типов вин, используя разные технологии, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности вин и коньяков. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - обслуживать, рассчитывать и подбирать оборудование производства вина; - обосновать выбор метода анализа для выяснения перспективных технологических решений в винодельческом производстве; - совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к качеству и безопасности готовой продукции; - проводить стандартные исследования по определению физико-химических показателей продуктов питания. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - об основных направлениях и перспективах в винодельческом производстве; - классификацию и виды вин; - сущность технологических процессов производства вина; - 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 в 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 эксплуатации технологического оборудования и технологических линий производства вина; - требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования; - устройство и принцип работы технологического оборудования; - рациональные технологические режимы работы оборудования; - экспресс-методы контроля качества в заводских лабораториях; - об оборудовании и аппаратуре, используемых для проведения экспресс-анализов; - основные узлы и принципы действия приборов для исследования показателей качества и химического состав
--	--------------------------	---

		<p>напитков.</p> <ul style="list-style-type: none"> - физические, химические и физико-химические методы исследования и контроля качества пищевого сырья и напитков; - общие принципы анализа основных ингредиентов напитков
<p>ПК 2.5.</p>	<p>Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента различных типов вин; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления различных типов вин; - проверки качества сырья для приготовления различных типов вин; - организации технологического процесса приготовления тихих, шампанских вин и коньяков; - приготовления различных типов вин, используя разные технологии, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности вин и коньяков. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - обслуживать, рассчитывать и подбирать оборудование производства вина; - обосновать выбор метода анализа для выяснения перспективных технологических решений в винодельческом производстве; - совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к качеству и безопасности готовой продукции; - проводить стандартные исследования по определению физико-химических показателей продуктов питания. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - об основных направлениях и перспективах в винодельческом производстве; - классификацию и виды вин; - сущность технологических процессов производства вина; - 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 в 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 эксплуатации технологического оборудования и технологических линий производства вина; - требования охраны труда при эксплуатации

		<p>технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - устройство и принцип работы технологического оборудования; - рациональные технологические режимы работы оборудования; - экспресс-методы контроля качества в заводских лабораториях; - об оборудовании и аппаратуре, используемых для проведения экспресс-анализов; - основные узлы и принципы действия приборов для исследования показателей качества и химического состав напитков. - физические, химические и физико-химические методы исследования и контроля качества пищевого сырья и напитков; - общие принципы анализа основных ингредиентов напитков
<p>ПК 2.6.</p>	<p>Эксплуатировать оборудование для виноделия.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента различных типов вин; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления различных типов вин; - проверки качества сырья для приготовления различных типов вин; - организации технологического процесса приготовления тихих, шампанских вин и коньяков; - приготовления различных типов вин, используя разные технологии, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности вин и коньяков. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - обслуживать, рассчитывать и подбирать оборудование производства вина; - обосновать выбор метода анализа для выяснения перспективных технологических решений в винодельческом производстве; - совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к качеству и безопасности готовой продукции; - проводить стандартные исследования по определению физико-химических показателей продуктов питания. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - об основных направлениях и перспективах в винодельческом производстве; - классификацию и виды вин; - сущность технологических процессов производства вина; - 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

		<p>видов продукции производства в винодельческого производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 эксплуатации технологического оборудования и технологических линий производства вина; - требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования; - устройство и принцип работы технологического оборудования; - рациональные технологические режимы работы оборудования; - экспресс-методы контроля качества в заводских лабораториях; - об оборудовании и аппаратуре, используемых для проведения экспресс-анализов; - основные узлы и принципы действия приборов для исследования показателей качества и химического состав напитков. - физические, химические и физико-химические методы исследования и контроля качества пищевого сырья и напитков; - общие принципы анализа основных ингредиентов напитков
<p>Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства.</p>		
<p>ПК 3.1.</p>	<p>Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента пива и пивных напитков; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления пива и безалкогольных напитков; - проверки качества сырья для приготовления пива и безалкогольных напитков; - организации технологического процесса приготовления пива, безалкогольных напитков, кваса, минеральных вод; - приготовления пива и безалкогольных напитков, используя разные технологии, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности пива и безалкогольных напитков. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - обслуживать, рассчитывать и подбирать оборудование производства пива и безалкогольных напитков; - обосновать выбор метода анализа для выяснения перспективных технологических решений в производстве пива и безалкогольных напитков; - совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и

		<p>требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить стандартные исследования по определению физико-химических показателей продуктов питания. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - об основных направлениях и перспективах 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, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа; - назначение, принцип действия, область применения эксплуатации технологического оборудования и технологических линий производства пива и безалкогольных напитков; - требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования; - устройство и принцип работы технологического оборудования; - рациональные технологические режимы работы оборудования; - экспресс-методы контроля качества в заводских лабораториях; - об оборудовании и аппаратуре, используемых для проведения экспресс-анализов; - основные узлы и принципы действия приборов для исследования показателей качества и химического состав напитков. - физические, химические и физико-химические методы исследования и контроля качества пищевого сырья и напитков; - общие принципы анализа основных ингредиентов напитков
ПК 3.2.	Вести технологический процесс производства пива.	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента пива и пивных напитков; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления пива и безалкогольных напитков; - проверки качества сырья для приготовления пива и безалкогольных напитков; - организации технологического процесса приготовления пива, безалкогольных напитков, кваса, минеральных вод; - приготовления пива и безалкогольных напитков, используя разные технологии, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности пива и безалкогольных напитков. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

		<p>улучшению качества выпускаемой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - обслуживать, рассчитывать и подбирать оборудование производства пива и безалкогольных напитков; - обосновать выбор метода анализа для выяснения перспективных технологических решений в производстве пива и безалкогольных напитков; - совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к качеству и безопасности готовой продукции; - проводить стандартные исследования по определению физико-химических показателей продуктов питания. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - об основных направлениях и перспективах 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, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа; - назначение, принцип действия, область применения эксплуатации технологического оборудования и технологических линий производства пива и безалкогольных напитков; - требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования; - устройство и принцип работы технологического оборудования; - рациональные технологические режимы работы оборудования; - экспресс-методы контроля качества в заводских лабораториях; - об оборудовании и аппаратуре, используемых для проведения экспресс-анализов; - основные узлы и принципы действия приборов для исследования показателей качества и химического состав напитков. - физические, химические и физико-химические методы исследования и контроля качества пищевого сырья и напитков; - общие принципы анализа основных ингредиентов напитков
ПК 3.3.	Вести технологический процесс производства безалкогольных	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента пива и пивных напитков; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления пива и безалкогольных напитков; - проверки качества сырья для приготовления пива и

	<p>НАПИТКОВ.</p>	<p>безалкогольных напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления пива, безалкогольных напитков, кваса, минеральных вод; - приготовления пива и безалкогольных напитков, используя разные технологии, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности пива и безалкогольных напитков. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - обслуживать, рассчитывать и подбирать оборудование производства пива и безалкогольных напитков; - обосновать выбор метода анализа для выяснения перспективных технологических решений в производстве пива и безалкогольных напитков; - совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к качеству и безопасности готовой продукции; - проводить стандартные исследования по определению физико-химических показателей продуктов питания. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - об основных направлениях и перспективах 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, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа; - назначение, принцип действия, область применения эксплуатации технологического оборудования и технологических линий производства пива и безалкогольных напитков; - требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования; - устройство и принцип работы технологического оборудования; - рациональные технологические режимы работы оборудования; - экспресс-методы контроля качества в заводских
--	-------------------------	---

		<p>лабораториях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - об оборудовании и аппаратуре, используемых для проведения экспресс-анализов; - основные узлы и принципы действия приборов для исследования показателей качества и химического состав напитков. - физические, химические и физико-химические методы исследования и контроля качества пищевого сырья и напитков; - общие принципы анализа основных ингредиентов напитков
<p>ПК 3.4.</p>	<p>Контролировать параметры и качество технологического производства пива и безалкогольных напитков.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента пива и пивных напитков; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления пива и безалкогольных напитков; - проверки качества сырья для приготовления пива и безалкогольных напитков; - организации технологического процесса приготовления пива, безалкогольных напитков, кваса, минеральных вод; - приготовления пива и безалкогольных напитков, используя разные технологии, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности пива и безалкогольных напитков. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - обслуживать, рассчитывать и подбирать оборудование производства пива и безалкогольных напитков; - обосновать выбор метода анализа для выяснения перспективных технологических решений в производстве пива и безалкогольных напитков; - совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к качеству и безопасности готовой продукции; - проводить стандартные исследования по определению физико-химических показателей продуктов питания. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - об основных направлениях и перспективах 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

		<p>производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила приемки, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа; - назначение, принцип действия, область применения эксплуатации технологического оборудования и технологических линий производства пива и безалкогольных напитков; - требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования; - устройство и принцип работы технологического оборудования; - рациональные технологические режимы работы оборудования; - экспресс-методы контроля качества в заводских лабораториях; - об оборудовании и аппаратуре, используемых для проведения экспресс-анализов; - основные узлы и принципы действия приборов для исследования показателей качества и химического состав напитков. - физические, химические и физико-химические методы исследования и контроля качества пищевого сырья и напитков; - общие принципы анализа основных ингредиентов напитков
ПК 3.5.	<p>Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента пива и пивных напитков; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления пива и безалкогольных напитков; - проверки качества сырья для приготовления пива и безалкогольных напитков; - организации технологического процесса приготовления пива, безалкогольных напитков, кваса, минеральных вод; - приготовления пива и безалкогольных напитков, используя разные технологии, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности пива и безалкогольных напитков. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - обслуживать, рассчитывать и подбирать оборудование производства пива и безалкогольных напитков; - обосновать выбор метода анализа для выяснения перспективных технологических решений в производстве пива и безалкогольных напитков; - совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к качеству и безопасности готовой продукции; - проводить стандартные исследования по определению физико-химических показателей продуктов питания.

		<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - об основных направлениях и перспективах 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, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа; - назначение, принцип действия, область применения эксплуатации технологического оборудования и технологических линий производства пива и безалкогольных напитков; - требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования; - устройство и принцип работы технологического оборудования; - рациональные технологические режимы работы оборудования; - экспресс-методы контроля качества в заводских лабораториях; - об оборудовании и аппаратуре, используемых для проведения экспресс-анализов; - основные узлы и принципы действия приборов для исследования показателей качества и химического состав напитков. - физические, химические и физико-химические методы исследования и контроля качества пищевого сырья и напитков; - общие принципы анализа основных ингредиентов напитков
Организация работы структурного подразделения		
ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования работы структурного подразделения; - оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; - принятия управленческих решений. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - координировать деятельность коллектива во времени и пространстве для выпуска продукции высокого качества, необходимого ассортимента при наименьших затратах; - оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; - рассчитывать длительность производственного цикла в потоке; - определять запас незавершенного производства; - рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности структурного подразделения и организации. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовые документы (ТУОСТ, ГОСТ и т.д.) - формы первичных документов и порядок их оформления; - методики расчетов заработной платы, себестоимости и

		<p>других экономических показателей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - понятие основного капитала и его роль в производстве;
ПК 4.2.	<p>Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования работы структурного подразделения; - оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; - принятия управленческих решений. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - координировать деятельность коллектива во времени и пространстве для выпуска продукции высокого качества, необходимого ассортимента при наименьших затратах; - оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; - рассчитывать длительность производственного цикла в потоке; - определять запас незавершенного производства; - рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности структурного подразделения и организации. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовые документы (ТУОСТ, ГОСТ и т.д.) - формы первичных документов и порядок их оформления; - методики расчетов заработной платы, себестоимости и других экономических показателей; - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - понятие основного капитала и его роль в производстве;
ПК 4.3.	<p>Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования работы структурного подразделения; - оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; - принятия управленческих решений. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - координировать деятельность коллектива во времени и пространстве для выпуска продукции высокого качества, необходимого ассортимента при наименьших затратах; - оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; - рассчитывать длительность производственного цикла в потоке; - определять запас незавершенного производства; - рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности структурного подразделения и организации. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовые документы (ТУОСТ, ГОСТ и т.д.) - формы первичных документов и порядок их оформления; - методики расчетов заработной платы, себестоимости и других экономических показателей; - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - понятие основного капитала и его роль в производстве;
ПК 4.4.	<p>Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования работы структурного подразделения; - оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; - принятия управленческих решений. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - координировать деятельность коллектива во времени и пространстве для выпуска продукции высокого качества, необходимого ассортимента при наименьших затратах; - оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; - рассчитывать длительность производственного цикла

		<p>в потоке;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять запас незавершенного производства; - рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности структурного подразделения и организации. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовые документы (ТУОСТ, ГОСТ и т.д.) - формы первичных документов и порядок их оформления; - методики расчетов заработной платы, себестоимости и других экономических показателей; - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - понятие основного капитала и его роль в производстве;
ПК 4.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования работы структурного подразделения; - оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; - принятия управленческих решений. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - координировать деятельность коллектива во времени и пространстве для выпуска продукции высокого качества, необходимого ассортимента при наименьших затратах; - оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; - рассчитывать длительность производственного цикла в потоке; - определять запас незавершенного производства; - рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности структурного подразделения и организации. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовые документы (ТУОСТ, ГОСТ и т.д.) - формы первичных документов и порядок их оформления; - методики расчетов заработной платы, себестоимости и других экономических показателей; - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - понятие основного капитала и его роль в производстве;
Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.		
ПК 5.1.	Разрабатывать новые виды продукции.	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента используемого сырья; - проверки качества сырья для приготовления спирта, ЛВИ, пива, лимонадов, кваса, минеральных вод, виноградных и плодовоягодных вин; - организации технологического процесса переработки сырья с получением полуфабрикатов и готовой продукции; - приготовления различных напитков, используя разные технологии, оборудование и инвентарь; - контроля качества перерабатываемого сырья. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обслуживать оборудование для приемки, хранения, транспортировки и переработки сырья. - 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

		<p>испытаниях после ремонта.</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий; - производить расчеты производительности оборудования; - осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования. - обосновать выбор метода анализа для выяснения перспективных технологических решений в производстве спирта и ликероводочных изделий; - совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к качеству и безопасности готовой продукции; - проводить стандартные исследования по определению физико-химических показателей продуктов питания. - составить поточно-механизированную линию бродильных производств и эксплуатировать оборудование. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основное сырье бродильных производств и виноделия - назначение, устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания технологического оборудования. - методы оценки качества сырья
ПК 5.2.	Проводить опытно-экспериментальную работу.	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента используемого сырья; - проверки качества сырья для приготовления спирта, ЛВИ, пива, лимонадов, кваса, минеральных вод, виноградных и плодовоягодных вин; - организации технологического процесса переработки сырья с получением полуфабрикатов и готовой продукции; - приготовления различных напитков, используя разные технологии, оборудование и инвентарь; - контроля качества перерабатываемого сырья. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обслуживать оборудование для приемки, хранения, транспортировки и переработки сырья. - 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. - соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий; - производить расчеты производительности оборудования; - осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования. - обосновать выбор метода анализа для выяснения перспективных технологических решений в производстве спирта и ликероводочных изделий; - совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к качеству и безопасности готовой продукции; - проводить стандартные исследования по определению физико-химических показателей продуктов питания.

		<ul style="list-style-type: none"> - составить поточно-механизированную линию бродильных производств и эксплуатировать оборудование. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основное сырье бродильных производств и виноделия - назначение, устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания технологического оборудования. - методы оценки качества сырья
ПК 5.3.	Подготавливать нормативные правовые акты и технологическую документацию на новые виды продукции.	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента используемого сырья; - проверки качества сырья для приготовления спирта, ЛВИ, пива, лимонадов, кваса, минеральных вод, виноградных и плодоягодных вин; - организации технологического процесса переработки сырья с получением полуфабрикатов и готовой продукции; - приготовления различных напитков, используя разные технологии, оборудование и инвентарь; - контроля качества перерабатываемого сырья. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обслуживать оборудование для приемки, хранения, транспортировки и переработки сырья. - 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. - соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий; - производить расчеты производительности оборудования; - осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования. - обосновать выбор метода анализа для выяснения перспективных технологических решений в производстве спирта и ликероводочных изделий; - совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к качеству и безопасности готовой продукции; - проводить стандартные исследования по определению физико-химических показателей продуктов питания. - составить поточно-механизированную линию бродильных производств и эксплуатировать оборудование. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основное сырье бродильных производств и виноделия - назначение, устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания технологического оборудования. - методы оценки качества сырья
ПК 5.4.	Контролировать освоение новых объектов техники и технологий.	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента используемого сырья; - проверки качества сырья для приготовления спирта, ЛВИ, пива, лимонадов, кваса, минеральных вод, виноградных и плодоягодных вин; - организации технологического процесса переработки сырья с получением полуфабрикатов и готовой продукции; - приготовления различных напитков, используя разные

		<p>технологии, оборудование и инвентарь;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля качества перерабатываемого сырья. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обслуживать оборудование для приемки, хранения, транспортировки и переработки сырья. - 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. - соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий; - производить расчеты производительности оборудования; - осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования. - обосновать выбор метода анализа для выяснения перспективных технологических решений в производстве спирта и ликероводочных изделий; - совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к качеству и безопасности готовой продукции; - проводить стандартные исследования по определению физико-химических показателей продуктов питания. - составить поточно-механизованную линию бродильных производств и эксплуатировать оборудование. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основное сырье бродильных производств и виноделия - назначение, устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания технологического оборудования. - методы оценки качества сырья
ПК 5.5.	Внедрять прогрессивные технологические процессы бродильных производств и виноделия.	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента используемого сырья; - проверки качества сырья для приготовления спирта, ЛВИ, пива, лимонадов, кваса, минеральных вод, виноградных и плодово-ягодных вин; - организации технологического процесса переработки сырья с получением полуфабрикатов и готовой продукции; - приготовления различных напитков, используя разные технологии, оборудование и инвентарь; - контроля качества перерабатываемого сырья. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обслуживать оборудование для приемки, хранения, транспортировки и переработки сырья. - 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;

		<ul style="list-style-type: none"> - производить расчеты производительности оборудования; - осуществлять контроль работы и качества наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта. - соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий; - производить расчеты производительности оборудования; - осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования. - обосновать выбор метода анализа для выяснения перспективных технологических решений в производстве спирта и ликероводочных изделий; - совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к качеству и безопасности готовой продукции; - проводить стандартные исследования по определению физико-химических показателей продуктов питания. - составить поточно-механизированную линию бродильных производств и эксплуатировать оборудование. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основное сырье бродильных производств и виноделия - назначение, устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания технологического оборудования. - методы оценки качества сырья
ПК 5.6.	<p>Разрабатывать рекомендации по улучшению качества продукции.</p> <p style="text-align: right;">ПО качества</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента используемого сырья; - проверки качества сырья для приготовления спирта, ЛВИ, пива, лимонадов, кваса, минеральных вод, виноградных и плодово-ягодных вин; - организации технологического процесса переработки сырья с получением полуфабрикатов и готовой продукции; - приготовления различных напитков, используя разные технологии, оборудование и инвентарь; - контроля качества перерабатываемого сырья. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обслуживать оборудование для приемки, хранения, транспортировки и переработки сырья. - 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. - соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий; - производить расчеты производительности оборудования; - осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования. - обосновать выбор метода анализа для выяснения перспективных технологических решений в производстве спирта и ликероводочных изделий; - совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и

		<p>требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить стандартные исследования по определению физико-химических показателей продуктов питания. - составить поточно-механизированную линию бродительных производств и эксплуатировать оборудование. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основное сырье бродительных производств и виноделия - назначение, устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания технологического оборудования. - методы оценки качества сырья
Выполнение работ по профессии аппаратчик процесса брожения.		
ПК 6.1.	<p>Контроль за соблюдением требований к сырью при производстве пива и безалкогольных напитков</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработка рецептур, расчет воды и единовременной засыпи солода для получения пивного сусла. - получение пивного сусла в соответствии с разработанными рецептурами - разбраживание сухих пивных дрожжей - брожение пивного сусла, съём пивных дрожжей в конце главного брожения, разделение дрожжей на семенные и избыточные. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -определение степени измельчения солода -определение качества пивных дрожжей – количество мертвых клеток, содержание гликогена, концентрация дрожжей -определение видимого содержания сухих веществ в пивном сусле -определение качественных показателей готового пива <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -регулирование величины зазора на двухвальцевой дробилке; -обслуживание заторного котла: - регулирование подачи пара в паровую рубашку или регулирование температуры минерального масла; -обслуживание бродительного танка –регулирование подачи хладоносителя в охлаждающую рубашку. -обслуживание теплообменного аппарата – регулирование расходов хладоносителей; -обслуживание рамного фильтра – сборка и разборка фильтра.
ПК 6.2.	<p>Осуществление организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов в производстве пива и безалкогольных напитков</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработка рецептур, расчет воды и единовременной засыпи солода для получения пивного сусла. - получение пивного сусла в соответствии с разработанными рецептурами - разбраживание сухих пивных дрожжей - брожение пивного сусла, съём пивных дрожжей в конце главного брожения, разделение дрожжей на семенные и избыточные. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -определение степени измельчения солода -определение качества пивных дрожжей – количество мертвых клеток, содержание гликогена, концентрация дрожжей -определение видимого содержания сухих веществ в пивном сусле -определение качественных показателей готового пива <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -регулирование величины зазора на двухвальцевой дробилке; -обслуживание заторного котла: - регулирование подачи пара в паровую рубашку или регулирование температуры минерального масла; -обслуживание бродительного танка –регулирование подачи хладоносителя в охлаждающую рубашку.

		<ul style="list-style-type: none"> -обслуживание теплообменного аппарата – регулирование расходов хладоносителей; -обслуживание рамного фильтра – сборка и разборка фильтра.
ПК 6.3.	<p>Осуществление организации технологического процесса производства пива и безалкогольных напитков</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработка рецептур, расчет воды и единовременной засыпи солода для получения пивного сусла. - получение пивного сусла в соответствии с разработанными рецептурами - разбраживание сухих пивных дрожжей - брожение пивного сусла, съём пивных дрожжей в конце главного брожения, разделение дрожжей на семенные и избыточные. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -определение степени измельчения солода -определение качества пивных дрожжей – количество мертвых клеток, содержание гликогена, концентрация дрожжей -определение видимого содержания сухих веществ в пивном сусле -определение качественных показателей готового пива <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -регулирование величины зазора на двухвальцевой дробилке; -обслуживание заторного котла: - регулирование подачи пара в паровую рубашку или регулирование температуры минерального масла; -обслуживание бродильного танка –регулирование подачи хладоносителя в охлаждающую рубашку. -обслуживание теплообменного аппарата – регулирование расходов хладоносителей; -обслуживание рамного фильтра – сборка и разборка фильтра.
ПК 6.4.	<p>Обеспечение эксплуатации технологического оборудования пивоваренного безалкогольного производства</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработка рецептур, расчет воды и единовременной засыпи солода для получения пивного сусла. - получение пивного сусла в соответствии с разработанными рецептурами - разбраживание сухих пивных дрожжей - брожение пивного сусла, съём пивных дрожжей в конце главного брожения, разделение дрожжей на семенные и избыточные. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -определение степени измельчения солода -определение качества пивных дрожжей – количество мертвых клеток, содержание гликогена, концентрация дрожжей -определение видимого содержания сухих веществ в пивном сусле -определение качественных показателей готового пива <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -регулирование величины зазора на двухвальцевой дробилке; -обслуживание заторного котла: - регулирование подачи пара в паровую рубашку или регулирование температуры минерального масла; -обслуживание бродильного танка –регулирование подачи хладоносителя в охлаждающую рубашку. -обслуживание теплообменного аппарата – регулирование расходов хладоносителей; -обслуживание рамного фильтра – сборка и разборка фильтра.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

4.1. Календарный учебный график

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

4.2. Учебный план 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

Учебный план по специальности входит в структуру ППССЗ и является основным документом, регламентирующим организацию учебного процесса в Техникуме.

Учебный план по специальности разрабатывается Техникумом самостоятельно на основе ФГОС СПО, примерных учебных планов по специальности и примерных программ дисциплин, утверждаемых Министерством образования и науки Российской Федерации, утверждается Ректором ФГБОУ ВО «СПбГЭУ». Примерные программы дисциплин имеют рекомендательный характер.

В учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям.

Учебный план 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 практики);
- 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 по очной форме составляет 36 академических часов в неделю.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в год при заочной форме получения образования составляет 160 академических часов.

Общий объем каникулярного времени в учебном году должен составлять 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия и лабораторные работы, включая семинары и выполнение курсовых работ. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, докладов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы в системе «Интернет» и т.д.

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

Обязательная часть ППССЗ по специальности по циклам составляет около 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть распределена в рамках установленных ФГОС СПО по специальности с учетом запросов работодателей, особенностей развития Северо-Западного региона и направлена на удовлетворение личностных склонностей обучающихся в сфере профессиональных интересов. (Например, вариативная часть ППССЗ 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.)

Вариативная часть программы направлена на изучение дополнительных дисциплин и профессиональных модулей, которые помогут студентам лучше освоить циклы основной профессиональной образовательной программы, составляет по плану - 261 час аудиторных занятий (максимальная нагрузка - 414 часов).

Состав дисциплин вариативной части: вариативная часть ОГСЭ.00 "Общий гуманитарный и социально-экономический цикл": П.В.01 "Русский язык и культура речи" - 55 часов (максимальная нагрузка - 84 часа), дисциплина П.В.02 "Основы социологии и политологии" - 54 часа (максимальная нагрузка - 104 часа); вариативная часть ЕН.00 "Математический и общий естественнонаучный цикл": П.В.03 "Информатика" - 59 часов (максимальная нагрузка -93 часа); вариативная часть ОП.00 "Общепрофессиональные дисциплины": ОП.В.04 "Процессы и аппараты" - 93 часа (максимальная нагрузка -133 часа).

В соответствии с пунктом № 7.1 федерального государственного образовательного стандарта увеличен объем часов, отведенных на изучение дисциплин компонентов ОГСЭ.00 "Общий гуманитарный и социально-экономический цикл" - на 3 часа(максимальная нагрузка 100 часов);ЕН.00 "Математический и общий естественнонаучный цикл" - на 106 часов (максимальная нагрузка - на 156 часов); ОП.00."Общепрофессиональные дисциплины" - на 228 часов (максимальная нагрузка - на 296 часов); ПМ.00."Профессиональные модули" - на 302 часа (максимальная нагрузка - на 366 часов). Исходя из вышеперечисленного часы вариативной части были уменьшены на 639 часов (по максимальной нагрузке - на 936 часов).

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура», «Математика», «Экологические основы природопользования», «Химия».

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов (МДК): МДК.01.01.01 Технология спиртного и ликёроводочного производства, МДК.01.01.02 Оборудование спиртного и ликёроводочного производства, МДК.01.01.03 Технохимический контроль спиртового и ликёроводочного производства, МДК.01.01.04 Поточно-механизированные линии производства, МДК.02.01.01 Технология и технохимический контроль винодельческого производства, МДК.02.01.02 Оборудование винодельческого производства, МДК.03.01.01 Технология производства пива и безалкогольных напитков, МДК.03.01.02 Оборудование производства пива и безалкогольных напитков, МДК.03.01.03 Технохимический контроль производства пива и безалкогольных напитков, МДК.03.01.04 Техника, технология и организация малых предприятий, МДК.04.01.01. Экономика предприятия, МДК.04.01.02 Экономика специализации, МДК.04.01.03 Управление персоналом с основами управленческой психологии, МДК.05.01.01 Сырье бродильных производств и виноделия, МДК.05.01.02 Оборудование хранения и переработки сырья, МДК.05.01.03 Организация работы лаборатории и методы контроля качества, МДК.05.01.04 Контроль качества сырья.. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть цикла ОГСЭ предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Дисциплина «Физическая культура» предусматривается еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки. Самостоятельная работа по дисциплине реализуется за счет спортивных секций по баскетболу, волейболу, настольному теннису и мини-футболу.

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Учебный процесс организован в режиме пятидневной учебной недели.

Занятия спаренные, продолжительностью 1 час 30 минут.

5. Контроль и оценка результатов освоения ППСЗ по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Видами текущего контроля являются: контрольные работы, тестирование, рефераты, выполнение комплексных задач, собеседования, деловая и/или ролевая игра, кейс-задача, портфолио, проект, рабочая тетрадь и пр., используемые в учебном процессе.

Промежуточная аттестация проводится в виде зачётов, дифференцированных зачётов, экзаменов и комплексных экзаменов. По профессиональным модулям проводятся квалификационный экзамен, с целью проверки готовности студента к выполнению указанного вида профессиональной деятельности. Сессии предусматриваются 2 раза в год в конце семестров.

Для проверки сформированности компетенций используются различные формы: производственные задания, тесты, ситуационные задачи, практические и лабораторные работы, курсовые работы, портфолио, проектные задания.

Оценка итогов практики проводится с учетом результатов, подтверждаемых документами организаций. Практика завершается дифференцированным зачетом для обучающихся при освоении общих и профессиональных компетенций. Производственная практика проводится в известных крупных предприятиях пищевой промышленности г. Санкт-Петербурга, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам (ВКР)

Тематика ВКР определяется основной профессиональной программой по специальности в соответствии с присваиваемой выпускникам квалификацией и

разрабатывается с учётом запросов работодателей, рассматривается на заседании цикловой комиссии и утверждается приказом ректора.

К выполнению дипломной работы допускаются обучающиеся, полностью выполнившие учебный план по всем видам теоретического и производственного обучения. Каждому студенту предоставляется возможность самостоятельно выбрать любую тему, соответствующую личному и профессиональному интересу. Обязательное требование – соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Тема ВКР может быть связана с программой производственной (профессиональной) преддипломной практики или стажировки.

Выполненная ВКР сдается на рецензию. Рецензентом является специалист из системы общественного питания (директор предприятия питания, шеф-повар с высшим специальным образованием) или преподаватель высшего учебного заведения по соответствующей специальности.

Для студентов разработаны методические рекомендации по выполнению дипломной работы. ВКР должна быть представлена председателю цикловой комиссии за 7 дней до защиты.

К защите допускаются дипломные работы, отвечающие предъявленным требованиям. При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу работы;
- презентация дипломной работы;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Студенты, выполнившие дипломную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту.

Примерная тематика дипломных работ

1. Изменение технологии производства варочного цеха в связи с отказом от использования несоложенного сырья.
2. Увеличение производительности бродильного цеха в связи с изменением ассортимента.
3. Модернизация цеха фильтрации в связи с повышением стойкости пива.
4. Создание цеха приготовления инвертного сахарного сиропа.
5. Проект минипроизводства по выпуску хлебного кваса на натуральном пряноароматическом сырье.
6. Организация выпуска специальных сортов пива с использованием красящих солодов.
7. Организация выпуска медовухи с использованием современного сахаросодержащего сырья.
8. Создание производства пивных напитков с антиоксидантами.

9. Организация выпуска овсяного солода.
10. Модернизация варочного цеха в связи с использованием хмелепродуктов.
11. Организация производства хлебного кваса повышенной стойкости.
12. Проект минипроизводства по выпуску пивных напитков.
13. Модернизация производства пива и пивных напитков в связи с повышением вкусовой стабильностью.
14. Выпуск бутылочного кваса с использованием растительного и зернового сырья.
15. Модернизация бродильного отделения в связи с использованием комбинированной смеси микроорганизмов.
16. Организация выпуска пива с использованием в качестве несоложенного сырья риса.
17. Особенности производства плодово-ягодных вин с применением ферментных препаратов
18. Особенности производства десертного вина «Мускат» с применением специального оборудования
19. Особенности производства ароматизированных вин с использованием местного ароматического сырья
20. Режимы затирания при производстве пшеничного пива
21. Производство пива с использованием хмелепродуктов сорта Nugget
22. Производство безалкогольных напитков с повышенной биологической стойкостью
23. Производство пива с использованием сахаросодержащих добавок
24. Особенности производства крепкого вина типа «Портвейн» с применением специального оборудования
25. Брожение и дображивание пива с применением цилиндрико-конического танка
26. Особенности производства крепкого вина типа «Херес» с применением ускоренного созревания
27. Особенности производства игристого вина методом ускоренной шампаннизации

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускников Государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников.

Проведение итоговой аттестации позволяет решить следующие задачи:
-ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;

-позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников

-систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;

-расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;

-значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы – дипломной работы.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной аттестационной комиссии

На защиту выпускной квалификационной работы отводится до одного академического часа. Процедура защиты устанавливается председателем государственной аттестационной комиссии по согласованию с членами комиссии. Порядок защиты может быть следующим:

- доклад (не более 15 минут) студента - дипломника, в котором он излагает цель, задачи, объект, предмет, методы исследования; результаты и выводы; отмечает практическую значимость;
- ответы студента на вопросы - вопросы могут быть заданы не только членами комиссии, но и любым присутствующим на защите;
- чтение отзыва и рецензии руководителем выпускной квалификационной работы;
- мнение студента - дипломника по поводу замечаний, сделанных в отзыве и рецензии;
- обмен мнениями, в котором могут принять участие все лица (практические работники, преподаватели, студенты).

При определении итоговой оценки учитываются доклад выпускника, ответы на вопросы, отзыв руководителя, оценка рецензента.

Результаты защиты ВКР обсуждают на закрытом заседании и вносят решение большинством голосов. При равном числе голосов мнение председателя является решающим. Работа оценивается по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Ход заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколе фиксируется итоговая оценка, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний государственной аттестационной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

Результаты Государственной аттестации объявляются в тот же день после оформления протокола заседания ГИА.

Критерии оценки ВКР:

«Отлично» выставляется за дипломную работу, которая имеет исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. При её защите студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению структуры и порядка работы предприятий питания, совершенствованию нормативной базы, владеет современными методами исследования, а во время доклада использует наглядный материал, легко отвечает на поставленные вопросы. Дипломная работа имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента.

«Хорошо» выставляется за дипломную работу, которая имеет исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, последовательное изложение материала соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями. При её защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению структуры и порядка работы предприятий питания, совершенствованию нормативной базы во время доклада использует наглядные пособия, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Выпускная квалификационная работа имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента.

«Удовлетворительно» выставляется за дипломную работу, которая имеет исследовательский характер. Теоретическую часть. Базируется на практическом материале, но анализ выполнен поверхностно, в ней просматривается непоследовательность изложения материала. Представлены необоснованные предложения. При её защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного аргументированного ответа на заданные вопросы. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа.

«Неудовлетворительно» выставляется за дипломную работу, которая не носит исследовательского характера, не отвечает требованиям, изложенным в учебном пособии. В работе нет выводов, либо они носят декларативный характер. При защите работы студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, при ответе допускает существенные ошибки. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются серьезные критические замечания.

Итоговая оценка ГЭК выводится по принципу учета оценок большинства членов ГЭК, а также руководителя и рецензента.

6. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие обеспечивается педагогическими кадрами Техникума, имеющими высшее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ и систематически занимающимися преподавательской и научно-методической деятельностью.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Учебно-методическое обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие содержится в учебно-методических комплексах дисциплин (УМК), практики и государственной итоговой аттестации. ППССЗ по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие обеспечена необходимой учебной и дополнительной литературой в соответствии с требованиями ФГОС по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие по всем циклам и разделам изучаемых дисциплин из фонда библиотеки Техникума.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет, из расчета 100 экземпляров таких изданий на каждые 100 обучающихся. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ.

Техникум располагает библиотекой с читальным залом и абонементом.

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Техникум, реализующий ППССЗ по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных

работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом Техникума. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Реализацию ППССЗ по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, обеспечивает наличие следующих кабинетов и лабораторий:

Кабинеты:

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

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;
технохимического контроля бродильных производств и виноделия.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; спортивный зал; актовый зал.

Техникум обеспечивает возможность свободного использования компьютерных технологий. Обеспечивается доступ к информационным ресурсам, к базам в читальных залах к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям. В компьютерных классах имеется необходимое программное обеспечение: MS Office 2003, Acrobat Reader 9, Консультант+, WinDjView, 1С:Библиотека Техникума, SunRav, eAuthor, SumatraPDF, PlanySPO 3.07.01, OpenOffice, ABBYY FineReader 6.0, Google Chrom, Mozilla FireFox, Opera, Comodo Internet Security, AVG, MS Office 2000, Qbasic, AutoCad, PhotoShop 7.0.

6.4.Базы практики

Основными базами практики обучающихся с которыми у Техникума оформлены договорные отношения являются:

ООО «Балтийская Солодовенная Компания»
ООО «Отрадное»

ООО «СИБАЛКО» (Красноярский край г Железногорск)
ООО «Объединенные Пивоварни Хейнекен»
ООО «Буревестник»
ООО «Северная пивоварня»
ООО «Петробир ЛТД»
ООО «Ганзейский союз»
ООО «Премиум Пивоварни Петербурга»
ООО «ЛенПивДом»
ООО «Медоварус»
ООО «Ситик»
ООО «Пивоварня Блондер Бир»
ООО «Си-Уай Грибоедова отель лизинг»
ООО «Пивоваренная компания «Балтика»»
ООО «59 Широта»
ООО «Бульвар»
ООО «Ганзейская пивоварня»

Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

7. Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников

Главной целью воспитательной работы в техникуме является формирование гармоничной, всесторонне развитой личности, подготовка обучающихся к профессиональной и общественной деятельности.

Приоритетными направлениями воспитательной работы с обучающимися техникума являются:

- Целенаправленное воспитательное воздействие на обучающихся через учебно-воспитательный процесс, привитие им ответственности, трудолюбия, исполнительности, стремления качественно освоить выбранную профессию.
- Выработка активной жизненной позиции, дисциплинированности, толерантности и культуры поведения обучающихся.
- Воспитательная работа по поддержанию дисциплины и соблюдению правил внутреннего распорядка в техникуме, профилактика правонарушений, асоциального поведения.
- Проведение целенаправленной профилактической работы по борьбе с проникновением в студенческую среду экстремизма, наркомании, алкогольной и табачной зависимости.
- Формирование навыков здорового образа жизни у обучающихся.

- Развитие студенческого самоуправления, вовлечение обучающихся в работу с целью самопознания и самореализации.
- Обеспечение социальной защиты обучающихся.
- Формирование творческого подхода, самосовершенствование в избранной профессии, приобщение обучающихся к традициям техникума.

Организация воспитательной деятельности в техникуме опирается на основные положения, регламентирующие работу:

- Должностная инструкция классного руководителя.
- Методическая база воспитательного процесса для цикловой комиссии классных руководителей.
- Положение о Студенческом Совете.
- Положение и план работы спортивных секций.
- Положение и план работы литературного клуба.
- План работы кружка «Хлебные затейники».

Классные руководители, согласно плану работы на учебный год, координируют текущую работу по организации и проведению мероприятий различного характера, активизируют меры по повышению социального статуса воспитания. В своей деятельности классные руководители используют разнообразные формы и методы работы: проведение организационных и тематических классных часов, «круглых столов», конференций, экскурсий и т.д.

Совместно с представителями Дома Молодежи организуются лекции и семинары по профилактике наркомании, табакокурения и алкогольной зависимости.

Значительное место в организации воспитательной работы отводится работе со Студенческим Советом – это помощь в организации и проведении мероприятий по плану техникума, проведение участие в районных и городских мероприятиях. Студенческий Актив техникума работает в тесном контакте со Студенческим Советом Университета. Планируется проведение совместных проектов.

В течение года проводятся встречи с сотрудниками правоохранительных органов с целью разъяснения административной и уголовной ответственности за правонарушения и преступления.

Мероприятия, проводимые в техникуме направлены на воспитание, социализацию и развитие личности обучающегося, создание условий для активной жизненной позиции студента, для его гражданского самоопределения и самореализации, удовлетворения потребностей в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии, повышение творческого потенциала.

Традиционно в техникуме проводятся следующие мероприятия:

- Праздничная линейка, посвященная «Дню знаний».
- Ежегодный экологический фестиваль «Золотая осень».
- «Посвящение в студенты».
- «День рождения техникума».
- Ежегодный литературно - поэтический конкурс «Пушкинские чтения».

- «Мистер – ТПП».
- «Международный женский день».
- «День позитива».
- Участие в городском фестивале «Студенческая весна».
- Конкурсы чтецов.
- Мероприятие, посвященное Дню Победы.
- Весенний бал «Мисс ТПП».
- Масленица.
- Технолог золотые руки.
- Научно практические конференции.
- Выпускной вечер – торжественное вручение дипломов.
- Участие студентов в районном мероприятии «День призывника».

В техникуме организована работа спортивных секций по волейболу, баскетболу, дартсу, настольному теннису.

Пропаганда здорового образа жизни осуществляется путем привлечения молодежи к занятию спортом.

Традиционно проводятся осенний и весенний кроссы, организуются спортивные праздники, спартакиады, первенства техникума.

Обучающиеся техникума принимают участие в районных и городских спортивных мероприятиях.

Обучающиеся техникума участвуют во Всероссийских, районных и городских конкурсах профессионального мастерства.

По планам работы администрации Санкт-Петербурга Центрального района принимают участие в субботниках по благоустройству территории.

Проводимая работа по данным направлениям позволяет вовлечь в активную деятельность большее количество обучающихся, что позволяет формировать чувство ответственности и нравственности.

Все мероприятия техникума направлены на формирование интересов обучающихся, создание психологической позитивной атмосферы, что способствует сохранению контингента и обеспечить требуемое качество подготовки специалистов для предприятий и организаций различных форм собственности Санкт-Петербурга, Ленинградской области и Северо - Запада России.

8. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

8.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие оценка качества освоения ППССЗ

должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Нормативные документы оценки качества освоения ППССЗ по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие:

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по ОП СПО от 16.08.2013 № 968;

Положение по организации и проведению государственной итоговой аттестации выпускников и защите выпускной квалификационной работы;

Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет»;

Положение об экзамене (квалификационном) по профессиональному модулю;

Положение по формированию фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и уровня сформированности компетенций обучающихся Техникума.

8.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестаций

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ по специальности (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств включают: типовые задания, контрольные работы, задания для практических занятий, лабораторных работ, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются Техникумом самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются Техникумом после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются Техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом. Оценка качества подготовки студентов и освоения ППСЗ по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие проводится в ходе тестирования как проверка итоговых и остаточных знаний по дисциплинам рабочего учебного плана. Тестовый компьютерный контроль качества знаний студентов позволяет оценить, в короткие сроки без привлечения квалифицированных специалистов и преподавателей, качественно и количественно уровень подготовки студентов и скорректировать рабочие программы или повысить требования к учебному процессу.

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.