

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

СОГЛАСОВАНО  
Директор ООО «Бихоф»



И.В.Поздеев

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ «СТЭК»



Н.А. Изотова  
2021 г.

**ПРОГРАММА**

**ПП.05 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии**

**10903 Аппаратчик процесса брожения**

специальность 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

Самара, 2021

Программа производственной практики (по профилю специальности)  
разработана на основе: ФГОС по специальности 19.02.05 Технология  
бродильных производств и виноделие.

Разработчик:

Громов Д.А., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств

Протокол № 8 от «09» апреля 2021 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): Выполнение работ по рабочей профессии 10903 Аппаратчик процесса брожения.

## **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 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.**

Производственная практика – дифференцированный зачет.

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

Всего 108 часов:

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

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

**1. Результаты освоения программы производственной практики**

Результатом освоения программы производственной 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 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 5.1.	Проводить подготовительные работы в дрожжевом, бродильном отделениях и отделении дображивания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомление с предприятием (устав, лицензия, режим работы, структура).</li> <li>- прохождение вводного инструктажа</li> <li>- участие в ведении процесса выращивания дрожжей для брожения сусла;</li> <li>- отпуск дрожжей в производство и учет количества дрожжей;</li> <li>- участие в оформлении документов и лабораторных журналов.</li> </ul>	24	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Демонстрация практического опыта работы с нормативными документами предприятия;</li> <li>- проводит технологический процесс выращивания дрожжей для брожения сусла;</li> <li>- отпускает дрожжей в производство и ведет учет количества дрожжей;</li> <li>- оформляет документы и заполняет лабораторные журналы;</li> </ul>
ПК 5.2.	Вести технологический процесс брожения и дображивания спирта, вина, пива и безалкогольных напитков	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в ведении процессов брожения и дображивания спирта, вина, пива и безалкогольных напитков (наблюдение за поступлением сусла в бродильные емкости; подача дрожжей в бродильные чаны; перекачка пива, кваса, браги; передача бражки на сгонку; выгрузка дрожжей)</li> </ul>	36	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдает последовательность этапов технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями;</li> <li>- обеспечивает процесс брожения, дображивания и осветления в соответствии с установленными технологическими режимами</li> </ul>
ПК 5.3.	Контролировать параметры и качество технологического процесса брожения и дображивания при производстве спирта,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в контроле технологических режимов на всех стадиях процесса брожения и дображивания по показаниям контрольно-измерительных приборов;</li> <li>- участие в регулировании</li> </ul>	24	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определяет параметры и контролирует режимы технологического процесса по показаниям контрольно-измерительных приборов;</li> <li>- регулирует технологический процесс по показаниям контрольно-измерительных приборов;</li> <li>- проводит анализы продуктов брожения в</li> </ul>

	вина, пива и безалкогольных напитков	технологических процессов по показаниям контрольно-измерительных приборов, данным лабораторных анализов; - участие в проведении анализов и определение качества готовой продукции; - участие в оформлении документации;				соответствии с требованиями НТД; - определяет качество продуктов брожения в соответствии с требованиями НТД; - оформляет документы и заполняет лабораторные журналы.
ПК 5.4.	Эксплуатировать оборудование для бродильного отделения и отделения дображивания	- соблюдение правил эксплуатации технологического оборудования и производственных линий; - участие в обслуживании технологического оборудования; - участие в устранении неполадок в работе технологического оборудования; - участие в испытаниях технологического оборудования после ремонта.	23	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	- выполняет основные ручные и механизированные технологические операции в отделениях брожения-дображивания; - соблюдает правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий; - обслуживает технологическое оборудование; - устраняет неполадки в работе технологического оборудования; - участвует в наладке технологического оборудования и его испытаниях 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.05 Выполнение работ по рабочей профессии 10903 Аппаратчик процесса брожения предполагает наличие специального оборудования для производства спирта и ликероводочных изделий.

Оснащение:

- Оборудование технологических линий производства пива;
- Оборудование лаборатории производственно-технологического контроля.

Средства обучения:

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