

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



ПРОГРАММА

**ПП.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ.02 Ведение технологических процессов
винодельческого 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. 9

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 винодельческого 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 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:

Производственная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего 108 часов:

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

**II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.02 Ведение технологических процессов винодельческого
производства**

1. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной 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 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 2.1.	Проводить подготовительные работы в виноделии	- ознакомления с предприятием (правовая форма, лицензия, устав, время работы, структура); - вводный инструктаж; - 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 (инспекция, мойка сырья) - расчет необходимого количества сырья и вспомогательных материалов.	20	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	- 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	- ведение технологического процесса производства виноматериалов на автоматических линиях с пульта управления (дробление ягод; прессование мезги; осветление сусла; брожение сусла; обработка и отдых виноматериалов)	20	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	- проводит расчет в соответствии с методикой; - выбирает вспомогательные материалы для обработки в необходимом количестве; - обосновывает выбор технологической схемы производства виноматериалов; - выбирает технологические режимы производства виноматериалов; - соблюдает последовательность этапов технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями;
ПК 2.3.	Вести технологические	- ведение технологического процесса производства	24	Концентрировано, ликероводочные	3	- проводит расчет в соответствии с методикой; - выбирает вспомогательные материалы для

	процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов)	готовой продукции виноделия по установленным технологическим схемам (вторичное брожение шампанских виноматериалов и плодово-ягодных вин, перегонка коньячных виноматериалов, получение коньячных спиртов, выдержка коньячных спиртов в дубовых бочках, купажирование; осветление и гомогенизация соков и др.)		предприятия		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	- контроль и регулирование технологических процессов по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам лабораторных анализов; - определение качества готовой продукции виноделия; - ведение учета сырья и готовой продукции; - оформление документов, удостоверяющих качество готовой продукции;	10	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	- 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; - фасование продукции виноделия в тару; - транспортирование готовой продукции виноделия; - оформление учетно-отчетной документации	10	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	- проводит расчет в соответствии с методикой; - соблюдает последовательности этапов технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями; - оформляет учетно-отчетную документацию.
ПК 2.6.	Эксплуатировать оборудование для виноделия	- соблюдение правил эксплуатации технологического оборудования производственных линий; - устранение дефектов в	23	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	- соблюдает правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий; - устраняет дефекты в работе технологического оборудования и коммуникаций; - контролирует качество наладки

		<p>работе технологического оборудования и коммуникаций;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль за качеством наладки технологического оборудования; - участие в испытаниях технологического оборудования после ремонта. 				<p>технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - участвует в испытаниях технологического оборудования после ремонта.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	108			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ.02 Ведение технологических процессов винодельческого производства предполагает наличие специального оборудования для производства спирта и ликероводочных изделий.

Оснащение:

Оборудование:

- дробилка-гребнеотделитель;
- пресс;
- моечные ванны;
- чаны брожения;
- перегонные кубы;
- укупорочно-фасовочное оборудование;
- дистиляторы;
- 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.