

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Краснодарского края  
«Анапский сельскохозяйственный техникум»  
(ГБПОУ КК АСТ)

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Специальность 19.02.05\_ Технология бродильных производств и виноделие  
Профиль естественно -научный  
(базовая подготовка)

Квалификация: техник - технолог

Нормативный срок освоения ОПОП: 3года 10 месяцев  
на основе основного общего образования.

СОГЛАСОВАНО

наименование предприятия (работодатель) И.В. Чернышов  
подпись И.В. Чернышов  
руководителя предприятия Ф.И.О. И.В. Чернышов  
«И» Июль 2018года

УТВЕРЖДАЮ  
директор МБОУ КК АСТ

подпись И.В. Чернышов  
«И» Июль 2018года

СОГЛАСОВАНО

наименование предприятия (работодатель) «Виноградники Гай-Кодзора»  
подпись Гай-Кодзора  
руководителя предприятия Ф.И.О. Гай-Кодзора  
«И» Июль 2018года

СОГЛАСОВАНО

наименование предприятия (работодатель) «Анапский сельскохоз. техникум»  
подпись Анапский сельскохоз. техникум  
руководителя предприятия Ф.И.О. Анапский сельскохоз. техникум  
«И» Июль 2018года

РАССМОТРЕНА

на заседании педагогического совета

Протокол № 8 «30» Июль 2018года

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.05\_ Технология бродильных производств и виноделие № приказа 375 от 22 апреля 2014 г., зарегистрирован Минюст, № приказа 32894 от 27 июня 2014г укрупненная группа

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация – разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Анапский сельскохоз. техникум».

Разработчики:

Заместитель директора по учебной работе

С.В. Малютина

Методист

Н.Н. Редько

Методист и председатель ПЦК Общепрофессиональных и специальных дисциплин

специальностям «Агрономия», «ТБПиВ», «МЖ», «ТПиПСР» Т.В.Матвеева

председатель ПЦК «Общих гуманитарных дисциплин» Н.Л. Шахмеликян

председатель ПЦК Математических и естественно-научных дисциплин и специальных дисциплин

по специальности «Информационные технологии»

С.М. Найденова

председатель ПЦК «Социально – экономических дисциплин»

Т.Н. Эйсер

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Краснодарского края  
«Анапский сельскохозяйственный техникум»  
(ГБПОУ КК АСТ)

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Специальность 19.02.05\_ Технология бродильных производств и виноделие

Профиль естественно -научный

(базовая подготовка)

Квалификация: техник - технолог

Нормативный срок освоения ОПОП: 3года 10 месяцев  
на базе полного (основного) общего образования.



СОГЛАСОВАНО  
наименование предприятия (работодатель) «Мир»  
подпись И.В. Кантхиров  
руководителя предприятия Ф.И.О. И.В. Кантхиров  
2018года

УТВЕРЖДАЮ  
директор ТБПОУ КК АСТ И.В. Чернышов  
подпись И.В. Чернышов  
2018года

СОГЛАСОВАНО  
наименование предприятия (работодатель) «Виноградники Гап-Кодзора»  
подпись И.В. Кантхиров  
руководителя предприятия Ф.И.О. И.В. Кантхиров  
2018года

СОГЛАСОВАНО  
наименование предприятия (работодатель) «Южная»  
подпись И.В. Кантхиров  
руководителя предприятия Ф.И.О. И.В. Кантхиров  
2018года

#### РАССМОТРЕНА

на заседании педагогического совета

Протокол № 1 « 30 » июня 2018года

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.05\_Технология бродильных производств и виноделие № приказа 375 от 22 апреля 2014 г., зарегистрирован Минюст, № приказа 32894 от 27 июня 2014г укрупненная группа

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация – разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Анапский сельскохозяйственный техникум».

#### Разработчики:

Заместитель директора по учебной работе

С.В. Малютина

Методист

Н.Н. Редько

Методист и председатель ПЦК Общепрофессиональных и специальных дисциплин

специальностям «Агрономия», «ТБПиВ», «МЖ», «ТПиПСП» Т.В.Матвеева

председатель ПЦК «Общих гуманитарных дисциплин»

Н.Л. Шахмеликян

председатель ПЦК Математических и естественно–научных дисциплин и специальных дисциплин по специальности «Информационные технологии»

С.М. Найденова

председатель ПЦК «Социально – экономических дисциплин»

Т.Н. Эйсер

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**стр.**

<b>1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>1</b>
<b>2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ</b>	<b>3</b>
<b>3. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН</b>	<b>4</b>
<b>4.ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП (ПОДРОБНОЕ ОПИСАНИЕ)</b>	<b>7</b>
<b>5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК</b>	<b>17</b>
<b>6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>19</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

#### **1.1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ**

*Область профессиональной деятельности выпускников:*

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

*Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:*

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

продукция бродильных производств и виноделия, безалкогольная продукция;

технологии бродильных производств и виноделия, производства безалкогольной продукции;

оборудование бродильных производств и виноделия, для производства безалкогольной продукции;

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

проектная, технологическая, нормативная и отчетная документация;

первичные трудовые коллективы.

*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 (приложение к ФГОС).

#### **1.2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

## Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

## Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональных компетенций
ВПД 1	<b>Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств.</b>
ПК 1.1	Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции.
ПК 1.2	Вести технологический процесс производства этилового спирта из пищевого сырья.
ПК 1.3	Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий.
ПК 1.4	Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочных изделий.
ПК 1.5	Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий.
ВПД 2	<b>Ведение технологических процессов винодельческого</b>

	<b>производства.</b>
ПК 2.1	Проводить подготовительные работы в виноделии.
ПК 2.2	Вести технологический процесс производства виноматериалов.
ПК 2.3	Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов).
ПК 2.4	Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.
ПК 2.5	Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.
ПК 2.6	Эксплуатировать оборудование для виноделия.
ВПД 3	<b>Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства.</b>
ПК 3.1	Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.
ПК 3.2	Вести технологический процесс производства пива.
ПК 3.3	Вести 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.
ВПД 4	<b>Организация работы структурного подразделения.</b>
ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 4.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВПД 5	<b>Выполнение работ по выбранной профессии рабочего, обработчик виноматериалов и вина</b>
ПК 2.1.	Проводить подготовительные работы в виноделии.
ПК 2.4.	Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.
ПК 2.5.	Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.
ПК 2.6.	Эксплуатировать оборудование для виноделия.

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

### 2.1. Нормативные сроки освоения программы

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования:

– на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев



## 2.2. Требования к поступающим

Прием документов для обучения по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования начинается с 1 июня и заканчиваются 15 августа.

При подаче заявления о приеме в образовательное учреждение на базе основного общего образования поступающий предъявляет: документ, удостоверяющий его личность (заверенную ксерокопию), оригинал или заверенную ксерокопию документа государственного образца об образовании. Прием граждан осуществляется по общедоступной форме.

## 2.3. Выбранная профессия рабочего по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих:

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
1	2
15263	Обработчик виноматериалов и вина

## 3. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Время в неделях	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Рекомендуемый курс изучения
			максимальная	Обязательная аудиторная	В т. ч.		
					всего занятий	занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятий)	
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	<b>39</b>	<b>2106</b>	<b>1404</b>	<b>690</b>		
<b>ОУДб</b>	<b>Базовые общеобразовательные учебные дисциплины</b>		<b>1627</b>	<b>1085</b>	<b>506</b>		1
ОУДб.01	Русский язык		117	78	22		
ОУДб.02	Литература		175	117	36		
ОУДб.03	Иностранный язык		176	117	117		
ОУДб.04	Математика		234	156	22		
ОУДб.05	История		175	117	84		
ОУДб.06	Физическая культура		176	117	109		
ОУДб.07	Основы безопасности жизнедеятельности		105	70	20		
ОУДб.08	Физика		145	97	20		
ОУДб.09	Обществознание (включая экономика и право)		162	108	36		

ОУДб.10	География		108	72	32		
ОУДб.11	Экология		54	36	8		
<b>ОУДп</b>	<b>Профильные общеобразовательные учебные дисциплины</b>		<b>386</b>	<b>280</b>	<b>176</b>		<b>1</b>
ОУДп.12	Информатика		134	100	94		
ОУДп.13	Химия		153	108	56		
ОУДп.14	Биология		99	72	26		
<b>УД</b>	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>		<b>93</b>	<b>39</b>	<b>8</b>		<b>1</b>
УД.15	Астрономия		54	39	8		
	Основы проектной деятельности						
	Выполнение индивидуального проекта		39	0	0		
<b>ПП</b>	<b>Профессиональная подготовка</b>	<b>84</b>	<b>4536</b>	<b>3024</b>	<b>1584</b>	<b>30</b>	
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>816</b>	<b>544</b>	<b>394</b>	<b>0</b>	
ОГСЭ.01	Основы философии		56	48	10	0	4
ОГСЭ.02	История		56	48	14	0	2
ОГСЭ.03	Иностранный язык		200	168	168	0	2--4
ОГСЭ.04	Физическая культура		336	168	166	0	2--4
ОГСЭ.05	Основы финансовой грамотности		54	36	18	0	2
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи		60	40	12	0	3
ОГСЭ.07	Психология общения		54	36	6	0	4
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		<b>336</b>	<b>224</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	
ЕН.01	Математика		84	56	30	0	2
ЕН.02	Экологические основы природопользования		54	36	8	0	2
ЕН.03	Химия		198	132	70	0	2—3
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>3384</b>	<b>2256</b>	<b>1082</b>	<b>30</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>822</b>	<b>548</b>	<b>274</b>	<b>0</b>	
ОП.01	Инженерная графика		90	60	50	0	2
ОП.02	Техническая механика		90	60	20	0	2
ОП.03	Электротехника и электронная техника		54	36	16	0	2
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производства		54	36	14	0	4
ОП.05	Автоматизация технологических процессов		72	48	20	0	3
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности		90	60	50	0	3
ОП.07	Метрология и стандартизация		54	36	16	0	4
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности		54	36	10	0	2
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		54	36	8	0	2

ОП.10	Охрана труда		54	36	8	0	2
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности		102	68	48	0	2
ОП.12	<i>Основы предпринимательской деятельности</i>		54	36	14	0	2
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>2562</b>	<b>1708</b>	<b>808</b>	<b>30</b>	<b>2-4</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства</b>		<b>623</b>	<b>412</b>	<b>198</b>	<b>0</b>	<b>3-4</b>
МДК.01.01	Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства		623	412	198	0	
<b>ПМ.02</b>	<b>Ведение технологических процессов винодельческого производства</b>		<b>789</b>	<b>526</b>	<b>232</b>	<b>30</b>	<b>3--4</b>
МДК.02.01	Технология и оборудование винодельческого производства		789	526	232	30	
<b>ПМ.03</b>	<b>Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства</b>		<b>585</b>	<b>390</b>	<b>184</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
МДК.03.01	Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков		585	390	184	0	
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>		<b>297</b>	<b>204</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации		297	204	90	0	
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по профессии рабочего, 15263 обработчик виноматериалов и вина</b>		<b>268</b>	<b>176</b>	<b>104</b>	<b>0</b>	<b>2-- 3</b>
МДК.05.01	Организация работ по обработке виноматериалов и вина		268	176	104	0	
<b>Всего по циклам</b>		<b>123</b>	<b>6642</b>	<b>4428</b>	<b>2274</b>	<b>30</b>	
<b>УП.00.</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>13</b>	<b>468</b>				
<b>ПП.00.</b>	<b>Производственная практика (практика по профилю специальности)</b>	<b>12</b>	<b>432</b>				
<b>ПДП.00</b>	<b>Производственная практика (преддипломная практика)</b>	<b>4</b>					
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>7</b>					
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>	<b>6</b>					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
<b>ВК.00</b>	<b>Время каникулярное</b>	<b>34</b>					
<b>ВСЕГО</b>		<b>199</b>					

#### 4. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП

Распределение вариативной части осуществлено с участием запросов работодателей, по итогам обсуждения на заседании круглого стола, с учетом потребностей агропромышленного комплекса и потребностей регионального рынка труда, а так же детального анализа профессиональных стандартов, должностных инструкций, ОКВЭДа. Часы вариативной части распределялись в дисциплины и профессиональные модули в связи с вводом программы подготовки специалиста среднего звена, по рекомендации министерства образования и на углубление знаний обучающихся, при согласовании с работодателем.

Часы вариативной части использованы в соответствии с потребностями социальных партнёров, которыми являются: общество с ограниченной ответственностью «Виноградники Гай-Кодзора», общество с ограниченной ответственностью «Лоза», АО Агрофирма «Южная»

1. Общество с ограниченной ответственностью «Виноградники Гай-Кодзора», зарегистрировано 19 ноября 2004 г. Основным видом деятельности является, выращивание винограда, зарегистрировано 5 дополнительных видов деятельности: собственные виноградники (70 га), переработка, хранилище для выдержки вин в дубовых бочках, современная винодельня, фирменный магазин при винодельне.
2. Общество с ограниченной ответственностью «Лоза» зарегистрировано 15 июня 2016г. Основным видом деятельности является, производство вина из винограда, дополнительный вид деятельности производство пищевого спирта, производство безалкогольных напитков; производство минеральных вод и прочих питьевых вод в бутылках, торговля розничная напитками в специализированных магазинах, деятельность по складированию и хранению, консультирование по вопросам коммерческой деятельности и управления, деятельность рекламных агентств, исследование конъюнктуры рынка
3. ОАО Агрофирма «Южная» зарегистрировано 07.10.2002г. Основной вид деятельности, производство вина из винограда. Дополнительный вид деятельности: выращивание винограда, зерновых культур, зернобобовых культур, плодовых и ягодных культур

Согласования проходили за круглым столом. Во время обсуждения рассмотрели перечень изучаемых вопросов в составе основной профессиональной образовательной программы. Отдельным вопросом обсуждения было распределение часов вариативной части.

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ на основании которого введена вариативная часть
1	2	3	4	5
ПП	Профессиональная подготовка	4536 (3186+1350)	3024 (2124+900)	

<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально – экономический цикл</b>	<b>816</b> (648+168)	<b>544</b> (432+112)	
<i>ОГСЭ. 05</i>	<p><i>В результате изучения «Основы финансовой грамотности» обучающийся должен:</i></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;</li> <li>– применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;</li> <li>– сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;</li> <li>– грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;</li> <li>– анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);</li> <li>– оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;</li> <li>– использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;</li> <li>– определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;</li> <li>– применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;</li> <li>– применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом.</li> <li>– применять полученные знания о страховании в повседневной жизни;</li> <li>– выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;</li> </ul>	<b>54</b> (0+54)	<b>36</b> (0+36)	<p>в соответствии с задачами поставленными Президентом РФ В.В. Путиным в «Послании о бюджетной политике в 2014-2016 гг.», и в соответствии с письмом Минобрнауки России от 7 августа 2014 года № 08-1045 «Об изучении основ бюджетной грамотности в системе общего образования»;</p> <p>Методические рекомендации По включению основ финансовой грамотности в образовательные программы среднего профессионального образования</p> <p>протокол заседания круглого стола № 01 от 01.06.2018г</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– применять знания о депозите, управления рисками при депозите; о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита.</li> <li>– определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию.</li> <li>– оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Экономические явления и процессы общественной жизни.</li> <li>– Структуру семейного бюджета и экономику семьи.</li> <li>– Депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане.</li> <li>– Расчетно-кассовые операции. Хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания.</li> <li>– Пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений.</li> <li>– Виды ценных бумаг.</li> <li>– Сферы применения различных форм денег.</li> <li>– Основные элементы банковской системы.</li> <li>– Виды платежных средств.</li> <li>– Страхование и его виды.</li> <li>– Налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация).</li> <li>– Правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг.</li> <li>– Признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.</li> </ul>			
ОГСЭ. 06	<p>В результате изучения <b>«Русский язык и культура речи»</b> обучающийся должен:</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;</li> <li>- анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и</li> </ul>	<b>60</b> (0+60)	<b>40</b> (0+40)	Согласование с работодателем  протокол заседания

	<p>целесообразности; устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться словарями русского языка;</li> <li>- владеть понятием фонемы, фонетическими средствами речевой выразительности;</li> <li>- владеть нормами словоупотребления, определять лексическое значение слова;</li> <li>- находить и исправлять в тексте лексические ошибки, ошибки в употреблении фразеологизмов;</li> <li>- определять функционально-стилевую принадлежность слова; определять слова, относимые к авторским новообразованиям;</li> <li>- пользоваться нормами словообразования применительно к общеупотребительной, общенаучной и профессиональной лексике;</li> <li>- использовать словообразовательные средства в изобразительно-выразительных целях;</li> <li>- употреблять грамматические формы слов в соответствии с литературной нормой и стилистическими особенностями создаваемого текста; выявлять грамматические ошибки в тексте;</li> <li>- различать предложения простые и сложные, обособляемые обороты, прямую речь и слова автора, цитаты;</li> <li>- пользоваться багажом синтаксических средств при создании собственных текстов официально-делового, учебно-научного стилей;</li> <li>- редактировать собственные тексты и тексты других авторов;</li> <li>- пользоваться правилами правописания;</li> <li>- различать тексты по их принадлежности к стилям;</li> <li>- продуцировать разные типы речи, создавать тексты учебно-научного и официально-делового стилей в жанрах, соответствующих требованиям профессиональной подготовки студентов.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятия языка и речи, различия между языком и речью, функции языка, понятие о литературном языке, формы литературного языка, их отличительные особенности, признаки литературного языка и типы речевой нормы;</li> <li>- понятие культуры речи, основные компоненты культуры речи (владение языковой, литературной нормой, соблюдение этики общения, учет коммуникативного компонента), качества, характеризующие речь;</li> <li>- основные виды словарей русского языка; фонетические единицы языка и фонетические средства языковой выразительности, особенности русского ударения и произношения,</li> </ul>			<p>круглого стола № 01 от 01.06.2018г</p>
--	--	--	--	---

	<p>орфоэпические нормы;</p> <p>- лексические и фразеологические единицы языка, лексические и фразеологические нормы, изобразительно-выразительные возможности лексики и фразеологии, лексические и фразеологические ошибки;</p> <p>- способы словообразования, стилистические возможности словообразования; словообразовательные ошибки;</p> <p>- самостоятельные и служебные части речи, нормативное употребление форм слова, стилистику частей речи: ошибки в формообразовании и употреблении частей речи;</p> <p>- синтаксический строй предложений, выразительные возможности русского синтаксиса;</p> <p>- правила правописания и пунктуации, принципы русской орфографии и пунктуации, понимать смысловозначительную роль орфографии и знаков препинания;</p> <p>- функционально-смысловые типы речи, функциональные стили литературного языка, сферу их использования, их языковые признаки, особенности построения текста разных стилей.</p>			
ОГСЭ.07	<p>В результате изучения <b>«Психология общения»</b> обучающийся должен:</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;</p> <p>использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;</p> <p>этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения. В результате освоения дисциплины, обучающийся осваивает элементы</p>	54 (0+54)	36 (0+36)	<p>Согласование с работодателем</p> <p>протокол заседания круглого стола № 01 от 01.06.2018г</p>
П.00	<b>Профессиональный цикл</b>	3384 (2202+1182)	2256 (1468+788)	
ОП.00	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	822 (768+54)	548 (512+36)	
ОП.12	<p>В результате изучения <b>«Основы предпринимательской деятельности»</b> обучающийся должен:</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>- разрабатывать и реализовывать предпринимательские бизнес-идеи</p>	54 (0+54)	36 (0+36)	<p>в соответствии с Постановлением Законодательного Собрания Краснодарского</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- формировать инновационные бизнес-идеи на основе приоритетов развития</li> <li>- ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса</li> <li>- формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса</li> <li>- начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации</li> <li>- оформлять в собственность имущество</li> <li>- формировать пакет документов для получения кредита</li> <li>проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения</li> <li>- анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги</li> <li>- обосновывать ценовую политику</li> <li>- составлять бизнес-план на основе современных программных технологий</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие, функции и виды предпринимательства</li> <li>задачи государства по формированию социально ориентированной рыночной экономики</li> <li>- особенности предпринимательской деятельности в условиях кризиса</li> <li>- приоритеты развития как источника формирования инновационных бизнес-идей</li> <li>- порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания</li> <li>- правовой статус предпринимателя, организационно</li> <li>-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования</li> <li>- правовые формы организации частного, коллективного и совместного предпринимательства</li> <li>- порядок лицензирования отдельных видов деятельности</li> <li>деятельность контрольно-надзорных органов, их права и обязанности</li> <li>- юридическую ответственность предпринимателя</li> <li>нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства;</li> <li>- формы государственной поддержки малого бизнеса</li> <li>систему нормативного регулирования бухгалтерского учета на предприятиях малого бизнеса и особенности его ведения</li> <li>- перечень, содержание и порядок формирования бухгалтерской финансовой и налоговой</li> </ul>			<p>края от 24 ноября 2010 г. N 2248-П "О плане мероприятий, направленных на развитие малого предпринимательства в Краснодарском крае" Техническое описание к профессиональной компетенции «Предпринимательство» протокол №7 от 21 марта 2016. союз WorldSkills Russia</p> <p>протокол заседания круглого стола № 01 от 01.06.2018г</p>
---	--	--	--

	<p><i>отчетности</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок формирования имущественной основы предпринимательской деятельности</li> <li>- виды и формы кредитования малого предпринимательства, программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства</li> <li>порядок отбора, подбора и оценки персонала, требования трудового законодательства по работе с ним</li> <li>- ценовую политику в предпринимательстве</li> <li>способы продвижения на рынок товаров и услуг</li> <li>- сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию</li> <li>- методики составления бизнес-плана и оценки его эффективности</li> </ul>			
ПМ.00	<b>Профессиональные модули</b>	<b>2562</b> (1434+1128)	<b>1708</b> (956+752)	
<b>ПМ.01</b> МДК 01.01.	<p><i>В результате изучения профессионального модуля «Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства» обучающийся должен:</i></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вести технологические процессы производства продукции в соответствии с нормативной документацией;</li> <li>- определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;</li> <li>- пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск продукции;</li> <li>- проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;</li> <li>- соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;</li> <li>- производить расчеты производительности оборудования;</li> <li>- осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- об основных направлениях и перспективах спиртового и ликероводочного производства;</li> <li>- основные виды спиртового и ликероводочного производства;</li> <li>- сущность технологических процессов спиртового и ликероводочного производства;</li> <li>- требования к качеству сырья, материалов и основных видов продукции;</li> </ul>	<b>623</b> (423+200)	<b>412</b> (278+134)	<p>Приказ Министерства образования и науки РФ "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" от 2 июля 2013 г. № 513 Зарегистрировано в Минюсте России 8 августа 2013 г. N 29322</p> <p>протокол заседания круглого стола № 01 от 01.06.2018г</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования;</li> <li>- режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов продукции спиртового и ликероводочного производства;</li> <li>- принципы организации, методы и способы контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;</li> <li>- правила приемки, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа;</li> <li>- назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования и технологических линий спиртового и ликероводочного производства;</li> <li>- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.</li> </ul>			
ПМ.02 МДК 02.01.	<p>В результате изучения профессионального модуля «<b>Ведение технологических процессов винодельческого производства</b>» обучающийся должен:</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вести технологические процессы производства продукции в соответствии с нормативной документацией;</li> <li>- определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;</li> <li>- пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск продукции;</li> <li>- проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;</li> <li>- соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;</li> <li>- производить расчеты производительности оборудования;</li> <li>- осуществлять контроль работы и качества наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- об основных направлениях и перспективах винодельческого производства;</li> <li>- основные виды винодельческого производства;</li> <li>- сущность технологических процессов винодельческого производства;</li> <li>- требования к качеству сырья, материалов и основных видов продукции;</li> <li>- виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования;</li> <li>- режимы, сроки хранения и транспортирования</li> </ul>	<b>789</b> (396+350)	<b>526</b> (263+234)	<p>Приказ Министерства образования и науки РФ "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" от 2 июля 2013 г. № 513 Зарегистрировано в Минюсте России 8 августа 2013 г. N 29322</p> <p>протокол заседания круглого стола № 01 от 01.06.2018г</p>

	<p>различных видов продукции винодельческого производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы организации, методы и способы контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;</li> <li>- правила приемки, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа;</li> <li>- назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования и технологических линий винодельческого производства;</li> <li>- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования:</li> </ul>			
ПМ.03 МДК 03.01.	<p>В результате изучения профессионального модуля : <b>«Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства»</b> обучающийся должен:</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вести технологические процессы производства продукции в соответствии с нормативной документацией;</li> <li>- определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;</li> <li>- пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск продукции;</li> <li>- проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;</li> <li>- соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;</li> <li>- производить расчеты производительности оборудования;</li> <li>- осуществлять контроль работы и качества наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- об основных направлениях и перспективах производства пива и безалкогольных напитков;</li> <li>- основные виды производства пива и безалкогольных напитков;</li> <li>- сущность технологических процессов производства пива и безалкогольных напитков;</li> <li>- требования к качеству сырья, материалов и основных видов продукции;</li> <li>- виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования;</li> <li>- режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов продукции производства пива и</li> </ul>	<p><b>585</b> (329+256)</p>	<p><b>390</b> (218+172)</p>	<p>Приказ Министерства образования и науки РФ "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" от 2 июля 2013 г. № 513 Зарегистрировано в Минюсте России 8 августа 2013 г. N 29322</p> <p>протокол заседания круглого стола № 01 от 01.06.2018г</p>

	<p>безалкогольных напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы организации, методы и способы контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;</li> <li>- правила приемки, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа;</li> <li>- назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования и технологических линий производства пива и безалкогольных напитков;</li> <li>- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования</li> </ul>			
ПМ.04 МДК 04.01.	<p>В результате изучения профессионального модуля : <b>«Организация работы структурного подразделения»</b> обучающийся должен:</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-определять специализацию предприятия и структурного подразделения;</li> <li>- рассчитывать продолжительность производственного цикла;</li> <li>- разрабатывать и проектировать структуру подразделения и рабочие места;</li> <li>- определять показатели качества продукции;</li> <li>- проводить нормирование труда работников структурного подразделения;</li> <li>- рассчитывать цену продукции;</li> <li>-рассчитывать производственную мощность структурного подразделения;</li> <li>- рассчитывать основные показатели производственной программы;</li> <li>- составлять наряды и суточные задания;</li> <li>- определять формы и методы продвижения готовой продукции.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-формы организации производства, формы специализации предприятия и структурного подразделения;</li> <li>-типы организации производства, производственных процессов;</li> <li>- требования к созданию рабочих мест структурного подразделения;</li> <li>- показатели качества продукции и нормативные документы, регламентирующие качество готовой продукции и поступающего сырья;</li> <li>- методы нормирования труда работников и виды норм труда;</li> <li>- основные методы ценообразования;</li> <li>-методику определения производственной мощности структурного подразделения;</li> <li>-основные показатели производственной программы;</li> </ul>	<p><b>297</b> (243+54)</p>	<p><b>204</b> (168+36)</p>	<p>Приказ Министерства образования и науки РФ "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" от 2 июля 2013 г. № 513 Зарегистрировано в Минюсте России 8 августа 2013 г. N 29322</p> <p>Техническое описание к профессиональной компетенции <b>«Предпринимательство»</b> протокол №7 от 21 марта 2016. союз WorldSkills Russia</p> <p>протокол заседания круглого стола № 01 от 01.06.2018г</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы маркетинговой деятельности;</li> <li>- методы продвижения готовой продукции, основы рекламной деятельности;</li> <li>- основы внешнеторговой деятельности.</li> </ul>			
ПМ.05 МДК 05.01.	<p><i>В результате изучения профессионального модуля: «Выполнение работ по выбранной профессии рабочего, 15263 обработчик виноматериалов и вина» обучающийся должен:</i></p> <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вести учет сырья и готовой продукции;</li> <li>- устанавливать бочки на лагери в ярусы;</li> <li>- наполнять бочки;</li> <li>- разбирать лагери.</li> </ul> <p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные свойства виноматериалов, вина и вспомогательных материалов;</li> <li>- правила наполнения технологических и транспортных емкостей;</li> <li>- устройство обслуживаемого оборудования;</li> <li>- правила ведения учета.</li> </ul>	<b>268</b> (0+268)	<b>176</b> (0+176)	<p>Приказ Министерства образования и науки РФ "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" от 2 июля 2013 г. № 513 Зарегистрировано в Минюсте России 8 августа 2013 г. N 29322</p> <p>протокол заседания круглого стола № 01 от 01.06.2018г</p>

## 5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего программу ОПОП
1	2	3
	<b>УЧЕБНЫЙ ПЛАН</b>	<b>1</b>
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	<b>2</b>
<b>ОУДб</b>	<b>Базовые общеобразовательные учебные дисциплины</b>	
ОУДб.01	Русский язык	
ОУДб.02	Литература	
ОУДб.03	Иностранный язык	
ОУДб.04	Математика	
ОУДб.05	История	
ОУДб.06	Физическая культура	
ОУДб.07	Основы безопасности жизнедеятельности	
ОУДб.08	Физика	
ОУДб.09	Обществознание (включая экономика и право)	
ОУДб.10	География	
ОУДб.11	Экология	
<b>ОУДп</b>	<b>Профильные общеобразовательные учебные дисциплины</b>	
ОУДп.12	Информатика	
ОУДп.13	Химия	
ОУДп.14	Биология	
<b>УД</b>	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>	
УД.15	Астрономия	
	Основы проектной деятельности	
	Выполнение индивидуального проекта	
<b>ПП</b>	<b>Профессиональная подготовка</b>	<b>3</b>
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	
ОГСЭ.01	Основы философии	
ОГСЭ.02	История	
ОГСЭ.03	Иностранный язык	
ОГСЭ.04	Физическая культура	
ОГСЭ.05	Основы финансовой грамотности	
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	
ОГСЭ.07	Психология общения	
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>4</b>
ЕН.01	Математика	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	
ЕН.03	Химия	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>5</b>
ОП.01	Инженерная графика	
ОП.02	Техническая механика	
ОП.03	Электротехника и электронная техника	
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производства	



ОП.05	Автоматизация технологических процессов	
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.07	Метрология и стандартизация	
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.10	Охрана труда	
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.12	<i>Основы предпринимательской деятельности</i>	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>6</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства</b>	
<b>ПМ.02</b>	<b>Ведение технологических процессов винодельческого производства</b>	
<b>ПМ.03</b>	<b>Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства</b>	
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по профессии рабочего, обработчик виноматериалов и вина</b>	
	<b>УЧЕБНЫЕ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
	<b>ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ</b>	<b>8</b>

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

## **6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

6.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций проводят в соответствии с локальными актами: «О текущем контроле знаний промежуточной аттестации», «О курсовой работе», «Об индивидуальном плане обучения», «О выпускной квалификационной работе (ВКР)», «О формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

6.2. Для контроля по приобретению практического опыта, умений и знаний применяется текущий контроль, промежуточная и государственная (итоговая) аттестация студентов. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям разработаны техникумом самостоятельно и доводятся до сведения студентов в течение первых двух месяцев обучения. Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Оценка качества подготовки студентов осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций студентов.

### **6.3. Требования к выпускным квалификационным работам**

Выпускной квалификационной работой является дипломный проект. Обязательное требование – соответствие тематики дипломного проекта содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требование к содержанию, объему и структуре дипломного проекта прописывается в программе государственной итоговой аттестации.

### **6.4. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников**

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы - дипломного проекта. На подготовку выпускной квалификационной работы отводится 4 недели, на защиту 2 недели. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.