

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.03 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

**ПМ.03 Ведение технологических процессов пивоваренного и
безалкогольного производства**

специальность 19.02.05 Технология броидильных
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): Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства.

2. Цели и задачи учебной практики.

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.03 Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства.

3. Требования к результатам учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по ВПД Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства	ПК 3.1. Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.
	ПК 3.2. Вести технологический процесс производства пива.
	ПК 3.3. Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.
	ПК 3.4. Контролировать параметры и качество технологического производства пива и безалкогольных напитков.
	ПК 3.5. Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.

4. Формы контроля.

Учебная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы учебной практики.

Всего 108 часов:

в рамках освоения ПМ.03 Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства.

II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.03 Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства

1. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 3.1.	Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.
ПК 3.2.	Вести технологический процесс производства пива.
ПК 3.3.	Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.
ПК 3.4.	Контролировать параметры и качество технологического производства пива и безалкогольных напитков.
ПК 3.5.	Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.

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 3.1.	Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков	<ul style="list-style-type: none"> - изучение особенностей приема сырья, отбора проб; - наблюдение за определением качества сырья; - изучение особенностей оформления документов, удостоверяющих качество поступающего сырья; - наблюдение за очисткой сырья от примесей, сортировкой; 	36	Концентрировано, ОУ	2	<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 3.2.	Вести технологический процесс производства пива	<ul style="list-style-type: none"> - изучение особенностей расчета необходимого количества сырья и вспомогательных материалов; - наблюдение за процессом производства пива (дробление солода, приготовление пивного сусле, брожение-дображивание, фильтрация и розлив готового пива) 	27	Концентрировано, ОУ	2	<ul style="list-style-type: none"> - проводит расчет сырья в соответствии с методикой; - выбирает вспомогательные материалы для обработки в необходимом количестве; - обосновывает выбор технологической схемы производства пива; - выбирает технологические режимы производства пива; - соблюдает последовательность этапов технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями;
ПК 3.3.	Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков	<ul style="list-style-type: none"> - изучение особенностей расчета необходимого количества сырья и вспомогательных материалов; - наблюдение за процессом производства безалкогольных напитков (лимонадов, квасов, 	27	Концентрировано, ОУ	2	<ul style="list-style-type: none"> - проводит расчет в соответствии с методикой; - соблюдает последовательность этапов технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями;

		сокосодержащих напитков, минеральных вод) под наблюдением технолога;				
ПК 3.4.	Контролировать параметры и качество технологического производства пива и безалкогольных напитков	- наблюдение за процессом регулирования технологических процессов по показаниям контрольно-измерительных приборов, данным лабораторных анализов с соблюдением норм расхода сырья и материалов; - изучение особенностей определения качества готовой продукции.	12	Концентрировано, ОУ	2	- определяет параметры технологического процесса по показаниям контрольно-измерительных приборов; - наблюдает и участвует в регулировании технологических процессов по показаниям контрольно-измерительных приборов; - соблюдает нормы расхода сырья и материалов; - проводит анализы готовой продукции виноделия в соответствии с требованиями НТД; - определяет качество готовой продукции в соответствии с требованиями НТД;
ПК 3.5	Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков	- изучение особенностей соблюдения правил эксплуатации технологического оборудования и производственных линий; - изучение особенностей расчета производительности оборудования; - наблюдение за работой технологического оборудования; - наблюдение за устранением неисправностей в работе оборудования и испытаниях его после ремонта.	5	Концентрировано, ОУ	2	- соблюдает правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий; - производит расчеты производительности оборудования; - наблюдает за работой технологического оборудования; - участвует в устранении неисправностей в работе оборудования и испытаниях его после ремонта;
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	108			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ.03 Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства предполагает наличие специального оборудования для производства пива и безалкогольных напитков.

Оснащение:

Оборудование:

- дробилки;
- танки брожения-дображивания;
- укупорочно-фасовочное 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.