

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



**ПРОГРАММА**

**УП.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**ПМ.01 Ведение технологических процессов спиртового и  
ликероводочного производств**

специальность 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

Самара, 2020

Программа учебной практики разработана на основе: ФГОС по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

Разработчики:

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 спиртового и ликероводочного производств.

## **2. Цели и задачи учебной практики.**

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.01 Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств.

## **3. Требования к результатам учебной практики.**

В результате прохождения учебной практики по ВПД Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств, обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств	ПК 1.1. Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции.
	ПК 1.2. Вести технологический процесс производства спирта этилового 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.

## **4. Формы контроля:**

Учебная практика – дифференцированный зачет.

## **5. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

Всего 72 часов:

в рамках освоения ПМ.01 Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств.

## **II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

### **ПМ.01 Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств**

#### **1. Результаты освоения программы учебной практики**

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1.	Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции.
ПК 1.2.	Вести технологический процесс производства спирта этилового 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.

## 2. Содержание учебной практики

Учебная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено/концентрировано) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 1.1.	Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- прием сырья, отбор проб;</li> <li>- определение качества сырья;</li> <li>- оформление документов, удостоверяющих качество поступающего сырья;</li> <li>- очистка сырья от примесей.</li> </ul>	18	Концентрировано, ОУ	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принимает сырье в соответствии с требованиями технологических инструкций;</li> <li>- взвешивает и отбирает средние пробы в соответствии с требованиями НТД;</li> <li>- проводит анализы сырья в соответствии с требованиями НТД;</li> <li>- определяет качество поступающего сырья в соответствии с требованиями НТД;</li> <li>- оформляет документы и заполняет лабораторные журналы;</li> <li>- очищает сырьё от примесей и направляет на переработку или хранение.</li> </ul>
ПК 1.2.	Вести технологический процесс производства спирта этилового из пищевого сырья	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расчет необходимого количества сырья и вспомогательных материалов;</li> <li>- выбор технологической схемы производства спирта;</li> <li>- участие в процессе производства спирта (водно-тепловая обработка зерна/картофеля, подготовка мелассы, процесс осахаривания, брожение, перегонка бражки, ректификация спирта)</li> </ul>	6	Концентрировано, ОУ	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводит расчет сырья в соответствии с методикой;</li> <li>- выбирает вспомогательные материалы для обработки в необходимом количестве;</li> <li>- обосновывает выбор технологической схемы производства спирта;</li> <li>- выбирает технологические режимы производства спирта;</li> <li>- соблюдает последовательность этапов технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями;</li> </ul>
ПК	Вести	- расчет необходимого	24	Концентрировано, ОУ	2	- проводит расчет в соответствии с

1.3.	технологический процесс производства ликероводочных изделий	количества сырья и вспомогательных материалов; - выбор технологической схемы производства ликероводочных изделий; - участие в процессе производства ликероводочных изделий (приготовление водно-спиртовой смеси, фильтрация, купажирование, розлив);				методикой; - выбирает вспомогательные материалы для обработки в необходимом количестве; - обосновывает выбор технологической схемы производства ликероводочных изделий; - выбирает технологические режимы производства ликероводочных изделий; - соблюдает последовательность этапов технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями;
ПК 1.4.	Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочных изделий	- 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.	14	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 в соответствии с требованиями НТД; - определяет качество готовой продукции в соответствии с требованиями НТД; - оформляет документы и заполняет лабораторные журналы.
ПК 1.5.	Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий	- выполнение основных ручных и механизированных технологических операций производства спирта и ликероводочных изделий; - соблюдение правил эксплуатации технологического оборудования и	9	Концентрировано, ОУ	2	- выполняет основных ручных и механизированных технологических операций производства спирта и ликероводочных изделий; - соблюдает правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий; - участвует в наладке технологического оборудования; - участвует в испытаниях технологического

		производственных линий; - участие в наладке технологического оборудования; - участие в испытаниях технологического оборудования после ремонта.				оборудования после ремонта.
		Дифференцированный зачет	1			
		<b>Итого:</b>	<b>72</b>			



### **III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Реализация программы учебной практики профессиональному модулю ПМ.01 Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств предполагает наличие специального оборудования.

Учебно-производственная лаборатория.

Оснащение:

Оборудование:

- 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.