

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



ПРОГРАММА

УП.05 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии

10903 Аппаратчик процесса брожения

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

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. 8

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): Выполнение работ по рабочей профессии 10903 Аппаратчик процесса брожения.

2. Цели и задачи учебной практики.

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 10903 Аппаратчик процесса брожения.

3. Требования к результатам учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по ВПД Выполнение работ по рабочей профессии 10903 Аппаратчик процесса брожения, обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Выполнение работ по рабочей профессии 10903 Аппаратчик процесса брожения	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. Формы контроля.

Учебная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы учебной практики.

Всего 72 часа:

в рамках освоения ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 10903 Аппаратчик процесса брожения.

II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 10903 Аппаратчик процесса брожения

1. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
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.

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 5.1.	Проводить подготовительные работы в дрожжевом, бродильном отделениях и отделении дображивания	- наблюдение за поступлением сусла, отбор проб; - проведение несложных анализов сусла; - ведение учета сырья; - расчет необходимого количества сырья и вспомогательных материалов;	18	Концентрировано, ОУ	2	- наблюдает за поступлением сусла в соответствии с требованиями технологических инструкций; - проводит анализы сусла в соответствии с требованиями НТД; - оформляет документы и заполняет лабораторные журналы; - проводит расчет сырья в соответствии с методикой;
ПК 5.2.	Вести технологический процесс брожения и дображивания спирта, вина, пива и безалкогольных напитков	- участие в ведении технологического процесса брожения и дображивания напитков (подача дрожжей в бродильные чаны; перекачка пива, кваса, браги; передача бражки на сгонку; выгрузка дрожжей)	18	Концентрировано, ОУ	2	- соблюдает последовательность этапов технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями;
ПК 5.3.	Контролировать параметры и качество технологического процесса брожения и дображивания при производстве спирта, вина, пива и безалкогольных напитков	- наблюдение и участие в регулировании технологических процессов по показаниям контрольно-измерительных приборов, данным лабораторных анализов; - проведение несложных анализов готовой продукции; - ведение учета готовой продукции;	18	Концентрировано, ОУ	2	- наблюдает и участвует в регулировании технологических процессов по показаниям контрольно-измерительных приборов; - проводит анализы продуктов брожения в соответствии с требованиями НТД; - проводит учет готовой продукции в соответствии с требованиями технологического регламента.
ПК 5.4.	Эксплуатировать оборудование для бродильного	- соблюдение правил эксплуатации технологического	17	Концентрировано, ОУ	2	- соблюдает правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;

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

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 10903 Аппаратчик процесса брожения предполагает наличие специального оборудования для производства спирта, вина, пива и безалкогольных напитков.

Учебно-производственная лаборатория ОУ:

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.