

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»)
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

И.  
УТВЕРЖДАЮ
Ректор СПбГЭУ
Максимцев И.А.
« 2 » _____ 2018 г.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность: 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

Квалификация - техник-технолог

Форма обучения – заочная

Уровень образования: среднее общее образование

Нормативный срок освоения программы:

3 года 5 месяцев

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2018

Санкт-Петербург

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана и утверждена с учетом требований регионального рынка труда 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: Колледж бизнеса и технологий федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» (КБТ ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»)

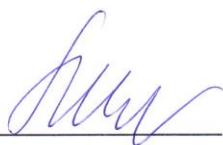
Разработчик ППСЗ:
Иванова М.А. – преподаватель, руководитель ОПОП специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии спец. дисциплин специальностей 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, 19.02.10 Технология продукции общественного питания, протокол № 9 от 12.04 2018г.

Рекомендована Педагогическим советом Колледжа бизнеса и технологий ФГБОУ ВО «СПбГЭУ», протокол № 3 от 19.04 2018г.

Согласовано:

Проректор по учебной
и методической работе

 / Шубаева В.Г.

Директор колледжа

 / Пелевина Л.Ф.

Технолог-пивовар
ООО «Отель Управление»

 / Мацюк И.М.


Одобрено:
Главный технолог
ООО «Ситик»

 / Оганнисян В.Г.


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 Колледже бизнеса и технологий федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» (далее-Колледж, университет) на базе среднего общего образования.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Колледжем 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 заочной форме обучения.

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 с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО по специальности.

Реализация ППССЗ осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

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 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее - Федеральный закон об образовании);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 375 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 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);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 7.10.2014 № 1307, от 09.04.2015 № 387);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 31.01.2014 № 74, от 17.11.2017 № 1138);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 18.08.2016 № 1061);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 21.08.2013 № 977, от 20.01.2015 № 17, от 26.05.2015 № 524, от 27.10.2015 № 1224);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 790 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260107.01 Пивовар»;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- 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:

Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств.

Ведение технологических процессов винодельческого производства.

Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства.

Организация работы структурного подразделения.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (13321 Лаборант химического анализа, 10160 Аппаратчик выращивания дрожжей, 10903 Аппаратчик процесса брожения).

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 ППССЗ по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие базовой подготовки в заочной форме обучения 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 заочной форме обучения
среднее общее образование	Техник-технолог	3 года 5 месяцев

Сроки получения СПО по ППССЗ базовой подготовки независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более чем на 10 месяцев.

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

Нормативный срок освоения ППССЗ при подготовке по заочной форме обучения на базе среднего общего образования составляет 178 недель, в том числе:

<i>Учебные циклы</i>	<i>Число недель</i>
Самостоятельное изучение	91
Учебная практика	6
Производственная практика (по профилю специальности)	19
Производственная практика (преддипломная)	4
Лабораторно-экзаменационная сессия	17
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулярное время	35
Итого:	178

1.3.4. Особенности ППСЗ 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 среднего общего образования.

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- 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;
- к освоению образовательных программ высшего образования в сокращенные сроки по специальностям укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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 Колледжа;
- студенты, обучающиеся по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие;
- администрация Колледжа;
- 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 и ведение процессов производства продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольной продукции.

2.2. Объекты профессиональной деятельности

- сырье различного вида для бродильных производств и виноделия, производства безалкогольной продукции;
- продукция бродильных производств и виноделия, безалкогольная продукция;
- технологии бродильных производств и виноделия, производства безалкогольной продукции;
- оборудование бродильных производств и виноделия, для производства безалкогольной продукции;
- процессы управления в производстве продуктов бродильных производств и виноделия, производстве безалкогольной продукции;
- проектная, технологическая и отчетная документация;
- первичные трудовые коллективы.

2.3. Виды профессиональной деятельности

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств.
- Ведение технологических процессов винодельческого производства.
- Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

3. Требования к результатам освоения ППССЗ 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), 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 производств	ПК 1.1.	Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции.
	ПК 1.2.	Вести технологический процесс производства этилового спирта из пищевого сырья.
	ПК 1.3.	Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий.
	ПК 1.4.	Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочных изделий.
	ПК 1.5.	Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий.
Ведение технологических процессов винодельческого производства	ПК 2.1.	Проводить подготовительные работы в виноделии.
	ПК 2.2.	Вести технологический процесс производства виноматериалов.
	ПК 2.3.	Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов).
	ПК 2.4.	Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.
	ПК 2.5.	Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.
	ПК 2.6.	Эксплуатировать оборудование для виноделия.
Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства	ПК 3.1.	Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.
	ПК 3.2.	Вести технологический процесс производства пива.
	ПК 3.3.	Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.

	ПК 3.4.	Контролировать параметры и качество технологического производства пива и безалкогольных напитков.
	ПК 3.5.	Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.
Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ПК 4.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (10903 Аппаратчик процесса брожения)	ДПК 5.1.1.	Участвовать в ведении процесса брожения.
	ДПК 5.1.2.	Вести учет сырья и готовой продукции
	ДПК 5.1.3.	Контролировать параметры бродящей жидкости.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (10160 Аппаратчик выращивания дрожжей)	ДПК 5.2.1.	Размножать и хранить дрожжи.
	ДПК 5.2.2.	Поддерживать технологические режимы в соответствии со стадиями процесса брожения.
	ДПК 5.2.3.	Контролировать биологическую чистоту оборудования и помещений дрожжевого отделения.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (13321 Лаборант)	ДПК 5.3.1.	Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа.
	ДПК 5.3.2.	Подготавливать для анализа приборы и оборудование.
	ДПК 5.3.3.	Выполнять анализы в соответствии с методиками.

химического анализа)	ДПК 5.3.4.	Выполнять анализы в соответствии с методиками.
----------------------	------------	--

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*).

Индекс и наименование дисциплин, профессионального модуля	Требования к результатам освоения ППССЗ	Коды формируемых компетенций
ОГСЭ.01. Основы философии	<p>уметь: ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;</p> <p>знать: основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий</p>	ОК 1 - 9
ОГСЭ.02. История	<p>уметь: ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</p> <p>знать: основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;</p> <p>основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;</p>	ОК 1 - 9

	<p>о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p>содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения</p>	
ОГСЭ.03. Иностранный язык	<p>уметь: общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;</p> <p>знать: лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности</p>	ОК 1 - 9
ОГСЭ.04. Физическая культура	<p>уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>знать: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни</p>	ОК 2, 3, 6
ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи	<p>уметь: использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры; развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности; увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью; совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству; самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства;</p> <p>знать: функции языка, признаки литературного языка и</p>	ОК 2-9

	<p>типы речевой нормы; основные компоненты культуры речи (владение языковой, литературной нормой, соблюдение этики общения, учет коммуникативного компонента);</p> <p>качества хорошей речи (правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств);</p> <p>правила правописания, понимать смысловозначительную роль орфографии и знаков препинания;</p> <p>функциональные стили литературного языка.</p>	
ОГСЭ.06 Основы социологии и политологии	<p>уметь:</p> <p>определять последовательность важнейших социальных и политических событий отечественной и всеобщей истории;</p> <p>использовать текст различных источников при ответе на вопросы, решении различных задач, сравнивать свидетельства различных источников;</p> <p>рассказывать о важнейших социальных и политических событиях и их участниках;</p> <p>соотносить общие социальные и политические процессы и отдельные факты;</p> <p>выявлять существенные черты общественных процессов, явлений и событий;</p> <p>объяснять сложившиеся нормы социального поведения;</p> <p>понимать причины общественных событий и явлений современной жизни;</p> <p>знать:</p> <p>главные принципы, законы и закономерности возникновения и функционирования человеческих обществ;</p> <p>важнейшие достижения социологии и политологии и системы социальных норм;</p> <p>о политических режимах и формах правления в мотивированном обсуждении политики и государства;</p> <p>о своей будущей социальной и профессиональной роли в обществе</p> <p>западные и отечественные общесоциологические и общеполитические теории.</p>	ОК 1-9
ЕН.01. Математика	<p>уметь:</p> <p>решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;</p> <p>применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>знать:</p> <p>значение математики в профессиональной деятельности и при освоении образовательной программы СПО;</p> <p>основные понятия и методы математического</p>	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.5, 4.1 - 4.5

	<p>анализа, теории вероятностей и математической статистики;</p> <p>основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности</p>	
<p>ЕН.02. Экологические основы природопользования</p>	<p>уметь: анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;</p> <p>знать: принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; принципы и методы рационального природопользования; методы экологического регулирования; принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов, их источники и масштабы образования; понятие и принципы мониторинга окружающей среды; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории</p>	<p>ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.5, 4.1 - 4.5</p>
<p>ЕН.03. Химия</p>	<p>уметь: применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и</p>	<p>ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.5</p>

	<p>оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; знать: основные понятия и законы химии; теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа; классификацию химических реакций и закономерности их протекания; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; тепловой эффект химических реакций, термодинамические уравнения; характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии; основные методы классического количественного и физико-химического анализа; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов; приемы безопасной работы в химической лаборатории</p>	
ЕН.04 Информатика	<p>уметь: работать в программной оболочке; работать с графической оболочкой; использовать изученные прикладные программные средства; работать с электронной почтой; знать:</p>	ОК 1-9

	<p>основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p>общий состав и структуру персональных ЭВМ и вычислительных систем;</p> <p>базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ.</p>	
<p>ОП.01. Инженерная графика</p>	<p>уметь:</p> <p>читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;</p> <p>выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;</p> <p>выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;</p> <p>выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;</p> <p>оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующими нормативными правовыми актами;</p> <p>знать:</p> <p>правила чтения конструкторской и технологической документации;</p> <p>способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;</p> <p>законы, методы и приемы проекционного черчения;</p> <p>требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД);</p> <p>правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем;</p> <p>технику и принципы нанесения размеров;</p> <p>классы точности и их обозначение на чертежах;</p> <p>типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления</p>	<p>ОК 1 - 9</p> <p>ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.5, 4.5</p>
<p>ОП.02. Техническая механика</p>	<p>уметь:</p> <p>читать кинематические схемы;</p> <p>проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения;</p> <p>проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц;</p> <p>определять напряжения в конструктивных элементах;</p> <p>производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;</p>	<p>ОК 1 - 9</p> <p>ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.5</p>

	<p>определять передаточное отношение;</p> <p>знать:</p> <p>виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики; типы кинематических пар; типы соединений деталей и машин; основные сборочные единицы и детали; характер соединения деталей и сборочных единиц; принцип взаимозаменяемости; виды движений и преобразующие движения механизмы; виды передач, их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах; передаточное отношение и число; методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации</p>	
<p>ОП.03. Электротехника и электронная техника</p>	<p>уметь:</p> <p>использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности; читать принципиальные, электрические и монтажные схемы; рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей; пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями; подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками; собирать электрические схемы;</p> <p>знать:</p> <p>способы получения, передачи и использования электрической энергии; электротехническую терминологию; основные законы электротехники; характеристики и параметры электрических и магнитных полей; свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов; основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств; методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей; принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов; принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составления электрических и электронных цепей; правила эксплуатации электрооборудования</p>	<p>ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.5</p>

<p>ОП.04. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p>	<p>уметь: работать с лабораторным оборудованием; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>знать: основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; схему микробиологического контроля; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств</p>	<p>ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.5, 4.1 - 4.5</p>
<p>ОП.05. Автоматизация технологических процессов</p>	<p>уметь: использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов; проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;</p> <p>знать: понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи; принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса; основные понятия автоматизированной обработки информации; классификацию автоматических систем и средств</p>	<p>ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.5, 4.1 - 4.5</p>

	<p>измерений; общие сведения об автоматизированных системах управления (далее - АСУ) и системах автоматического управления (далее - САУ); классификацию технических средств автоматизации; основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения; типовые средства измерений, область их применения; типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения</p>	
<p>ОП.06. Информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>уметь: использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; применять компьютерные и телекоммуникационные средства; знать: основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</p>	<p>ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.5, 4.1 - 4.5</p>
<p>ОП.07. Метрология и стандартизация</p>	<p>уметь: применять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующими нормативными правовыми актами; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;</p>	<p>ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.5, 4.1 - 4.5</p>

	<p>приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;</p> <p>знать: основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ</p>	
ОП.08. Правовые основы профессиональной деятельности	<p>уметь: использовать необходимые нормативные правовые акты; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;</p> <p>знать: основные положения Конституции Российской Федерации; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров</p>	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.5, 4.1 - 4.5
ОП.09. Основы	уметь:	ОК 1 - 9

<p>экономики, менеджмента и маркетинга</p>	<p>рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг; знать: основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития отрасли; роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; механизмы ценообразования на продукцию (услуги); механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда; стили управления, виды коммуникации; принципы делового общения в коллективе; управленческий цикл; особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации</p>	<p>ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.5, 4.1 - 4.5</p>
<p>ОП.10. Охрана труда</p>	<p>уметь: выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; знать: системы управления охраной труда в организации;</p>	<p>ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.5, 4.1 - 4.5</p>

	<p>нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>	
<p>ОП.11. Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>уметь:</p> <p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим;</p> <p>знать:</p> <p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p>	<p>ОК 1 - 9</p> <p>ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.5, 4.1 - 4.5</p>

	<p>основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>	
ОП.12 Процессы и аппараты	<p>уметь:</p> <p>определять основные характеристики параметров механических, гидромеханических, тепловых и массообменных процессов;</p> <p>производить расчет технологических и технических параметров процессов и аппаратов;</p> <p>применять полученные знания в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>оценивать достоверность и правильность информации;</p> <p>знать:</p> <p>классификацию основных процессов в соответствии с конкретной отраслью пищевой промышленности;</p> <p>сущность процессов: механических, гидромеханических, тепловых и массообменных;</p> <p>устройство и принцип действия аппаратов.</p>	ОК 1-9
ПМ.01 Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств	<p>иметь практический опыт:</p> <p>эксплуатации оборудования спиртового и ликероводочного производства;</p> <p>выполнения основных ручных и механизированных технологических операций спиртового и ликероводочного производства;</p> <p>оформления документов, удостоверяющих качество готовой продукции;</p> <p>уметь:</p> <p>вести технологические процессы производства продукции в соответствии с действующими нормативными правовыми актами;</p> <p>определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;</p> <p>пользоваться действующими нормативными</p>	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.5

	<p>правовыми актами, регламентирующими выпуск продукции;</p> <p>проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;</p> <p>соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;</p> <p>производить расчеты производительности оборудования;</p> <p>осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;</p> <p>знать:</p> <p>об основных направлениях и перспективах спиртового и ликероводочного производства;</p> <p>основные виды спиртового и ликероводочного производства;</p> <p>сущность технологических процессов спиртового и ликероводочного производства;</p> <p>требования к качеству сырья, материалов и основных видов продукции;</p> <p>виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования;</p> <p>режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов продукции спиртового и ликероводочного производства;</p> <p>принципы организации, методы и способы контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;</p> <p>правила приемки, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа;</p> <p>назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования и технологических линий спиртового и ликероводочного производства;</p> <p>требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования</p>	
<p>ПМ.02 Ведение технологических процессов винодельческого производства</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <p>эксплуатации оборудования винодельческого производства;</p> <p>выполнения основных ручных и механизированных технологических операций винодельческого производства;</p> <p>оформления документов, удостоверяющих качество готовой продукции;</p> <p>уметь:</p> <p>вести технологические процессы производства продукции в соответствии с действующими нормативными правовыми актами;</p> <p>определять потребность в основных,</p>	<p>ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.6</p>

	<p>вспомогательных и упаковочных материалах, таре; пользоваться действующими нормативными правовыми актами, регламентирующими выпуск продукции;</p> <p>проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;</p> <p>соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;</p> <p>производить расчеты производительности оборудования;</p> <p>осуществлять контроль работы и качества наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;</p> <p>знать:</p> <p>об основных направлениях и перспективах винодельческого производства;</p> <p>основные виды винодельческого производства;</p> <p>сущность технологических процессов винодельческого производства;</p> <p>требования к качеству сырья, материалов и основных видов продукции;</p> <p>виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования;</p> <p>режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов продукции винодельческого производства;</p> <p>принципы организации, методы и способы контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;</p> <p>правила приемки, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа;</p> <p>назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования и технологических линий винодельческого производства;</p> <p>требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования</p>	
<p>ПМ.03 Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <p>эксплуатации оборудования производства пива и безалкогольных напитков;</p> <p>выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пива и безалкогольных напитков;</p> <p>оформления документов, удостоверяющих качество готовой продукции;</p> <p>уметь:</p> <p>вести технологические процессы производства продукции в соответствии с действующими нормативными правовыми актами;</p> <p>определять потребность в основных,</p>	<p>ОК 1 - 9 ПК 3.1 - 3.5</p>

	<p>вспомогательных и упаковочных материалах, таре; пользоваться действующими нормативными правовыми актами, регламентирующими выпуск продукции;</p> <p>проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;</p> <p>соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;</p> <p>производить расчеты производительности оборудования;</p> <p>осуществлять контроль работы и качества наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;</p> <p>знать:</p> <p>об основных направлениях и перспективах производства пива и безалкогольных напитков;</p> <p>основные виды производства пива и безалкогольных напитков;</p> <p>сущность технологических процессов производства пива и безалкогольных напитков;</p> <p>требования к качеству сырья, материалов и основных видов продукции;</p> <p>виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования;</p> <p>режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов продукции производства пива и безалкогольных напитков;</p> <p>принципы организации, методы и способы контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;</p> <p>правила приемки, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа;</p> <p>назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования и технологических линий производства пива и безалкогольных напитков;</p> <p>требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования</p>	
<p>ПМ.04 Организация работы структурного подразделения</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <p>планирования работы структурного подразделения;</p> <p>оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;</p> <p>принятия управленческих решений;</p> <p>уметь:</p> <p>рассчитывать выход продукции в ассортименте;</p> <p>вести таблицу учета рабочего времени работников;</p> <p>рассчитывать заработную плату;</p> <p>рассчитывать экономические показатели структурного подразделения и организации;</p>	<p>ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.5</p>

	<p>организовать работу коллектива исполнителей; оформлять документы на различные операции с сырьем, продуктами его переработки и готовой продукцией; знать: методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени. методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей; основные приемы организации работы исполнителей; формы документов, порядок их заполнения</p>	
<p>ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>	<p>Профессии 10903 Аппаратчик процесса брожения (ФГОС СПО по профессии 260107.01 Пивовар, утв. Приказом Минобрнауки от 02.08.2013 №790): Производство солода. Выполнять работу по подготовке зерна на токах. Выполнять работу по ращению солода в солодовнях разного типа. Производство пивного сусла. Готовить сырье для производства сусла. Выполнять работы по приготовлению пивного сусла. Контролировать работу варочного порядка. Ведение процесса брожения. Поддерживать технологические режимы в соответствии со стадиями процесса брожения. Контролировать биологическую чистоту оборудования и помещений дрожжевого отделения. Ведение процесса фильтрации. Подготавливать линии фильтрации к работе. Ведение процесса фильтрации. Контролировать работу линий фильтрации. Ведение технологических процессов на линиях розлива пива и другой продукции (в том числе безалкогольной и слабоалкогольной). Подготавливать линии розлива к работе. Эксплуатировать поточно-механизированные линии (полуавтоматы) по розливу пива и другой продукции. Контролировать производительность линии и нормы расхода сырья, материалов.</p>	<p>ОК 1-9 ДПК 5.1.1-5.1.3</p>
	<p>Профессии 10160 Аппаратчик выращивания дрожжей (ФГОС СПО по профессии 260107.01 Пивовар, утв. Приказом Минобрнауки от 02.08.2013 №790): Выращивание дрожжей и ведение процесса</p>	<p>ОК 1-9 ДПК 5.2.1-5.2.3</p>

	<p>брожения. Размножать и хранить дрожжи. Поддерживать технологические режимы в соответствии со стадиями процесса брожения. Контролировать биологическую чистоту оборудования и помещений дрожжевого отделения.</p>	
	<p>Профессия 13321 Лаборант химического анализа (ФГОС СПО по профессии 240700.01 Лаборант-аналитик, утв. Приказом Минобрнауки от 02.08.2013 №900): Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа. Выбирать приборы и оборудование для проведения анализов. Подготавливать для анализа приборы и оборудование. Готовить растворы точной и приблизительной концентрации. Определять концентрации растворов различными способами. Отбирать и готовить пробы к проведению анализов. Подготавливать пробу к анализам. Устанавливать градуировочную характеристику для химических и физико-химических методов анализа. Выполнять анализы в соответствии с методиками. Снимать показания приборов. Рассчитывать результаты измерений. Рассчитывать погрешность результата анализа. Оформлять протоколы анализа. Владеть приемами техники безопасности при проведении химических анализов. Пользоваться первичными средствами пожаротушения. Оказывать первую помощь пострадавшему.</p>	<p>ОК 1-9 ДПК 5.3.1-5.3.4</p>
<p>ПМ.06 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</p>	<p>иметь практический опыт: - разработки ассортимента используемого сырья; - проверки качества сырья для приготовления спирта, ЛВИ, пива, лимонадов, кваса, минеральных вод, виноградных и плодовых 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. уметь: - обслуживать оборудование для приемки,</p>	<p>ОК 1 - 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.5</p>

	<p>хранения, транспортировки и переработки сырья.</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. - 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 	
--	---	--

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 самостоятельное изучение, практику, лабораторно-экзаменационную сессию и итоговую аттестацию, каникулы (Приложение 1).

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 Колледже (приложение 2).

Учебный план по специальности разрабатывается Колледжем самостоятельно на основе ФГОС СПО, примерных учебных планов по специальности и примерных программ дисциплин, 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 обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в год в заочной форме обучения составляет 160 академических часов

Общая продолжительность каникул в учебном году должна составлять 8 - 11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.

Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) 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. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются колледжем.

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

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности).

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

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 107 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

Колледж имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в соответствии с п.1 ст.13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 г. №53-ФЗ.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

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.

Объем времени, отведенный на вариативную часть программы подготовки специалистов среднего звена, согласно ФГОС составляет 1350 часов максимальной учебной нагрузки, из них распределено на общий гуманитарный и социально-экономический цикл 288 часов, математический и общий естественнонаучный учебный цикл 249 часов, общепрофессиональные дисциплины 447 часов, профессиональные модули – 366 часов.

Консультации для обучающихся по заочной форме обучения предусматриваются колледжем из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций - групповые, письменные, устные проводятся преподавателем в рамках подготовки к экзаменам, зачетам и контрольным работам.

Выполнение курсовых работ (проектов) является видом учебной работы по профессиональным модулям: ПМ.03 Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства и ПМ.04 Организация работы структурного подразделения, которые реализуются в пределах времени, отведенного на их изучение.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся колледжем при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

В рамках ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, обучающиеся осваивают профессии в соответствии с Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена: 13321 Лаборант химического анализа, 10160 Аппаратчик выращивания дрожжей, 10903 Аппаратчик процесса брожения.

Освоение программ профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

заканчивается учебной и производственной практикой (по профилю специальности). По итогам освоения профессиональных модулей выносится решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются колледжем по каждому виду практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Государственная итоговая аттестация предусмотрена в виде выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Содержание выпускной квалификационной работы соответствует одному или нескольким профессиональным модулям.

Колледжем при определении структуры ППССЗ и трудоемкости ее освоения может применяться система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам.

4.3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик обеспечивают качество подготовки обучающихся. Каждая дисциплина, профессиональный модуль, практика учебного плана обеспечена рабочей программой и аннотацией.

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик являются комплектом документов и представлены в Приложении 6.

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

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

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

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.

Основными формами промежуточной аттестации являются:
промежуточная аттестация, проводимая в период экзаменационных сессий:

- экзамен по дисциплине;
- экзамен по междисциплинарному курсу;
- комплексный экзамен по 2 или более дисциплинам;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;

промежуточная аттестация, проводимая за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины:

- зачет по дисциплине;
- дифференцированный зачет по дисциплине;
- контрольная работа по дисциплине;
- зачет по междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачет по учебной / производственной практике;
- комплексный дифференцированный зачет по 2 или более дисциплинам.

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.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации

обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности колледж в качестве внештатных экспертов привлекает работодателей.

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

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Государственный экзамен вводится по усмотрению колледжа.

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам (ВКР)

Тематика ВКР определяется основной образовательной 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 выпускной квалификационной 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 предприятия в отрасли бродильных производств (директор предприятия, технолог предприятия с высшим специальным образованием) или преподаватель высшего учебного заведения по соответствующей специальности.

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

К защите допускаются выпускные квалификационные работы, отвечающие предъявленным требованиям. При определении окончательной оценки по защите ВКР учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу работы;

- презентация выпускной квалификационной работы;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

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

Примерная тематика ВКР

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. Пути снижения потерь в варочном цехе.
5. Проект минипроизводства по выпуску хлебного кваса на натуральном пряноароматическом сырье.
6. Организация выпуска специальных сортов пива с использованием красящих солодов.
7. Организация выпуска напитков на основе пива.
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. Особенности производства минерализованных вод.
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 затираания при производстве пшеничного пива
21. Производство пива с использованием хмелепродуктов сорта Nugget
22. Производство безалкогольных напитков с повышенной биологической стойкостью
23. Особенности производства красных столовых вин с переработкой вторичных продуктов виноделия

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 шампанизации

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

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

Проведение государственной 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 итоговой 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, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Кадровая справка представлена в Приложении 3.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

ППССЗ по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

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

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть Интернет).

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине

профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

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

Обучающимся обеспечен доступ к нескольким электронно-библиотечным системам: ЭБС «ЗНАНИУМ» www.znanium.com, ЭБС АЙБУКС www.ibooks.ru, ЭБС Издательства «ЛАНЬ» <http://e.lanbook.com>, а также современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.

Доступ предоставляется к ЭБС из любой точки Интернет всем пользователям университета без ограничений (после индивидуальной регистрации). Доступ организуется ежегодно на основе лицензионных договоров с правообладателями и провайдерами электронных ресурсов.

В Университете имеется собственная коллекция электронных учебников и пособий преподавателей университета в составе электронного каталога: <http://opac.unecon.ru/>.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса представлено в Приложении 4.

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Колледж, 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 Колледжа.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие обеспечивает:

выполнение обучающимися лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в университете в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий Колледж обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Реализацию ППССЗ 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.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

электронный стрелковый тир.

Залы:

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

Колледж 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 необходимый комплект лицензионного программного обеспечения.

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса с указанием аудиторного фонда и лицензионного программного обеспечения представлено в приложении 5.

6.4.Базы практики

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Основными базами практики обучающихся с которыми у Колледжа 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.

7.Характеристика среды Колледжа, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников

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

Приоритетными направлениями воспитательной работы с обучающимися колледжа 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 колледже, 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 колледжа.

Организация воспитательной деятельности в колледже 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 колледжа, проведение участие в районных и городских мероприятиях. Студенческий Актив колледжа 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 колледже, 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 колледже проводятся следующие мероприятия:

- Праздничная линейка, посвященная «Дню знаний».
- Ежегодный экологический фестиваль «Золотая осень».
- «Посвящение в студенты».
- Ежегодный литературно - поэтический конкурс «Пушкинские чтения».
- «Мистер и миссис колледжа».
- «Международный женский день».
- «День позитива».
- Участие в городском фестивале «Студенческая весна».
- Конкурсы чтецов.
- Мероприятие, посвященное Дню Победы.
- Масленица.
- Технолог золотые руки.
- Научно-практические конференции.
- Выпускной вечер – торжественное вручение дипломов.
- Участие студентов в районном мероприятии День призывника.

В колледже 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 колледжа.

Обучающиеся колледжа принимают участие в районных и городских спортивных мероприятиях, участвуют во Всероссийских, районных и городских конкурсах профессионального мастерства.

По планам работы администрации Красногвардейского района г. Санкт – Петербурга 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 колледжа 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 - Запады России.

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

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

Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости обучающихся в колледже бизнеса и технологий ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет»;

Положение об организации промежуточной аттестации студентов, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена;

Положение о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена;

Положение об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в структурных подразделениях ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет», реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена;

Положение о формировании фонда оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена;

Положение о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена.

РЕЦЕНЗИЯ

на основную образовательную программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, квалификация - техник-технолог, форма обучения – заочная, уровень образования - средне общее образование, нормативный срок освоения программы - 3 года 5 месяцев, вид подготовки - базовый, год набора - 2018

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

Основная образовательная программа - Программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ООП ППССЗ) 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. № 373. Программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии спец. дисциплин по специальностям 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, 19.02.10 Технология продукции общественного питания, рекомендована педагогическим советом Колледжа бизнеса и технологий ФГБОУ ВО «СПбГЭУ».

Основной целью освоения ООП ППССЗ является развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Основная образовательная программа ППССЗ содержит следующие разделы:

- общие положения, касающиеся нормативных документов, требований к абитуриенту, сроков освоения и трудоемкости ППССЗ;
- характеристику профессиональной деятельности выпускника;
- требования к результатам освоения ППССЗ по специальности;
- учебный план, который является основным документом, регламентирующим организацию учебного процесса в Колледже;
- контроль и оценку результатов освоения ППССЗ;
- характеристику среды Колледжа, обеспечивающую развитие общих компетенций выпускников;
- нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ по специальности.

Выпускники, прошедшие обучение по ООП ППССЗ, востребованы на пивоваренных, безалкогольных и винодельческих предприятиях, предприятиях общественного питания, осуществляющих выпуск продукции независимо от их организационно – правовых форм.

Таким образом, данная основная образовательная программа удовлетворяет потребность рынка труда в высококвалифицированных специалистах специальности 19.02.05 Технология броидильных производств и виноделие.

Рецензент:

Оганнисян Р. Г., ведущий технолог
ООО «Ситик»

Ф.И.О, должность, наименование организации, подпись, печать.

