

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«МИЧУРИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Центр-колледж прикладных квалификаций

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического
совета университета
(протокол от 18 апреля 2024 г. № 8)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
С.В. Соловьёв
«18» апреля 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

Специальность 19.02.05 Технология броидильных производств и виноделие

Базовая подготовка

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт рабочей программы производственной практики(преддипломной)	3
2	Результаты освоения рабочей программы производственной практики (преддипломной)	7
3	Тематический план и содержание производственной практики (преддипломной)	9
4	Условия реализации рабочей программы производственной практики (преддипломной)	13
5	Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (преддипломной)	16
6	Приложения	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является частью основной профессиональной образовательной программы 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.

Ведение технологических процессов винодельческого производства.

Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства.

Организация работы структурного подразделения.

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи производственной практики:

Производственная (преддипломная) практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно – правовых форм.

Требования к результатам освоения производственной практики (преддипломной)

С целью овладения видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе производственной практики (преддипломной) должен:

ВПД	Требования к умениям, практическому опыту
Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств	Иметь практический опыт: -эксплуатации оборудования спиртового и ликероводочного производства
	- выполнения основных ручных и механизированных технологических операций спиртового и ликероводочного производства;
	- оформления документов, удостоверяющих качество готовой продукции;
	уметь: - вести технологические процессы производства продукции в соответствии с действующими нормативными правовыми актами; определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;
	-пользоваться действующими нормативными правовыми

	<p>актами, регламентирующими выпуск продукции;</p> <p>-проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;</p> <p>-соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий</p> <p>-производить расчеты производительности оборудования;</p> <p>-осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;</p> <p>знать:</p> <p>-об основных направлениях и перспективах спиртового и ликероводочного производства;</p> <p>-основные виды спиртового и ликероводочного производства</p> <p>-сущность технологических процессов спиртового и ликероводочного производства;</p> <p>-требования к качеству сырья, материалов и основных видов продукции;</p> <p>-виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования;</p> <p>-режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов продукции спиртового и ликероводочного производства;</p> <p>-принципы организации, методы и способы контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;</p> <p>-правила приемки, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа;</p> <p>-назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования и технологических линий спиртового и ликероводочного производства;</p> <p>-требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования;</p>
<p>Ведение технологических процессов винодельческого производства</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>-эксплуатации оборудования винодельческого производства;</p> <p>-выполнения основных ручных и механизированных технологических операций винодельческого производства;</p> <p>-оформления документов, удостоверяющих качество готовой продукции;</p> <p>уметь:</p> <p>-вести технологические процессы производства продукции в соответствии с действующими нормативными правовыми актами;</p> <p>-определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;</p> <p>-пользоваться действующими нормативными правовыми актами, регламентирующими выпуск продукции;</p> <p>-проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;</p> <p>-соблюдать правила эксплуатации технологического</p>

	<p>оборудования и производственных линий;</p> <p>-производить расчеты производительности оборудования;</p> <p>-осуществлять контроль работы и качества наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;</p> <p>знать:</p> <p>-об основных направлениях и перспективах винодельческого производства;</p> <p>-основные виды винодельческого производства;</p> <p>-сущность технологических процессов винодельческого производства;</p> <p>-требования к качеству сырья, материалов и основных видов продукции;</p> <p>-виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования;</p> <p>-режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов продукции винодельческого производства;</p> <p>-принципы организации, методы и способы контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;</p> <p>-правила приемки, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа;</p> <p>-назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования и технологических линий винодельческого производства;</p> <p>-требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования;</p>
<p>Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>-эксплуатации оборудования производства пива и безалкогольных напитков;</p> <p>-выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пива и безалкогольных напитков;</p> <p>-оформления документов, удостоверяющих качество готовой продукции;</p> <p>уметь:</p> <p>-вести технологические процессы производства продукции в соответствии с действующими нормативными правовыми актами;</p> <p>-определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;</p> <p>-пользоваться действующими нормативными правовыми актами, регламентирующими выпуск продукции;</p> <p>-проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;</p> <p>-соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;</p> <p>-производить расчеты производительности оборудования;</p> <p>-осуществлять контроль работы и качества наладки технологического оборудования, принимать участие в его</p>

	испытаниях после ремонта;
	знать:
	-об основных направлениях и перспективах производства пива и безалкогольных напитков;
	-основные виды производства пива и безалкогольных напитков;
	-сущность технологических процессов производства пива и безалкогольных напитков;
	-требования к качеству сырья, материалов и основных видов продукции;
	-виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования;
	-режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов продукции производства пива и безалкогольных напитков;
	-принципы организации, методы и способы контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;
	-правила приемки, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа;
	-назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования и технологических линий производства пива и безалкогольных напитков;
	-требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования
Организация работы структурного подразделения.	Иметь практический опыт:
	планирования работы структурного подразделения;
	оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
	принятия управленческих решений;
	уметь:
	рассчитывать выход продукции в ассортименте;
	вести таблицу учета рабочего времени работников;
	рассчитывать заработную плату;
	рассчитывать экономические показатели структурного подразделения и организации;
	организовать работу коллектива исполнителей;
	оформлять документы на различные операции с сырьем, продуктами его переработки и готовой продукцией;
	знать:
	методику расчета выхода продукции;
	порядок оформления таблицы учета рабочего времени. методику расчета заработной платы;
структуру издержек производства и пути снижения затрат;	
методики расчета экономических показателей;	
основные приемы организации работы исполнителей;	
формы документов, порядок их заполнения	

- 1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (преддипломной) – 144 ак. часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Результаты прохождения производственной практики (преддипломной) представляются обучающимися в образовательное учреждение и учитываются при итоговой аттестации. Практика завершается оценкой освоенных обучающимися общих и профессиональных компетенций:

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 1.1.	Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции
ПК 1.2.	Вести технологический процесс производства этилового спирта 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.
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 производства продукции виноделия.
ПК 2.5.	Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.
ПК 2.6.	Эксплуатировать оборудование для виноделия.
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 процесса производства пива и безалкогольных напитков.
ПК 3.5.	Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков
ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**3 Тематический план и содержание производственной практики
(преддипломной)**

3.1 Тематический план

Виды выполняемых работ	Содержание работ (детализация видов выполняемых работ)	Количество часов на каждый вид работы
1 Проводить подготовительные работы в производстве спирта, пива, ликероводочных изделий, безалкогольных напитков, вина.	1.1 Структура и тип предприятия, его техническая оснащённость, вид и объем выпускаемой продукции. Производственные связи предприятия.	1
	1.2 Источники обеспечения предприятия сырьем и вспомогательными материалами.	1
	1.3. Режим работы предприятия. Правила внутреннего распорядка.	2
	1.4 Основные цеха и отделения предприятия.	2
2 Изучить технологические процессы производства спирта, пива, ликероводочных изделий, безалкогольных напитков, вина на конкретном предприятии.	2.1.Схема производства спирта, пива, ликероводочных изделий, безалкогольных напитков, вина применительно к предприятию, оборудование, режимы технологических процессов.	12
3 Контролировать параметры и качества технологического производства спирта, пива, ликероводочных изделий, безалкогольных напитков, вина.	3.1. Ознакомление с теххимическим контролем производств.	5
	3.2 Ознакомление с микробиологическим контролем производств	4
	3.3 Ознакомление с нормативной документацией.	5
	3.4 Ознакомление с состоянием промышленной санитарии на предприятии.	5
	3.5 Ознакомление с мероприятиями по охране труда и противопожарной защите.	5
4. Фасовать и транспортировать готовую продукцию.	4.1 Ознакомление со схемами фасования и транспортировки продукции	6
	4.2 Транспортное хозяйство, средства внутри производственных связей.	6

5.Участвовать в планировании, организации, руководстве работы структурного подразделения, в анализе, оценке экономической эффективности производственной деятельности.	5.1 Ознакомление с работой отделов предприятия: -производственно-технического; -планово-экономического; -труда и заработной платы; -снабжение и сбыта.	12
	5.2 Ознакомление с теплосиловым и энергетическим хозяйством предприятия.	6
6. Работа в качестве дублеров	6.1Выполнение работы в качестве дублеров работников среднего технического персонала применительно к специальности	60
Оформление отчета		12

3.2Содержание производственной практики(преддипломной)

3.2.1 Ознакомление с предприятием

Структура и тип предприятия, его техническая оснащённость, вид и объём выпускаемой продукции. Производственные связи предприятия. Источники обеспечения предприятия сырьём и необходимыми предприятию. Режим работы предприятия. Правило внутреннего распорядка.

Основные цеха и отделения предприятия. Транспортное хозяйство, средство внутри производственной связи. Схема производства спирта, пива, ликероводочных изделий, безалкогольных напитков, вина применительно к предприятию, оборудование, режимы технологических процессов.

Выявленные на предприятии недостатки и предложения по их устранению.

3.2.2 Ознакомление с технохимическим и микробиологическим контролем производства, нормативной документацией.

Ознакомление со схемой технохимического контроля на предприятии: местами отбора проб, периодичностью отбора проб, определяемыми показателями и методикой их определения. Ознакомление способами определения качества сырья и вспомогательных материалов. Знакомство с сырьевой лабораторией, документацией которую она ведёт. Знакомство с отделом качества готовой продукции, требованиями ГОСТа на неё, методикой определения качества готовой продукции. Знакомство с порядком ведения лабораторных журналов, ответственностью работников лаборатории. Знакомство с действующей нормативной документацией на сырьё, вспомогательные материалы, воду и готовую продукцию.

Ознакомление с микробиологическим контролем на предприятии.

3.2.3 Ознакомление с состоянием промышленной санитарии на предприятии.

Санитарное состояние освещение(естественное, искусственное), озеленение и вентиляция. Кондиционирование воздуха. Санитарное состояние технологического оборудования и порядок его обслуживания. Санитарное состояние тары, инвентаря и внутрицехового транспорта. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация на предприятии.

Санитарное состояние технологического процесса, его соответствие основным требованиям.

Задачи санитарного надзора на предприятии: рациональная организация санитарного режима, систематически санитарный надзор за хранением продукции.

Санитарно-гигиенические требования к рабочим различным рабочим. Предложение по улучшению санитарного состояния на предприятии.

3.2.4 Ознакомление с мероприятиями по охране труда и противопожарной защите.

Организация работы по охране труда (технике безопасности) на предприятии в соответствии с существующим законодательством.

Нормы охраны труда установленные на предприятии. Порядок проведения оформления инструктажа по охране труда на предприятии. Наглядная агитация по охране труда и противопожарной защите.

Контроль соблюдения правил охраны труда. Меры борьбы с производственным травматизмом.

Мероприятия по охране труда при работе на рабочих местах и ведении технологических процессов, при эксплуатации оборудования, электроустановок, электрических приборов, инструментов, аппаратов работающих под давлением.

Меры пожарной безопасности на данном предприятии.

3.2.5 Ознакомление с теплосиловым и энергетическом хозяйством предприятия.

Общая схема снабжения предприятие паром и горячей водой.

Виды топлива, используемые на предприятии.

Характеристика основных видов топок и их схем.

Электроснабжение предприятия, типы установленных электродвигателях, мероприятия по экономии электроэнергии.

3.2.6 Ознакомление с работой отделов предприятия.

Производственно-технический отдел.

Контроль соблюдения в цехах предприятия утвержденных рецептур, норм расхода сырья, вспомогательных материалов и правильного ведения технологического процесса на всех стадиях производства.

Рассмотрение и составление заключений по рационализаторским предложениям, обобщение и распространения опыта новаторов производства.

Организация работ по технической информации.

Составление заявок на технологическое энергетическое оборудование, вспомогательные материалы, сырье и топливо.

Составление и представление в установленные сроки отчетной документации.

Планово-экономический отдел.

Основы внутри заводского планирования и важнейшие экономические показатели работы предприятия. Методика планирования объема производства и реализации продукции.

Расчет объема производства продукции в натуральном и ценностном выражении одного-двух наиболее важных видов изделий.

Планирование материально технического снабжения, плановые техно-экономические нормы и нормативы.

Расчет потребности количества и стоимости сырья, материалов, топлива, электроэнергии для одного из видов изделия.

Планирование фондов экономического стимулирования, нормативов отчислений.

Содержание финансового плана, расчет прибыли от производства и реализации одного из видов продукции. Уровень общей и расчетной рентабельности.

Отдел организации труда и заработной платы.

Принцип организации и оплаты труда на предприятии. Формы и системы заработной платы применяемые на предприятии.

Организация заработной платы рабочих, инженерно-технических работников, слушающих и других категорий работников. Штатное расписание. Принцип материальной заинтересованности работников в результатах своего труда. Средняя заработная плата. Технические нормы времени и нормы выработки. Методика нормирования всех видов работ на предприятии. Распространение передового опыта новаторов производства.

Отдел снабжения и быта.

Организация работы по приему сырья, вспомогательных материалов и других материалов, поступающих на предприятие. Создание необходимых условий для правильного и своевременного приема указанной продукции.

Обеспечение предприятия сырьем и материалами. Порядок снабжения цехов сырьем и материалами. Нормы запасов сырья и материалов на предприятии, организация надлежащего хранения.

Своевременное заключение договоров на поставку сырья материалов и транспорта.

3.2.7 Работа в качестве дублеров работников среднего инженерно-технического персонала применительно к специальности.

В период производственной (преддипломной) практики обучающийся работает в качестве дублеров, работников среднего инженерно-технического персонала: сменного технолога, мастера, химика, начальника цеха.

При работе в качестве дублера, начальника цеха и сменного технолога узнает назначение цеха, структура цеха, выпускаемый ассортимент изделий, сменную и суточную выработку.

Ознакомление с рецептурой изделий, вырабатываемых в цехе, технологическими инструкциями, требованиями ГОСТа на них.

Составление аппаратурно-технологической схемы производства.

Ознакомление с порядком приема и сдачи смены, учета в цехе, составление отчетной документации, с порядком представления заявок на сырье, оборудование, запасные части, контрольно измерительные приборы.

Выполнение мероприятий по охране труда в цехе, ознакомление с ответственностью за сохранность сырья, оборудования, инструментов, тары и других ценностей в цехе.

При дублировании химика необходимо ознакомится с оборудованием лаборатории, приборами, технологическими инструкциями, правилами эксплуатации лабораторного оборудования, порядком отбора проб.

Ознакомление со схемой теххимического контроля. Изучение основных параметров технологических процессов, причины влияющих на качество полуфабрикатов и готовой продукции. Изучение контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, упаковочных материалов, тары в соответствии с инструкциями и методиками по химико-технологическому контролю производства. Соблюдение рецептур и технологических режимов. Проведение физико-химических анализов и всех работ, выполняемых лабораторией, заполнение соответствующих лабораторных журналов. Ознакомление с установленными нормами расхода сырья и материалов, потерь и отходов на производстве, порядком проведения санитарного контроля, режимом хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Выполнение мероприятий по охране труда при работе в лаборатории.

3.2.8 Обобщение материала и оформление отчета.

На основании собранных материалов и записей в дневнике обучающийся составляет отчет по практике. Он составляется и оформляется обучающимися на предприятии в течение всего периода прохождения практики в полном соответствии с программой.

Содержание и планируемый результат производственной (преддипломной) практики представлен в приложении 1

4. Условия реализации рабочей программы производственной практики(преддипломной)

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика(преддипломная) проводится в организациях, на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и базовыми организациями.

Оснащение:

1.Оборудование: технологическое оборудование по производству спирта, пива, ликероводочных изделий, безалкогольных напитков, вина.

2.Инструменты и приспособления: технологические схемы, рецептуры, журналы и другая нормативно техническая документация.

3.Средства обучения: инструкции, рецептуры, схемы технологические, типовые и производственные.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика (преддипломная) проводится под руководством руководителей практики от образовательного учреждения и от организации, концентрированно после изучения теоретической и лабораторно-практической части профессиональных модулей:

ПМ.01Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства;

ПМ.02Ведение технологических процессов винодельческого производства;

ПМ.03Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства;

ПМ.04Организация работы структурного подразделения.

Производственная практика(преддипломная)проводится концентрированно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководители практик, осуществляющие руководство производственной практикой (преддипломной) обучающихся, должны иметь соответствующее высшее образование по профилю специальности, иметь опыт деятельности соответствующей профессиональной сферы. Руководители практики от образовательной организации получают

дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

4.4 Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет - ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования [электронный ресурс]/ Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Электрон. дан. - Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 397 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/507996>
2. Бурачевский, И.И. Основы биотехнологии: плодово-ягодное и растительное сырье: учебное пособие для СПО [электронный ресурс] / И.И. Бурачевский, Р.А. Зайнуллин, Р.В. Кунакова. - 2-е изд, испр. и доп. – Электрон. дан. - Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 402 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/496431>
3. Коргова, М. А. Менеджмент. Управление организацией: учебное пособие для среднего профессионального образования [электронный ресурс]/ М. А. Коргова. — 2-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. - Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 197 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/495380>
4. Косюра, В. Т. Основы виноделия: учебное пособие для вузов [электронный ресурс] / В. Т. Косюра, Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 2-е изд., испр. и доп. – Электрон. дан. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 422 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/471184>
5. Мокий, М. С. Экономика организации: учебник и практикум для среднего профессионального образования [электронный ресурс]/ М. С. Мокий, О. В. Азоева, В. С. Ивановский; под редакцией М. С. Мокия. — 4-е изд., перераб. и доп. — Электрон. дан. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 297 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/489613>
6. Маркетинг в отраслях и сферах деятельности: учебник и практикум для вузов [электронный ресурс]/ С. В. Карпова [и др.]; под общей редакцией С. В. Карповой, С. В. Мхитаряна. — Электрон. дан. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 396 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/490035>
7. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие [электронный ресурс] / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. – Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 324 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/212501>
8. Сидоров, М. Н. Стратегический менеджмент: учебник для среднего профессионального образования [электронный ресурс]/ М. Н. Сидоров. — 2-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 158 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/494294>
9. Чалдаева, Л. А. Экономика предприятия: учебник и практикум для среднего профессионального образования [электронный ресурс]/ Л. А. Чалдаева. — 5-е изд., перераб. и доп. — Электрон. дан. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 435 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/495947>
10. Экономика организации: учебник и практикум для среднего профессионального образования [электронный ресурс]/ А. В. Кольшкин [и др.]; под редакцией А. В. Кольшкина, С. А. Смирнова. — Электрон. дан. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 498 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/494015>

Дополнительные источники:

1. Кузьмина, Е. Е. Маркетинг: учебник и практикум для среднего профессионального образования [электронный ресурс]/ Е. Е. Кузьмина. — 2-е изд., перераб. и доп. —

Электрон. дан. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 419 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/491625>

2. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учебное пособие [электронный ресурс] / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 288 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/213155>

3. Степовой, А. В. Традиции и инновации в технологии безалкогольных напитков: монография [электронный ресурс] / А. В. Степовой, Е. А. Ольховатов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/206945>

4. Тертышник, М. И. Экономика организации: учебник и практикум для среднего профессионального образования [электронный ресурс] / М. И. Тертышник. — Электрон. дан. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 631 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/494861>

5. Технология безалкогольных напитков: учебник [электронный ресурс] / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.]. — 3-е изд., испр. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 300 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/213173>

4.2.1 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

4.2.2 Электронно-библиотечные системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 03.04.2024 № б/н (Сетевая электронная библиотека)

2. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 09.04.2024 № 05-УТ/2024)

3. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 26.04.2024 № 1901/БП22)

4. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 07.05.2024 № 6555)

5. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)

6. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)

7. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

4.2.3 Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 11.03.2024 № 11921 /13900/ЭС)
2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 15.01.2024 № 194-01/2024)

4.2.4. Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 15.08.2023 № 542/2023)
2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>
3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>
4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>

4.2.5. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № б/н, срок действия: с 22.11.2023 по 22.11.2024
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно

4	Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия)	АО «Р7»	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Базальт свободное программное обеспечение"	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagia.us.ru)	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по 22.05.2025
7	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
8	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

4.2.6. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOwiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>

4.2.7. Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс.Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс.Телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

4.2.8. Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии
---	---------------------	--

1.	Облачные технологии	Индивидуальные задания
2.	Большие данные	Индивидуальные задания

5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики (преддипломной)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (преддипломной) осуществляется руководителем практики от учебного заведения на основании отчета по практике и оценки, выставленной руководителем от предприятия

Результат обучения(требования к практическому опыту в рамках ВПД)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ВПД Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств.</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатация оборудования спиртового и ликероводочного производства; -выполнение основных ручных и механизированных технологических операций спиртового и ликероводочного производства; - оформление документов, удостоверяющих качество готовой продукции; 	<ul style="list-style-type: none"> - вести технологические процессы производства продукции в соответствии с действующими нормативными правовыми актами; - определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре; - пользоваться действующими нормативными правовыми актами, регламентирующими выпуск продукции; -проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции; - соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий; - производить расчеты производительности оборудования; - осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта; - выполнение работы в качестве дублеров 	<p>Наблюдение и экспертная оценка выполнения заданий.</p> <p>Оценка деятельности обучающегося в качестве дублеров работников среднего технического персонала применительно к специальности.</p> <p>Оценка выполнения программы практики</p> <p>Заполнение дневника практики.</p> <p>Отчет по практике.</p>

	<p>работников среднего технического персонала применительно к специальности</p>	
<p>ВПД Ведение технологических процессов винодельческого производства.</p> <p>- эксплуатация оборудования винодельческого производства;</p> <p>- выполнение основных ручных и механизированных технологических операций винодельческого производства;</p> <p>- оформление документов, удостоверяющих качество готовой продукции;</p>	<p>- вести технологические процессы производства продукции в соответствии с действующими нормативными правовыми актами;</p> <p>- определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;</p> <p>- пользоваться действующими нормативными правовыми актами, регламентирующими выпуск продукции;</p> <p>- проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;</p> <p>- соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;</p> <p>- производить расчеты производительности оборудования;</p> <p>- осуществлять контроль работы и качества наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;</p> <p>- выполнение работы в качестве дублеров работников среднего технического персонала применительно к специальности</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка выполнения заданий.</p> <p>Оценка деятельности обучающегося в качестве дублеров работников среднего технического персонала применительно к специальности.</p> <p>Оценка выполнения программы практики</p> <p>Заполнение дневника практики.</p> <p>Отчет по практике.</p>
<p>ВПД Ведение технологических процессов пивоваренного и</p>	<p>- вести технологические процессы производства</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка выполнения</p>

<p>безалкогольного производства.</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатация оборудования производства пива и безалкогольных напитков; - выполнение основных ручных и механизированных технологических операций производства пива и безалкогольных напитков; - оформление документов, удостоверяющих качество готовой продукции; 	<p>продукции в соответствии с действующими нормативными правовыми актами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре; - пользоваться действующими нормативными правовыми актами, регламентирующими выпуск продукции; - проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции; - соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий; - производить расчеты производительности оборудования; - осуществлять контроль работы и качества наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта; - выполнение работы в качестве дублеров работников среднего технического персонала применительно к специальности; 	<p>заданий.</p> <p>Оценка деятельности обучающегося в качестве дублеров работников среднего технического персонала применительно к специальности.</p> <p>Оценка выполнения программы практики</p> <p>Заполнение дневника практики.</p> <p>Отчет по практике.</p>
<p>ВПД Организация работы структурного подразделения.</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирование работы структурного подразделения; - оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации; 	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату; - рассчитывать 	<p>Наблюдение и экспертная оценка выполнения заданий. Заполнение дневника практики.</p> <p>Оценка выполнения программы практики.</p> <p>Отчет по практике.</p>

<p>- принятие управленческих решений;</p>	<p>экономические показатели структурного подразделения и организации;</p> <p>- организовать работу коллектива исполнителей;</p> <p>- оформлять документы на различные операции с сырьем, продуктами его переработки и готовой продукцией;</p>	
---	---	--

По результатам практики руководителями практики формируется аттестационный лист (приложение 2), содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а так же характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики (приложение 3). В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики (приложение 4), по результатам практики обучающимся составляется отчет (приложение 5), который утверждается организацией

Приложение 1

Содержание и планируемый результат производственной(преддипломной) практики

№ п/п	Наименование видов работ	Кол-во дней практики	Форма отчётности
1	2	3	4
1.	Проводить подготовительные работы в производстве спирта, пива, ликероводочных изделий, безалкогольных напитков, вина.	1	Общая характеристика организации
2.	Владеть технологическими процессами производства спирта, пива, ликероводочных изделий, безалкогольных напитков, вина на предприятии.	2	Схема производства спирта, пива, ликероводочных изделий, безалкогольных напитков, вина применительно к предприятию, оборудование, режимы технологических процессов.
3.	Контролировать параметры и качества технологического производства спирта, пива, ликероводочных изделий, безалкогольных напитков, вина.	4	Нормативная документация. Схемы технохимического и микробиологического контроля. Санитарные правила и мероприятия по технике безопасности и противопожарной защите
4.	Фасовать и транспортировать готовую продукцию	2	Схема фасования и транспортирования готовой продукции
5	Участвовать в планировании, организации, руководстве работы структурного подразделения, в анализе, оценке экономической эффективности производственной деятельности.	3	Данные работы отделов: производственно-технического, планово-экономического, труда и заработной платы, снабжения и сбыта, теплового и энергетического хозяйства
6	Работа в качестве дублеров	10	Должностные инструкции работников среднего технического персонала применительно к специальности
6	Оформление отчета	2	Отчет

Руководитель практики от образовательной
Организации _____

должность

подпись

Ф.И.О.

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель практики

от предприятия _____

должность

подпись

Ф.И.О.

М.П.

Приложение 2

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Ф.И.О.

Обучающийся (аяся) на курсе по специальности СПО:
19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

код и наименование

успешно прошел(ла) производственную практику (преддипломную)

в объеме 144 часа с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Кол-во часов	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.
ВР 1. Знакомство с предприятием	2	
ВР 1. Прохождение инструктажа по охране труда и технике безопасности на рабочем месте	2	
ВР 2, ВР 4. Изучение применяемой на предприятии технологической схемы производства, фасования и транспортировки готовой продукции	24	
ВР 3. Изучение теххимического и микробиологического контроля производства;	18	
ВР 3. Изучение мероприятий по охране труда и противопожарной безопасности;	2	
ВР 3. Изучение мероприятий по промышленной санитарии;	6	
ВР 5. Ознакомление с работой отделов предприятия;	18	
ВР 6. Дублирование инженерно-технических работников среднего звена;	60	
-оформление отчета	12	
Итого	144	

Освоенные общие и профессиональные компетенции:

Код компетенции	Показатели оценки результатов	Освоен/не освоен
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	
ПК 1.1.	Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции	
ПК 1.2.	Вести технологический процесс производства этилового спирта 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.	
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 производства продукции виноделия.	
ПК 2.5.	Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.	
ПК 2.6.	Эксплуатировать оборудование для виноделия.	
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 процесса производства пива и безалкогольных напитков.	
ПК 3.5.	Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков	
ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.	
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива..	
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	
ПК 4.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	

Дата «__» _____ 20__ г.

Руководитель практики от образовательной организации

_____ должность _____ подпись _____ Ф.И.О.

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель предприятия (организации) прохождения практики

_____ должность _____ подпись _____ Ф.И.О.

М П

ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающуюся (щегося) _____

(Ф.И.О.)

**ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ
ЦЕНТР-КОЛЛЕДЖ ПРИКЛАДНЫХ КВАЛИФИКАЦИЙ
ПО ОСВОЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ
В ПЕРИОД ПРОХОЖДЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

Руководитель предприятия
(организации)

должность
М.П.

подпись

Ф.И.О.

**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Мичуринский государственный аграрный университет»
Центр-колледж прикладных квалификаций**

**ДНЕВНИК
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

ПП.00 Производственная практика (преддипломная)

в объёме 144 часа

обучающейся (щегося) _____

(ФИО полностью)

КУРС _____ ГРУППА _____

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ: 19.02.05 Технология броидильных производств и виноделие

КВАЛИФИКАЦИЯ: Техник - технолог

Мичуринск, 20 _____ г.

№ п/п	Дата	Наименование выполняемых работ	Отзыв руководителя практики от предприятия (организации)	
			Оценка	Подпись

Руководитель практики
от предприятия

должность М.П.

подпись

Ф.И.О.

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Мичуринский государственный аграрный университет»
Центр-колледж прикладных квалификаций

ОТЧЕТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

ПП.00 Производственная практика (преддипломная)

в объёме **144** часа

обучающаяся (щийся) _____

(Ф.И.О.)

КУРС 4 **ГРУППА** _____

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ: 19.02.05 Технология бродильных производств и
виноделие

КВАЛИФИКАЦИЯ: техник - технолог

Характеристика организации

Полное наименование организации

Организационно-правовая форма

Место нахождения

Содержание

- 1 Структура и тип предприятия, его техническая оснащённость, вид и объем выпускаемой продукции. Производственные связи предприятия. Источники обеспечения предприятия сырьем и вспомогательными материалами.
- 2 Описание технологической схемы и режимов.
- 3 Нормативная документация.
- 4 Схема теххимического и микробиологического контроля
- 5 Охрана труда и противопожарная защита
- 6 Промышленная санитария предприятия.
- 7 Знакомство с работой отделов предприятия
- 8 Должностные инструкции инженерно-технических работников среднего звена;

Руководитель практики
от образовательной
организации

должность

подпись

Ф.И.О.

Руководитель предприятия (организации)
прохождения практики

должность

подпись

Ф.И.О.

М.П.

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 375 от 22 апреля 2014 г.

Авторы:

Ковригина О.Г., преподаватель высшей квалификационной категории центра-колледжа прикладных квалификаций ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

Лисицына Н.М., преподаватель высшей квалификационной категории центра-колледжа прикладных квалификаций ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

Согласовано:

Муравьева Н.В., руководитель учебного центра АО МПБК «Очаково»

Программа рассмотрена на заседании ЦМК специальностей «Агрономия», «Земельно-имущественные отношения», «Технология бродильных производств и виноделие» протокол № 1 от « 29 » августа 2014 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии центра-колледжа прикладных квалификаций ФГБОУ ВПО МичГАУ протокол № 1 от « 9 » сентября 2014 г.

Программа утверждена Решением Учебно – методического совета университета протокол №1 от « 03 » июля 2014 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС СПО

Программа рассмотрена на заседании ЦМК специальностей «Агрономия», «Земельно-имущественные отношения», «Технология бродильных производств и виноделие» протокол № 9 от « 20 » апреля 2015 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии центра-колледжа прикладных квалификаций ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ протокол № 8 от « 24 » апреля 2015 г.

Программа утверждена Решением Учебно – методического совета университета протокол №1 от « 24 » сентября 2015 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС СПО

Программа рассмотрена на заседании ЦМК «Агрономия», «Земельно-имущественные отношения», «Технология бродильных производств и виноделие» протокол № 1 от « 30 » августа 2016 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии центра-колледжа прикладных квалификаций ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ протокол № 11 от « 14 » июня 2016 г.

Программа утверждена Решением Учебно – методического совета университета протокол №1 от « 23 » сентября 2016 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС СПО

Программа рассмотрена на заседании ЦМК «Агрономия», «Земельно-имущественные отношения», «Технология бродильных производств и виноделие»

протокол № 8 от «22» марта 2017 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии центра-колледжа прикладных квалификаций ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

протокол № 8 от «24» марта 2017 г.

Программа утверждена Решением Учебно – методического совета университета

протокол № 8 от «20» апреля 2017 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС СПО

Программа рассмотрена на заседании ЦМК технических специальностей

протокол № 8 от «12» марта 2018 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии центра-колледжа прикладных квалификаций ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

протокол № 7 от «23» марта 2018 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета

протокол № 10 от «26» апреля 2018 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС СПО

Программа рассмотрена на заседании ЦМК технических специальностей

протокол № 8 от 22 марта 2019 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии центра-колледжа прикладных квалификаций ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

протокол № 8 от «29» марта 2019 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета

протокол № 8 от «25» апреля 2019 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС СПО

Программа рассмотрена на заседании ЦМК технических специальностей

протокол № 9 от 17 апреля 2020 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии центра-колледжа прикладных квалификаций ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

протокол № 8 от «20» апреля 2020 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета

протокол № 8 от «23» апреля 2020 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС СПО

Программа рассмотрена на заседании ЦМК технических специальностей

протокол № 9 от «19» апреля 2021 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии центра-колледжа прикладных квалификаций ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

протокол № 8 от «21» апреля 2021 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета

протокол № 8 от «22» апреля 2021 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС СПО

Программа рассмотрена на заседании ЦМК технических специальностей

протокол № 9 от «18» апреля 2022 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии центра-колледжа прикладных квалификаций ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

протокол № 9 от «20» апреля 2022 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета

протокол № 8 от «21» апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС СПО

Программа рассмотрена на заседании ЦМК технических специальностей

протокол № 11 от «16» июня 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии центра-колледжа прикладных квалификаций ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

протокол № 11 от «17» июня 2023 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета

протокол №10 от «22» июня 2023 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС СПО

Программа рассмотрена на заседании ЦМК технических специальностей

протокол № 9 от «16» апреля 2024 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии центра-колледжа прикладных квалификаций ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

протокол № 9 от «17» апреля 2024 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета

протокол № 8 от «18» апреля 2024 г.

Оригинал должен храниться в ЦМК технических специальностей