

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



**ПРОГРАММА**

**ПП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

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

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 спиртового и ликероводочного производств.

## **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 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:**

Производственная практика – дифференцированный зачет.

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

Всего 108 часа:

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

**II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ.01 Ведение технологических процессов спиртового и  
ликероводочного производств**

**1. Результаты освоения программы производственной практики**

Результатом освоения программы производственной 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 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 1.1.	Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомление с предприятием (форма собственности, лицензия, время работы, структура и др.);</li> <li>- вводный инструктаж;</li> <li>- оформление документов, удостоверяющих качество сырья;</li> <li>- приемка, очистка, измельчение и разваривание зернового сырья и картофеля;</li> <li>- разведение мелассы до требуемой концентрации, подкисление и антисептирование;</li> <li>- приемка, очистка и загрузка плодово-ягодного сырья в ликероводочном производстве.</li> </ul>	20	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	<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>- ведение процесса производства спирта (процесс осахаривания сусла, брожение сусла, перегонка бражки, ректификация спирта)</li> </ul>	20	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	<ul style="list-style-type: none"> <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 1.3.	Вести технологический процесс производства ликероводочных	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведение процесса производства ликероводочных изделий (приготовление водно-спиртовой смеси,</li> </ul>	24	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обосновывает выбор технологической схемы производства ликероводочных изделий;</li> <li>- выбирает технологические режимы производства ликероводочных изделий;</li> <li>- соблюдает последовательность этапов</li> </ul>

	изделий	фильтрование, купажирование, розлив);				технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями;
ПК 1.4.	Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочных изделий	- наблюдение и регулирование технологических процессов по показаниям контрольно-измерительных приборов, данным лабораторных анализов с соблюдением норм расхода сырья и материалов; - проведение мероприятий по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции; - оформление документов, удостоверяющих качество готовой продукции;	20	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	- определяет параметры технологического процесса по показаниям контрольно-измерительных приборов; - регулирует технологический процесс 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 документацию, удостоверяющую качество готовой продукции;
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 производственных линий; - осуществление контроля за работой и качеством наладки технологического оборудования; - участие в испытаниях технологического оборудования после ремонта;	23	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	- выполняет основных ручных и механизированных технологических операций производства спирта и ликероводочных изделий; - соблюдает правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий; - контролирует работу технологического оборудования; - контролирует качество наладки технологического оборудования; - участвует в испытаниях технологического оборудования после ремонта.
		Дифференцированный зачет	1			
		<b>Итого:</b>	<b>108</b>			

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

Реализация программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств предполагает наличие специального оборудования для производства спирта и ликероводочных изделий.

Оснащение ликеро-водочных предприятий:

- оборудование технологических линий производства ликероводочных изделий;
- оборудование лаборатории производственно-технологического контроля.

Средства обучения:

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