

АННОТАЦИЯ К ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ «ВИНОДЕЛИЕ»

Программа направлена на формирование компетенций в соответствии с трудовыми функциями обработчика вин, технолога, работника, осуществляющего технохимический и микробиологический контроль производства (химик, микробиолог).

В результате обучения выпускник программы будет способен:

- организовывать и контролировать подготовку технологического оборудования, мойку и дезинфекцию тары и помещений;
- организовывать и контролировать своевременную поверку контрольно-измерительных приборов и оборудования;
- выполнять технологические операции производства винодельческой продукции;
- выбирать оптимальные технологические режимы для переработки сырья и обработки виноматериалов;
- контролировать технологические процессы производства и управлять ими;
- оценивать качество сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции;
- давать органолептическую оценку различным типам вин;
- оценивать микробиологическое состояние виноматериалов и вин;
- обнаруживать пороки вина и уметь их исправлять;
- выявлять склонность виноматериалов к помутнениям и знать способ их стабилизации;
- составлять технологические схемы производства вин различного типа, правильно осуществить выбор необходимого технологического оборудования.

Объем программы: 144 академических часа (27 лекционных, 60 практических и 57 самостоятельных).

Режим реализации программы: очно-заочно с применением дистанционных образовательных технологий.

Входные требования к слушателям: наличие диплома о среднем профессиональном образовании или о высшем образовании.

Особенности программы: программа профессионально ориентирует на целенаправленную деятельность по формированию у слушателей представлений об определенных видах труда на предприятиях по переработке винограда и других плодово-ягодных культур на виноматериалы, их обработке и упаковыванию готовой продукции. Программа содержит лекционный курс, практические и семинарские занятия. По отдельным темам программы предусмотрены лабораторные работы, с целью развития навыков исследовательской работы и овладения техникой выполнения методов химического и микробиологического анализа.

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

Программа разработана на основании профессионального стандарта «Винодел» (13.021), утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 13.09.2016 г. № 505н.

Программа разработана с учетом требований ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Программа рассчитана на 144 академических часа (27 лекционных, 60 практических и 57 самостоятельных), составлена в соответствии с учетом рекомендаций профессиональных сообществ в области пищевых технологий (профессия - техник-винодел).