

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



ПРОГРАММА

**ПП.03 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ.03 Ведение технологических процессов пивоваренного
и безалкогольного производства**

специальность 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

Самара, 2020

Программа производственной практики (по профилю специальности) разработана на основе: ФГОС по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие.

Разработчик:

Пайдулова С.А., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 9 от «14» 04 2020 г.

Председатель ПЦК  /Большакова Ю.С./

Содержание

1.	Паспорт программы производственной практики	стр. 4
2.	Производственная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение производственной практики	стр. 8

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие в части освоения квалификации: Техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства.

2. Цели и задачи производственной практики.

Формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

3. Требования к результатам производственной практики:

В результате прохождения производственной практики по ВПД Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
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.

4. Формы контроля.

Производственная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего 144 часа:

в рамках освоения ПМ.03 Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства.

**II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.03 Ведение технологических процессов пивоваренного и
безалкогольного производства**

1. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
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.

2. Содержание производственной практики

Производственная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 3.1.	Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение работ по приему сырья и определению его качества; - оформление документов, удостоверяющих качество сырья; - выполнение работ по подготовке сырья на автоматических линиях с пульта управления (очистка сырья от примесей, сортировка) - расчет необходимого количества сырья и вспомогательных материалов; 	14	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	<ul style="list-style-type: none"> - принимает сырье в соответствии с требованиями технологических инструкций; - взвешивает и отбирает средние пробы в соответствии с требованиями НТД; - проводит анализы сырья в соответствии с требованиями НТД; - определяет качество поступающего сырья в соответствии с требованиями НТД; - оформляет документы и заполняет лабораторные журналы; - очищает сырьё от примесей и направляет на переработку или хранение; - рассчитывает необходимое количество сырья и вспомогательных материалов;
ПК 3.2.	Вести технологический процесс производства пива	<ul style="list-style-type: none"> - ведение технологического процесса производства пива на всех участках комплексно-механизированных и автоматизированных линий с пульта управления (дробление солода, приготовление пивного сусла, брожение-дображивание, фильтрация и розлив готового пива) 	50	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдает последовательность этапов технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями;
ПК 3.3.	Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков	<ul style="list-style-type: none"> - ведение процесса производства безалкогольных напитков (лимонадов, квасов, сокосодержащих напитков, минеральных вод) на всех 	50	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдает последовательность этапов технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями;

		участка комплексно-механизированных и автоматизированных линий с пульта управления;				
ПК 3.4.	Контролировать параметры и качество технологического производства пива и безалкогольных напитков	- осуществление контроля за режимами технологического процесса по показаниям контрольно-измерительных приборов; - регулирование параметров технологических процессов по показаниям контрольно-измерительных приборов, данным лабораторных анализов с соблюдением норм расхода сырья и материалов; - определение качества готовой продукции; - оформление документов, удостоверяющих качество готовой продукции;	18	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	- определяет параметры технологического процесса по показаниям контрольно-измерительных приборов; - контролирует и регулирует технологический процесс по показаниям контрольно-измерительных приборов; - соблюдает нормы расхода сырья и материалов; - проводит анализы готовой продукции виноделия в соответствии с требованиями НТД; - определяет качество готовой продукции в соответствии с требованиями НТД; - оформляет документы и заполняет лабораторные журналы.
ПК 3.5.	Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков	- соблюдение правил эксплуатации технологического оборудования производственных линий; - устранение дефектов в работе технологического оборудования и коммуникаций; - контроль за качеством наладки технологического оборудования; - участие в испытаниях технологического оборудования после ремонта.	11	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	- соблюдает правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий; - устраняет дефекты в работе технологического оборудования и коммуникаций; - контролирует качество наладки технологического оборудования; - участвует в испытаниях технологического оборудования после ремонта.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	144			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ.03 Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства предполагает наличие специального оборудования для производства пива и безалкогольных напитков.

Оснащение:

- оборудование технологических линий производства пива;
- оборудование лаборатории производственно-технологического контроля.

Средства обучения:

- ГОСТы;
- технические условия;
- технические регламенты ведения технологического процесса;
- технические инструкции;
- оргтехника;
- справочная литература.