

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

Согласовано  
  
  
20 20

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ «СТЭК»  
 Н.А. Изотова  
«04» 04 2020 г.  


**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА  
(ПРЕДДИПЛОМНАЯ)**

для очной формы обучения

специальность 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

квалификация Техник-технолог

Самара, 2020

Программа производственной практики (преддипломная) 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./

## **1. Требования ФГОС:**

### **Область профессиональной деятельности:**

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

### **Объектами профессиональной деятельности 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 виноделия, производстве безалкогольной продукции;
- проектная, технологическая и отчетная документация;
- первичные трудовые коллективы.

### **Виды профессиональной 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 рабочей профессии 10903 Аппаратчик процесса брожения

## **2. Цель производственной практики (преддипломной):**

Углубление практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку готовности обучающегося к самостоятельной трудовой деятельности в организациях различных организационно–правовых форм, а также на подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы.

### **Задачи практики:**

- закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей;
- приобретение практических навыков работы по специальности;
- углубленное изучение и анализ фундаментальной и периодической литературы по актуальным вопросам в области совершенствования технологий бродильных производств и виноделия;

- изучение соответствующих методических, инструктивных и нормативных материалов;
- сбор, обобщение и анализ материалов для выполнения выпускной квалификационной работы;
- подготовка отчета о преддипломной практике.

### 3. Перечень формируемых компетенций:

В результате освоения программы производственной практики (преддипломной) обучающийся должен развить общие и профессиональные компетенции, углубить первоначальный практический опыт.

Код	Наименование результата освоения практики
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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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.

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование результата обучения
<b>ВПД</b>	<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.
<b>ВПД</b>	<b>Ведение технологических процессов винодельческого 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.
<b>ВПД</b>	<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.
<b>ВПД</b>	<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.
<b>ВПД</b>	<b>Выполнение работ по рабочей профессии 10903 Аппаратчик процесса брожения</b>
ПК 5.1.	Проводить подготовительные работы в дрожжевом, бродильном отделениях и отделении дображивания.
ПК 5.2.	Вести технологический процесс брожения и дображивания спирта, вина, пива и безалкогольных напитков.
ПК 5.3.	Контролировать параметры и качество технологического процесса брожения и дображивания спирта, вина, пива и безалкогольных напитков.
ПК 5.4.	Эксплуатировать оборудование бродильного отделения и отделения дображивания.

#### 4. Сроки производственной практики (преддипломной):

Сроки практики определяются графиком учебного процесса. Период практики 4 недели (24 рабочих дня).

**5. Место проведения практики (преддипломной):** Обучающиеся проходят практику в организациях различных организационно-правовых форм, функционирующих в сфере производства алкогольных и безалкогольных напитков. Преддипломная практика проводится в организациях на основе прямых связей и договоров, заключенных между организацией и колледжем.

**6. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики (преддипломной): 144 часа.**

**7. Структура и содержание практики:**

<b>№ п/п</b>	<b>Структура</b>	<b>Содержание</b>	<b>Объем часов</b>
1	Организационный этап	Ознакомление с пищевым предприятием, с режимом работы и внутренним распорядком. Инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями к личной гигиене.	12
2	Технологический или научно-исследовательский этап	Изучение структуры предприятия, состав и назначение производственных и вспомогательных цехов, их расположение и взаимосвязь. Изучение методов, используемых в технологии предприятия, способов осуществления технологических процессов. Анализ ассортимента выпускаемой продукции. Изучение принципов технологической безопасности, охраны труда и экологии. Изучение законодательных актов, регулирующих деятельность организации. Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала для выпускной квалификационной работы. Выполнение производственных заданий. Углубленное изучение вопросов, связанных с выбранной темой ВКР в конкретных структурных подразделениях. Индивидуальная работа студента по предлагаемой теме выпускной квалификационной работы. Составление отчета по практике.	54

3	Организационно-управленческий и технико-экономический этап	Изучение структуры управления предприятия, взаимодействия подразделений, должностных обязанностей персонала, участие в разработке организационно-управленческой документации Изучение принципов организации, планирования и управления производством, анализа экономических показателей производства, повышения конкурентоспособности выпускаемой продукции. Выполнение производственных заданий. Углубленное изучение вопросов, связанных с выбранной темой ВКР в конкретных структурных подразделениях. Индивидуальная работа студента по предлагаемой теме выпускной квалификационной работы. Составление отчета по практике.	54
4	Информационно-аналитический этап	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала для выпускной квалификационной работы (ВКР).	24

## 8. Рекомендации по организации самостоятельной работы

За время прохождения практики студент собирает материал для написания ВКР, выбирает объект и предмет исследования, готовит технический отчет по преддипломной практике и первоначальный вариант ВКР.

## 9. Контроль деятельности студента

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета. По итогам практики выставляется оценка за дифференцированный зачет.

## **10. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики (преддипломной):**

### **Нормативная документация**

ГОСТ Р 52335-2005 Продукция винодельческая. Термины и определения.

ГОСТ Р 52523-2006 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия.

ГОСТ Р 52404-2005 Вина специальные и виноматериалы специальные, Общие технические условия.

ГОСТ Р 51618 Российский коньяк. Общие технические условия.

ГОСТ Р 51145-98 Спирты коньячные. Технические условия.

ГОСТ Р 52836-2007 Вина плодовые столовые и виноматериалы плодовые столовые. Общие технические условия.

ГОСТ Р 52835 -2007 Вина плодовые специальные и виноматериалы плодовые специальные. Общие технические условия.

ГОСТ Р 51272-2008 Сидры. Общие технические условия.

ГОСТ Р 51159-2009 Напитки винные. Общие технические условия.

### **Основная и дополнительная литература**

1. Валуйко Г.Г., Шольц- Куликов Е.П. Теория и практика дегустации вин. - Симферополь : Таврида, 2010.- 246 с.
2. Валуйко Г.Г. Технология виноградных вин. – Симферополь: -Таврида. - 2011.- 624 с.
3. Бурьян Н.И. Микробиология виноделия. – Симферополь: -Таврида. - 1997, 2-е изд.-2012.- 432 с.
4. Косюра В.Т., Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Основы виноделия, -М.: Профессия, 2014.-324 с.
5. Ковалевский К.А. и др. Технология и техника виноделия. Учебное пособие.- Киев.: -Фирма ИНКОС,2014 .-560 с.
6. Методы технохимического контроля в виноделии. Под ред. Проф. Гержиковой В.Г. – Симферополь: -Таврида. -2012.- 260 с.



7. Матчина И.Г., Бузни А. Н. Экономика виноделия. – Симферополь: -Таврида. – 2013 -256 с.
8. Материалы Отраслевой программы развития виноградарства и виноделия до 2020 года.
9. Пономарев В.Ф. Основы виноделия. – М.: Мир,2013. – 176 с.
10. Рева В.И. Учет и отчетность в виноделии. – Симферополь: -Таврида. - 2013.- 430 с.
11. Бурьян Н.И. Практическая микробиология виноделия. – Симферополь: -Таврида. -2014.-560 с.
12. Справочник по виноделию. Под. ред. Валуйко Г.Г., Косюры В.Т., 2-е изд. 2013.-587 с.
13. Соболев Э.М. Технология натуральных и специальных вин.- Майкоп: ГУИПП «Адыгея», 2014. -400 с.
14. Зайчик Ц.Р., Трунов В.А. Упаковывание тихих напитков в бутылки. - М.: Дели, 2010, -206 с.
15. Зайчик Ц.Р. Технологическое оборудование винодельческих предприятий. М.: Дели, 2011, -304 с.
16. Виноградов В.А. Оборудование винодельческих заводов. – Симферополь: -Таврида. Т.1 -2012.-416 с.
17. Виноградов В.А. Оборудование винодельческих заводов. – Симферополь: -Таврида. Т.2 -2013.-352 с.
18. Гагарин М.А. Прогрессивная технология шампанских вин. –М.: Кругозор наука, 2013.- 320 с.
19. Мартыненко Э.Я. Технология коньяка. – Симферополь: -Таврида. -2013.- 320 с.
20. Литовченко А.М., Тюрин С.Т. Технология плодово-ягодных вин. – Симферополь: - Таврида. - 2014. -365 с.

#### Программное и коммуникативное обеспечение

1. Операционные системы Windows, стандартные офисные программы.

2. Законодательно-правовая и нормативная электронно-поисковая база по проектированию предприятий общественного питания.
3. Электронные версии учебников, пособий, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящихся в свободном доступе для студентов.
4. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».
5. Мультимедийный учебный комплекс «САПР ».
6. Сайт “Московская лига виноделов», сайт «Пищевая промышленность, сайты предприятий, на которых проходила практика, электронные базы данных предприятий по производству напитков, сайты фирм-изготовителей оборудования для винодельческих, пиво-безалкогольных, ликероводочных и спиртовых предприятий.
7. Презентации лекций по модулям дисциплины.

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы  
Системные поисковые службы: Rambler. ru, Google. ru, Yandex. ru, Nigma. ru, Ahort. ru, Gigablast.com и др.

**11. Материально-техническое обеспечение производственной практики (преддипломной):** Для проведения практики используются промышленные и вспомогательные цеха и лаборатории предприятий, имеющие лицензию и аккредитацию на производство пиво-безалкогольной, винодельческой, ликероводочной и спиртовой продукции. Студенты пользуются производственной и нормативной базами предприятий. Для оформления и защиты отчета по производственной практике используется специализированная аудитория., которая оснащена компьютерной техникой с необходимым программным обеспечением, электронными учебными пособиями, нормативной поисковой системой, имеющей выход в глобальную сеть, аудиовизуальной техникой для презентаций, плакатами и наглядными пособиями.