

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
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ. 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

Специальность 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие
Базовая подготовка

Мичуринск -2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	стр. 3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15
6. ПРИЛОЖЕНИЯ	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики 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 основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. «обработчик винного сырья» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК:)

ПК 2.1 Проводить подготовительные работы в виноделии.

ПК 2.2 Вести технологический процесс производства виноматериалов.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности обучающийся должен:

ПК	Требования к умениям
ПК 2.1 Проводить подготовительные работы в виноделии.	-соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования; -осуществлять контроль работы и качества наладки технологического оборудования
ПК2.2 Вести технологический процесс производства виноматериалов.	-вести технологические процессы производства продукции в соответствии с нормативной документацией; -. пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск продукции

уметь:

- определять готовность винограда к сбору урожая;
- вести приемку винограда и определять его использование по качественным показателям для приготовления различных вин;
- выполнять простые операции и работы по получению сусла, сока и мезги из виноградного и плодово-ягодного сырья;
- сортировка (инспекция) сырья при подаче его на переработку.
- подача сырья в дробильные машины и на мойку.
- отжим сусла и сока на ручных прессах.
- отбор винограда и сусла, плодово-ягодного сырья и соков для определения содержания сахара, кислоты и других составляющих их компонентов.

- отжим гребней на прессах, транспортировка гребней, выжимок вручную и с помощью транспортирующих средств из производственного помещения.
- выгрузка выжимок и передача их на дальнейшую переработку или отправку.
- разборка и сборка обслуживаемого оборудования.
- пользоваться нормативными документами, регламентирующими качество винного сырья и полуфабрикатов;
- проводить мероприятия по предупреждению профессионального травматизма, заболеваний и загрязнения окружающей среды;
- соблюдать правила эксплуатации оборудования обработки винного сырья.

иметь практический опыт:

- эксплуатации оборудования транспортирующих средств при приемке и обработке винного сырья;
- выполнение основных ручных и механизированных технологических операций приемки и переработки сырья;
- оформления документов, удостоверяющих качество сырья и полуфабрикатов;

знать:

- основные факторы, влияющие на состав и качество винограда;
- классификацию сырья;
- основные свойства винограда, плодов и ягод;
- химический состав и строение сырья;
- правила отбора проб и методы контроля сырья;
- приемку и доставку сырья;
- основы получения сусла, сока и мезги из винограда и плодово – ягодного сырья;
- устройство и правильную эксплуатацию обслуживаемого оборудования и транспортирующих средств;
- правила разборки и сборки обслуживаемого оборудования;
- основные санитарные требования;
- получаемое вторичное сырье и методы его переработки;

1.3.Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики – 144 ак.часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся умений, первоначального практического опыта в рамках ПМ.05Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Код	Наименование результата освоения учебной практики
ПК 2.1.	Проводить подготовительные работы в виноделии
ПК 2.2.	Вести технологический процесс производства виноматериалов
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять 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, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения 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 (подчинённых), 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование ПМ и МДК	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Учебная практика ПМ 05.		144	
Квалификационная характеристика	Содержание учебного материала:	2	2
	Изучение квалификационной характеристики обработчика винного сырья 2 разряда		
Охрана труда	Содержание учебного материала:	4	
	Ознакомление с правилами охраны труда на рабочем месте		
	Ознакомление с правилами охраны труда в лаборатории		
Факторы влияющие на состав и качество винограда	Содержание учебного материала:	10	
	Знакомство с сортами винограда для белых и красных вин.		
	Влияние экологических условий.		
	Влияние метеорологических условий.		
	Влияние проводимых агротехнических мероприятий.		
Виноград как сырье для винодельческой промышленности	Содержание учебного материала:	12	
	Изучение строения винограда и химического состава.		
	Изучение свойств винограда.		
	Ознакомление с классификацией сырья и ингредиентами, используемыми в виноделии.		
	Ознакомление со сбором винограда: типы сборов		
	характеристика процессов роста и созревания винограда;		
	болезни и вредители винограда, влияние метеорологических условий на сбор винограда.		
	Лабораторные работы:	14	
	Составление схемы контроля сбора винограда, его переработки белых столовых вин.		
	Составление схемы контроля сбора винограда и его переработки красных столовых вин.		
	Составление схемы контроля сбора винограда и его переработки для приготовления крепленых вин		
	Отбор средней пробы винограда с участка. Подготовка средней пробы винограда к анализу.		

	Определение сахаристости винограда.		
	Определение титруемой кислотности		
	Оформление журнала контроля за созреванием винограда.		
Основные санитарные требования	Содержание учебного материала:	8	
	Ознакомление с санитарными требованиями к территории предприятия, производственным помещениям.		
	Ознакомление с санитарными требованиями к оборудованию, инвентарю, таре и транспортировке винограда.		
	Ознакомление с санитарными требованиями в складских помещениях для основных и вспомогательных материалов, тары.		
	Ознакомление с правилами личной гигиены, санитарно – бытовых помещений.		
Переработка винограда, обработка мезги и сусла.	Содержание учебного материала:	22	
	Ознакомление с приемкой винограда на переработку.		
	Раздавливание ягод и отделение гребней на валковых дробилках.		
	Раздавливание ягод и отделение гребней на ударно – центробежных дробилках.		
	Знакомство с устройством и эксплуатацией применяемого оборудования.		
	Изучение способов обработки мезги электрическим током и ферментными препаратами.		
	Изучение способов обработки мезги настаиванием и обработкой теплом.		
	Выделение сусла из мезги.		
	Изучение устройства и эксплуатации оборудования применяемого для получения сусла самотека.		
	Прессование мезги.		
	Изучение устройства и эксплуатации оборудования применяемого для получения фракционного сусла.		
	Осветление сусла		
	Лабораторные работы:	22	
	Контроль приемки винограда. Отбор средней пробы.		
	Определение сахаристости и титруемой кислотности.		
Определение массы гребней в процентах. Определение массы 100 ягод в граммах.			
	Определение массы целых ягод в процентах. Определение массы механически		

	поврежденных ягод в процентах. Определение массы больных ягод в процентах.		
	<p>Определение массы зеленых ягод в процентах, массы сухих и увяленных ягод в процентах. Оформление журнала контроля приемки винограда.</p> <p>Контроль качества дробления винограда.</p> <p>Контроль отбора сусла различных фракций.</p> <p>Определение сахаристости и титруемой кислотности сусла.</p> <p>Определение плотности сусла. Оформление журнала контроля извлечения сусла из винограда.</p> <p>Контроль осветления сусла: заполнение отстойного резервуара, дозировка сернистого ангидрида, химический состав сусла, режим охлаждения.</p> <p>Контроль снятия сусла с осадка: время снятия с осадка, степень осветления сусла. Оформление журнала контроля осветления сусла.</p>		
Переработка плодово – ягодного сырья	Содержание учебного материала:	26	
	Классификация плодово – ягодного сырья.		
	Нормативные документы на плоды и ягоды.		
	Строение и характеристика семечкового сырья.		
	Строение и характеристика косточкового сырья.		
	Строение и характеристика ягод		
	Характеристика травянистого сырья.		
	Прием, хранение и мойка сырья.		
	Инспекция плодово –ягодного сырья.		
	Предварительная обработка плодово – ягодного сырья.		
	Измельчение плодово – ягодного сырья, эксплуатация применяемого оборудования.		
	Обработка мезги плодово – ягодного сырья.		
	Извлечение сока плодово – ягодного сырья, эксплуатация применяемого оборудования		
	Составления акта о переработке плодов и ягод и выходе сока.		
Лабораторные работы:	16		
Контроль сбора плодов и ягод и их транспортирование.			
Контроль приемки плодово –ягодного сырья			
Контроль хранения плодово –ягодного сырья			
Контроль мойки плодово –ягодного сырья			

	Контроль качества дробления		
	Контроль обработки мезги.		
	Контроль качества фракционного сула.		
	Контроль консервирования сырья.		
Вторичное сырье винодельческой промышленности и ее переработка	Содержание учебного материала:	6	
	Получение отходов при переработке винограда		
	Получение отходов при переработке плодово – ягодного сырья		
	Комплексная переработка отходов винодельческой промышленности	2	
	Лабораторные работы:		
Контроль вторичных продуктов виноделия: хранение выжимок, определение сахара в выжимках, определение летучих кислот и винной кислоты.			
		144	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению учебной практики

Лаборатория технохимического контроля бродильных производств и виноделия
Лаборатория технохимического контроля бродильных производств и виноделия,
№13/407-408

Оснащенность:

1. Наглядные пособия по бродильному и винодельческому производству
2. Методические указания к выполнению практических работ
3. рН-метр 150 МИ
4. Проектор Intocusiv 26
5. Дозатор-титраторBiorate 30 мл
6. Афрометр ЭКО-СП с манометром от 0 до 0,6 МПа и кл. т 2,5
7. Весы электронные Wic 1500
8. Весы электронные ВК-300
9. Влагометр для зерна и муки Wille
10. Прибор для перегонки спирта
11. РефрактометрИРФ 454Б2М
12. Сахариметр СУ-5
13. рН-метр 150 МИ
14. Сушильный шкаф ШК-80-01
15. Термостат суховоздушный ТС-1/20 СПУ
16. Анализатор KettFD-610
17. Баня четырехместная водяная ЛАБ- ТБ-4
18. Мельница зерновая ЛЗМ
19. Стол титровальный ЛАБ-1200ТК
20. Установка для обеззараживания и очистки воздуха «Аэролайф»
21. Шкаф для реактивов
22. Шкаф для реактивов ЛАБ-PRO-ШР-40
23. Шкаф общелабораторный
24. Прибор «Колос»
25. Вискозиметр
26. Термометр
27. Халаты
28. Холодильник
29. Сахарометр
30. Стеллаж сушильный с колбо-держателем
31. Насос водоструйный
32. Набор для определения содержания CO₂
33. Термометр контактный ИТ-17К-40+450 зонд-200 мм
34. Термометр цифровой 07841 с щупом 210мм
35. Термометр цифровой DTP1N-50+300гр
36. Стол лабораторный
37. Огнетушитель воздушно-эмульсионный
38. Огнетушитель ОП-4
39. Колбы
40. Рефрактометр погружной
41. Реактивы
42. Вспомогательные материалы.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится под руководством руководителя практики от образовательной организации концентрированно после изучения теоретической и лабораторно-практической части ПМ.05Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля, а также опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели получают дополнительное профессионального образования по программа повышения квалификации, а том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

4.4. Информационное обеспечение образовательного процесса

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. 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>
2. 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>

Дополнительные источники:

1. 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>
2. 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>
3. 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>

3.2.1 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.

3.2.2 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 «Руконт»: 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)

3.2.3 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)

3.2.4. 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>

3.2.5. 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 № 6/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.antiplagiatus.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	-	-
---	---	-------------------	---------------------------	---	---

3.2.6. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

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

3.2.7. 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>

3.2.8. 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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обучающийся проходит промежуточную аттестацию в форме зачета. В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. Практика завершается зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций (приложение 1).

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) учебную практику по профессиональному модулю
ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих

наименование профессионального модуля

в объеме _144 часа с «» ____ г. по «__» ____201 г.

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.
Изучение квалификационной характеристики обработчика винного сыря	2	
Ознакомление с правилами охраны труда при обработке винного сыря	4	
Изучение факторов влияющих на состав и качество винограда	10	
Изучение винограда как сыря для винодельческой промышленности	12	
Контроль качества винограда	14	
Основные санитарные требования	8	
Переработка винограда, обработка мезги и сусла.	22	
Контроль качества виноградного сусла	22	
Изучение переработки плодово – ягодного сыря	26	
Контроль качества плодово – ягодного сыря и полученного сока	16	
Изучение получаемого вторичного сыря и его переработки	6	
Контроль вторичных продуктов	2	
ИТОГО	144 ак. часа	

Дата «__» _____ 20__ г.

Руководитель практики
преподаватель

подпись

Ф.И.О.

Зам.директора по ПО

подпись

Ф.И.О.

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

Авторы:

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

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

Рецензент:

Мельникова А.В., заместитель директора по производственному обучению центра-колледжа прикладных квалификаций ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

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