

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 27.02.2025 18:58:58
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58c9d4360a1

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования Российской Федерации
«Дагестанский государственный технический университет»**

СОГЛАСОВАНО

Декан ФДОиПО



А.Р. Шахмаева

(подпись)

« 07 » 10 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УР



А.Ф. Демирова

(подпись)

« 07 » 10 2024 г.

дополнительная профессиональная программа
профессиональной переподготовки по новому виду деятельности

«Технология бродильных производств и виноделие»

(510 часов)

Начальник УМУ



Т.Т. Абдулазизова

Разработчики:

Доцент, к.т.н., доцент



А.Р. Шахмаева

г. Махачкала

Цели реализации программы

Программа профессиональной переподготовки направлена на формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности в области технологии бродильных производств с учетом:

- ФГОС 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья». Приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 года №1041;
- Приказ Минбрнауки РФ от 22.04.2014 №375 (ред. от 13.07.2021) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие" (Зарегистрировано в Минюсте России 27.06.2014 N 32894)
- квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках по соответствующим должностям, профессиям и специальностям и квалификационных требований к профессиональным знаниям и навыкам, необходимым для исполнения должностных обязанностей, которые устанавливаются в соответствии с федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации о государственной службе.
- Профессиональный стандарт «Винодел» от 13.09.2016г., № 505н.

Трудоемкость обучения

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе - 510 часов, включая все виды аудиторной и самостоятельной учебной работы слушателя.

Планируемые результаты обучения

Планируемые результаты обучения определены с учетом требований:

- ФГОС специальности 19.02.05 «Технология бродильных производств и виноделие», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014г., № 375
- Профессиональный стандарт «Винодел» от 13.09.2016г., № 505н.

Область профессиональной деятельности слушателя, прошедшего обучение по программе профессиональной переподготовки для выполнения нового вида профессиональной деятельности – «Технология бродильных производств и виноделие».

Компетенции, формируемые в результате освоения программы:

Результатами подготовки слушателей по программе профессиональной деятельности по новому виду деятельности является приобретение новых компетенций, знаний и умений.

Компетенции, формируемые в результате освоения программы:

а) Слушатель в результате освоения программы должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

Код компетенции	Содержание
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессии
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 плодовоягодных вин, коньяков, соков, концентратов).
	ПК 2.4.	Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия. ПК
	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	ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.

структурного подразделения производства	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.

Выдаваемый документ

Лица, освоившие программу профессиональной переподготовки, и прошедшие итоговую аттестацию получают диплом о профессиональной переподготовке.

Учебный план

№ п/п	Наименование раздела	Всего, час	Аудиторные занятия			Форма аттестации по программе
			ЛК	ПР/ИА	СР	
1.	Пищевая микробиология	20	2	4	14	Зачет
2.	Водоподготовка в винодельческой промышленности	20	4	2	14	Зачет
3.	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	20	4	2	14	Экзамен
4.	Процессы и аппараты пищевых производств	20	4	2	14	Зачет
5.	Пищевая химия	70	4	4	62	Экзамен
6.	Технология бродильных производств	30	4	4	22	Экзамен
7.	Химико-физические основы и общие принципы переработки растительного сырья	60	2	4	54	Экзамен
8.	Химико-технический контроль и учет на предприятиях виноделия	60	2	4	54	Экзамен
9.	Технологическое оборудование предприятий виноделия	20	2	2	16	Зачет
10.	Ведение технологических процессов винодельческого спиртового и ликероводочного производств	28	4	4	20	Экзамен
11.	Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства	20	2	2	16	Экзамен
12.	Аналитическая химия	60	4	2	54	Экзамен
13.	Мембранные технологии в бродильных производствах и виноделии	20	2	2	16	Зачет
14.	Охрана труда и экологическая безопасность на предприятиях виноделия	20	2	2	16	Зачет
15.	Проектирование предприятий бродильных производств и виноделия	20	2	2	16	Зачет
16.	Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях отрасли	20	2	2	16	Зачет
17.	Итоговая аттестация по программе	2	-	2	-	Экзамен
Всего:		510	46	46	418	

Учебно-методическое обеспечение программы

Учебно-методическое обеспечение программы включает:

№ п/п	Виды занятий	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания
1	2	3	4	5
ОСНОВНАЯ				
1	Лк,пз	Монтаж, эксплуатация и ремонт технологического оборудования. Курсовое проектирование: [e.lanbook.com]	Г.С. Юнусов [и др.]	СПб., ЛАНЬ, 2011
2	Лк.,пз	Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков	Ермолаева Г.А., Колчева Р.А.	М.: Академия, 2000
3	Лк.,пз	Технологическое оборудование винодельческих предприятий	Зайчик Ц.Р.	М.: ДеЛи, 2001 -524 с.
4	Лк.,пз	Технология вина.	Кишковский З.Н., Мержаниани А.А.	М.: ЛиПП, 1984 -504с.
5	Лк, пз	Химия вина.	Кишковский З.Н., Скурихин И.М.	М.: ЛиПП, 1988 -312с.
6	Лк,пз	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Положишникова М.А., Касторных М.С. и др.	М.: МЦФЭР, 2006. – 800с.
7	Лк, пз	Пищевая химия	под ред. Нечаева А.П	Санкт-Петербург. 2007
	Лк.,пз	Технологическое оборудование. Курсовое и дипломное проектирование технологического оборудования пищевых производств[e.lanbook.com]	А.Ф. Сорокапуд, В.И. Петров	Кем. ТИПП, 2006
	Лк.,пз	Технология отрасли. Технологические расчеты по производству солода (e.lanbook)	Киселева Т.Ф.	Кем. ТИПП, 2005
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ				
8	Лк.,пз	Справочник по виноделию. Изд. 2-ое, перераб. и доп.	Г.Г. Валуйко, В.Т. Косюра.	Симферополь, «Таврида», 2000
9	Лк.,пз	Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания.	Шевченко В.В., Нилова Л.П..	СПб.: «Троицкий мост», 2009. Ч.1.
10	Лк.,пз	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов	Рогов И.А. и др.	Учеб.пособие. Новосибирск: Сиб.унив.изд-во,2007
11	Лк.,пз	Общая технология бродильных производств	Фараджева Е.Д., Федоров В.А.	М.: КолосС, 2002
	Лб.,пз	Лабораторный практикум по дисциплине «Технология отрасли»	Исламов М.Н., Абдуллатипова Д.М.	Махачкала: ДГТУ, 2009
	Лк.,пз	Курс лекций «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов»	Ибрагимова Л.Р.	Махачкала, ИПЦ ДГТУ, 2013