

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**

**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, 2021

Программа учебной практики 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 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение за поступлением суслу, отбор проб;</li> <li>- изучение особенностей проведения анализов суслу;</li> <li>- изучение особенностей ведения учета сырья;</li> <li>- изучение особенностей расчета необходимого количества сырья и вспомогательных материалов;</li> </ul>	18	Концентрировано, ОУ	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдает за поступлением суслу в соответствии с требованиями технологических инструкций;</li> <li>- проводит анализы суслу в соответствии с требованиями НТД;</li> <li>- оформляет документы и заполняет лабораторные журналы;</li> <li>- проводит расчет сырья в соответствии с методикой;</li> </ul>
ПК 5.2.	Вести технологический процесс брожения и дображивания спирта, вина, пива и безалкогольных напитков	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение за ведением технологического процесса брожения и дображивания напитков (подача дрожжей в бродильные чаны; перекачка пива, кваса, браги; передача бражки на сгонку; выгрузка дрожжей)</li> </ul>	18	Концентрировано, ОУ	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдает последовательность этапов технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями;</li> </ul>
ПК 5.3.	Контролировать параметры и качество технологического процесса брожения и дображивания при производстве спирта, вина, пива и безалкогольных напитков	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение за процессом регулирования технологических процессов по показаниям контрольно-измерительных приборов, данным лабораторных анализов;</li> <li>- изучение особенностей проведения анализов готовой продукции;</li> <li>- изучение особенностей ведения учета готовой продукции;</li> </ul>	18	Концентрировано, ОУ	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдает и участвует в регулировании технологических процессов по показаниям контрольно-измерительных приборов;</li> <li>- проводит анализы продуктов брожения в соответствии с требованиями НТД;</li> <li>- проводит учет готовой продукции в соответствии с требованиями технологического регламента.</li> </ul>

ПК 5.4.	Эксплуатировать оборудование для бродильного отделения и отделения дображивания	- изучение правил эксплуатации технологического оборудования и производственных линий; - наблюдение за работой обслуживаемого оборудования; - наблюдение за процессом наладки технологического оборудования;	17	Концентрировано, ОУ	2	- соблюдает правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий; - наблюдает за работой обслуживаемого оборудования; - участвует в наладке технологического оборудования;
		Дифференцированный зачет	1			
		<b>Итого:</b>	<b>72</b>			

### **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.