

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.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ.02 Ведение технологических процессов винодельческого  
производства**

специальность 19.02.05 Технология броидильных 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. 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомления с предприятием (правовая форма, лицензия, устав, время работы, структура);</li> <li>- вводный инструктаж;</li> <li>- выполнение работ по приему сырья и определению его качества;</li> <li>- участие в оформлении документов, удостоверяющих качество сырья;</li> <li>- участие в выполнении работ по подготовке сырья на автоматических линиях с пульта управления (инспекция, мойка сырья)</li> <li>- расчет необходимого количества сырья и вспомогательных материалов.</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>- направляет сырье на переработку в соответствии с качеством поступающего сырья;</li> <li>- оформляет документы и заполняет лабораторные журналы;</li> <li>- проводит инспекцию винограда и плодово-ягодного сырья и мойку плодово-ягодного сырья.</li> </ul>
ПК 2.2.	Вести технологический процесс производства виноматериалов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в ведении технологического процесса производства виноматериалов (дробление ягод; прессование мезги; осветление сусла; брожение сусла; обработка и отдых виноматериалов)</li> </ul>	20	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводит расчет в соответствии с методикой;</li> <li>- выбирает вспомогательные материалы для обработки в необходимом количестве;</li> <li>- обосновывает выбор технологической схемы производства виноматериалов;</li> <li>- выбирает технологические режимы производства виноматериалов;</li> <li>- соблюдает последовательность этапов технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями;</li> </ul>
ПК 2.3.	Вести	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в ведении</li> </ul>	24	Концентрировано,	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводит расчет в соответствии с методикой;</li> </ul>

	технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов)	технологического процесса производства 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.)		ликероводочные предприятия		<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирает вспомогательные материалы для обработки в необходимом количестве;</li> <li>- обосновывает выбор технологической схемы производства готовой продукции виноделия;</li> <li>- выбирает технологические режимы производства готовой продукции виноделия;</li> <li>- соблюдает последовательность этапов технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями;</li> </ul>
ПК 2.4.	Контролировать параметры и качество технологического процесса производства продукции виноделия	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в контроле и регулировании технологических процессов по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам лабораторных анализов;</li> <li>- участие в определении качества готовой продукции виноделия;</li> <li>- ведение учета сырья и готовой продукции;</li> <li>- участие в оформлении документов, удостоверяющих качество готовой продукции;</li> </ul>	10	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определяет параметры технологического процесса по показаниям контрольно-измерительных приборов;</li> <li>- наблюдает и участвует в регулировании технологических процессов по показаниям контрольно-измерительных приборов;</li> <li>- соблюдает нормы расхода сырья и материалов;</li> <li>- проводит анализы готовой продукции виноделия в соответствии с требованиями НТД;</li> <li>- определяет качество готовой продукции виноделия в соответствии с требованиями НТД;</li> <li>- оформляет документы и заполняет лабораторные журналы.</li> </ul>
ПК 2.5.	Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в определении потребности в таре;</li> <li>- участие в фасовании продукции виноделия в тару;</li> <li>- участие в транспортировке готовой продукции виноделия;</li> <li>- участие в оформлении учетно-отчетной документации</li> </ul>	10	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводит расчет в соответствии с методикой;</li> <li>- соблюдает последовательности этапов технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями;</li> <li>- оформляет учетно-отчетную документацию.</li> </ul>

ПК 2.6.	Эксплуатировать оборудование для виноделия	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил эксплуатации технологического оборудования производственных линий;</li> <li>- устранение дефектов в работе технологического оборудования и коммуникаций;</li> <li>- контроль за качеством наладки технологического оборудования;</li> <li>- участие в испытаниях технологического оборудования после ремонта.</li> </ul>	23	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдает правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;</li> <li>- устраняет дефекты в работе технологического оборудования и коммуникаций;</li> <li>- контролирует качество наладки технологического оборудования;</li> <li>- участвует в испытаниях технологического оборудования после ремонта.</li> </ul>
		Дифференцированный зачет	1			
		<b>Итого:</b>	<b>108</b>			



### **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.