

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.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, 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) 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"> - ознакомление с предприятием (форма собственности, лицензия, время работы, структура и др.); - вводный инструктаж; - оформление документов, удостоверяющих качество сырья; - участие в приемке, очистке, измельчение и разваривании зернового сырья и картофеля; - разведение мелассы до требуемой концентрации, подкисление и антисептирование; - участие в приемке, очистке и загрузке плодово-ягодного сырья в ликероводочном производстве. 	20	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	<ul style="list-style-type: none"> - принимает сырье в соответствии с требованиями технологических инструкций; - взвешивает и отбирает средние пробы в соответствии с требованиями НТД; - проводит анализы сырья в соответствии с требованиями НТД; - определяет качество поступающего сырья в соответствии с требованиями НТД; - оформляет документы и заполняет лабораторные журналы; - очищает сырьё от примесей и направляет на переработку или хранение.
ПК 1.2.	Вести технологический процесс производства спирта этилового из пищевого сырья	<ul style="list-style-type: none"> - участи в ведении процесса производства спирта (процесс осахаривания сусла, брожение сусла, перегонка бражки, ректификация спирта) 	20	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	<ul style="list-style-type: none"> - обосновывает выбор технологической схемы производства спирта; - выбирает технологические режимы производства спирта; - соблюдает последовательность этапов технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями;
ПК 1.3.	Вести технологический процесс производства ликероводочных	<ul style="list-style-type: none"> - участи в ведении процесса производства ликероводочных изделий (приготовление водно-спиртовой смеси, 	24	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	<ul style="list-style-type: none"> - обосновывает выбор технологической схемы производства ликероводочных изделий; - выбирает технологические режимы производства ликероводочных изделий; - соблюдает последовательность этапов

	изделий	фильтрование, купажирование, розлив);				технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями;
ПК 1.4.	Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочных изделий	- участие в регулировании 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			
		Итого:	108			

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.