

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



ПРОГРАММА

УП.02 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПМ.02 Ведение технологических процессов

винодельческого производства

специальность 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

Программа учебной практики 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 учебной практики	стр. 4
2.	Учебная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение учебной практики	стр. 9

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа учебной 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 квалификаций: Техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Ведение технологических процессов винодельческого производства.

2. Цели и задачи учебной практики.

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.02. Ведение технологических процессов винодельческого производства.

3. Требования к результатам учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по ВПД Ведение технологических процессов винодельческого производства обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
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 процесса производства продукции виноделия.
	ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.
	ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.

4. Формы контроля.

Учебная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы учебной практики.

Всего 72 часов:

в рамках освоения ПМ.02 Ведение технологических процессов винодельческого производства.

II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.02 Ведение технологических процессов винодельческого производства

1. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
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 процесса производства продукции виноделия.
ПК 2.5.	Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.
ПК 2.6.	Эксплуатировать оборудование для виноделия.

2. Содержание учебной практики

Учебная 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 2.1.	Проводить подготовительные работы в виноделии	<ul style="list-style-type: none"> - прием винограда и/или плодово-ягодного сырья; - определение качества винограда и/или плодово-ягодного сырья; - оформление документов, удостоверяющих качество поступающего сырья; - инспекция сырья; - мойка плодово-ягодного сырья. 	15	Концентрировано, ОУ	2	<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; - направляет сырье на переработку в соответствии с качеством поступающего сырья; - оформляет документы и заполняет лабораторные журналы. - проводит инспекцию винограда и плодово-ягодного сырья и мойку плодово-ягодного сырья.
ПК 2.2.	Вести технологический процесс производства виноматериалов	<ul style="list-style-type: none"> - расчет необходимого количества сырья и вспомогательных материалов; - выполнение простых операций по получению сусла и мезги из виноградного и плодово-ягодного сырья под наблюдением обработчика более высокой квалификации (дробление ягод; прессование мезги; осветление сусла; брожение сусла; обработка и отдых виноматериалов) 	14	Концентрировано, ОУ	2	<ul style="list-style-type: none"> - проводит расчет в соответствии с методикой; - соблюдает последовательность этапов технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями;
ПК 2.3.	Вести	- расчет необходимого	12	Концентрировано,	2	- проводит расчет в соответствии с методикой;

	технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов)	количества сырья и вспомогательных материалов; - выполнение отдельных простых операций по обработке виноматериалов и приготовлению вин, участие в процессе производства коньяков, соков, концентратов (купажирование; осветление и гомогенизация соков и др.)		ОУ		- выбирает вспомогательные материалы для обработки в необходимом количестве; - обосновывает выбор технологической схемы производства готовой продукции виноделия; - выбирает технологические режимы производства готовой продукции виноделия; - соблюдает последовательность этапов технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями;
ПК 2.4.	Контролировать параметры и качество технологического процесса производства продукции виноделия	- наблюдение и участие в регулировании технологических процессов по показаниям контрольно-измерительных приборов, данным лабораторных анализов с соблюдением норм расхода сырья и материалов; - определение качества готовой продукции виноделия.	16	Концентрировано, ОУ	2	- определяет параметры технологического процесса по показаниям контрольно-измерительных приборов; - наблюдает и участвует в регулировании технологических процессов 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 виноделия в соответствии с требованиями НТД; - оформляет документы и заполняет лабораторные журналы.
ПК 2.5.	Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия	- определение потребности в таре; - участие в процессе фасования продукции виноделия под руководством аппаратчика более высокой квалификации; - участие в процессе транспортирования продукции виноделия под наблюдением руководителя; - оформление учетно-отчетной документации	8	Концентрировано, ОУ	2	- проводит расчет в соответствии с методикой; - соблюдает последовательности этапов технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями; - оформление учетно-отчетной документации
ПК 2.6.	Эксплуатировать оборудование для виноделия	- соблюдение правил эксплуатации технологического	6	Концентрировано, ОУ	2	- соблюдает правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;

		оборудования и производственных линий; - наблюдение за исправностью обслуживаемого оборудования; - участие в наладке технологического оборудования;				- наблюдает за исправностью обслуживаемого оборудования; - участвует в наладке технологического оборудования;
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	72			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики профессиональному модулю ПМ.02 Ведение технологических процессов винодельческого производства предполагает наличие специального оборудования.

Учебно-производственная лаборатория.

Оснащение:

Оборудование:

- дробилка-гребнеотделитель;
- пресс;
- моечные ванны;
- чаны брожения;
- перегонные кубы;
- укупорочно-фасовочное оборудование;
- дистилляторы;
- муфельная печь;
- сушильный шкаф;
- приборы для измерения влажности;
- приборы для определения количества белка, жира, углеводов;
- рефрактометр;
- весы;
- водяные бани и т.д.

Инструменты и приспособления:

- стеклянная посуда;
- химические реактивы.

Средства обучения:

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