


федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«МИЧУРИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Центр-колледж прикладных квалификаций

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического совета
университета
(протокол от 22 июня 2023 г. № 10)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
 С.В. Соловьёв
«22» июня 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

ПМ 01 Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств

Специальность 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

Базовая подготовка

Мичуринск - 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт рабочей программы производственной практики (по профилю специальности).....	3
2.Результаты освоения рабочей программы производственной практики (по профилю специальности).....	5
3.Тематический план и содержание производственной практики (по профилю специальности).....	6
4.Условия реализации рабочей программы производственной практики (по профилю специальности).....	8
5.Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности).....	10
Приложения	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств и соответствующих профессиональных компетенций:

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.

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

1.2 Цели и задачи практики:

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств.

В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) обучающийся должен:

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 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;

знать:

- об основных направлениях и перспективах спиртового и ликероводочного производства;
- основные виды спиртового и ликероводочного производства;
- сущность технологических процессов спиртового и ликероводочного производства;
- 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 спиртового и ликероводочного производства;
- 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 спиртового и ликероводочного производства;
- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования;

**1.3 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики
(по профилю специальности)**

ПМ 01 Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств
- 216 ак.часов,

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом освоения рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ.01 Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности

Код	Наименование результата обучения
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.
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 (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Наименование ПМ	Содержание учебного материала	Объем ак. часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 01. Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств		216	
Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции	Содержание учебного материала: 1. Взвешивание принимаемого сырья. 2. Определение качества сырья. 3. Сопоставление качества сырья с требованиями нормативной документации (ГОСТов, ОСТов, ТУ, ЧТУ), предъявляемыми к нему. 4. Подготовка зернового сырья. 5. Контроль степени дробления сырья. 6. Регулирование и контроль отбора отходов и их реализация. 7. Регулирование работы дробилки. 8. Расчет дозировки ферментных препаратов при обработке различного сырья.	50 6 6 8 8 6 4 8 4	3
Вести технологический процесс производства этилового спирта из пищевого сырья	Содержание учебного материала: 1. Умение эксплуатировать дробильные установки и готовить замес. 2. Умение рассчитывать количество ферментных препаратов на стадии разваривания. 3. Умение эксплуатировать оборудование и поддерживать оптимальные режимы разваривания сырья. 4. Умение рассчитывать количество ферментных препаратов на стадии осахаривания и определять качество осахаривания. 5. Умение вести процесс размножения дрожжей и контролировать процесс и режимы. 6. Знакомство с процессом брожения, умение контролировать параметры процесса. 7. Знакомство с работой брагоперегонных и брагоректификационных установок. 8. Знакомство со способами учёта и хранения спирта.	50 8 4 6 6 8 6 8 4	

Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий.	Содержание учебного материала:	42	
	1. Умение обслуживать оборудования по подготовки воды для производства водки.	8	
	2. Умение рассчитать расход спирта и воды для приготовления сортировки.	4	
	3. Знакомство с методикой расчёта купажа для ликероводочного производства.	4	
	4. Знакомство с нормативной документацией в производстве спирта и ликероводочных изделий.	8	
	5. Знакомство с получением полуфабрикатов ликероводочного производства (соки, морсы, настои, сахарный сироп, колер).	6	
	6. Знакомство с компоновкой линии розлива и протекающими режимами в них, оформления ликероводочных изделий.	6	
	7. Знакомство со способами учёта и хранения ликероводочных изделий.	6	
Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочного изделий	Содержание учебного материала:	24	
	1. Умение определять параметры производства, регулировать их с целью оптимизации.	6	
	2. Умение определять качество сырья, вспомогательных материалов для производства спирта и ликероводочных изделий.	6	
	3. Знакомство с методиками определения качества готовой продукции.	6	
	4. Знакомство с нормативной документацией в производстве спирта и ликероводочных изделий.	6	
Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий	Содержание учебного материала:	32	
	1. Умение эксплуатировать оборудование подработочного отделения.	4	
	2. Эксплуатация варочных агрегатов для производства спирта.	4	
	3. Эксплуатация оборудования дрожжевого и бродильного отделений.	4	
	4. Знакомство с правилами эксплуатации брагоректификационных аппаратов.	4	
	5. Эксплуатация оборудования по подготовки воды для технологических целей.	4	
	6. Эксплуатация оборудования по производству водки.	4	
	7. Эксплуатация оборудования по приготовлению вспомогательных материалов.	4	
	8. Эксплуатация автоматов линии розлива водки и ликероводочной продукции.	4	
Оформление отчета		18	
Всего: ак. часов		216	

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)

Содержание и планируемый результат практики дан в (приложении1)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях на основе договоров заключаемых между образовательной организацией и организациями.

Оснащение:

1.Оборудование: технологическое оборудование по производству спирта, ликероводочных изделий

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

Организацию и руководство производственной практикой (по профилю специальности) осуществляют руководители практики от образовательной организации и организации. Практика проводится концентрированно после изучения теоретической и лабораторно-практической части ПМ.01 Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств;

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководители практик должны иметь 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. Астахов, Д. А. Технологическое оборудование: учебное пособие для среднего профессионального образования [электронный ресурс] / Д. А. Астахов. — Электрон. дан. - Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 497 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/488128>

2. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования [электронный ресурс] / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/454012>

Дополнительная литература:

1. Бурлев, М. Я. Технологическое оборудование молочной отрасли. Монтаж, наладка, ремонт и сервис: учебное пособие для среднего профессионального образования [электронный ресурс] / М. Я. Бурлев, В. В. Илюхин, И. М. Тамбовцев. — 2-е изд. — Электрон. дан. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 418 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/474919>

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

Производственная практика 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 практики 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.

4.4.1 Электронно-библиотечная системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 10.03.2020 № ЭБ СУ 437/20/25 (Сетевая электронная библиотека)

2. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 03.04.2023 № 1)

3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 06.04.2023 № 2)

4. 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 07.04.2023 № б/н)

5. Электронно-библиотечная система «AgriLib» ФГБОУ ВО РГАЗУ (<http://ebs.rgazu.ru/>) (дополнительное соглашение на предоставление доступа от 13.04.2023 № б/н к Лицензионному договору от 04.07.2013 № 27)

6. 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 04.04.2023 № 2702/бп22)

7. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 06.04.2023 № 6)

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

9. 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)

10. 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)

4.4.2. Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 03.02.2023 № 11481 /13900/ЭС)

2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 22.12.2022 № 194-01/2023)

4.4.3. Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 11.07.2022 № 530/2022)

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>

4.4.4. 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 06.07.2022 № б/н, срок действия: с 22.11.2022 по 22.11.2023
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	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 17.04.2023 № 6627, срок действия: с 17.04.2023 по

	научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagius.ru)				16.04.2024
5	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
6	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

4.4.5. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

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

4.4.6. 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>

4.4.7. 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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Практика завершается зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике (приложение 2), наличия положительной характеристики организации на обучающегося (приложение 3), полноты и своевременности представления дневника практики (приложение 4) и отчета о практике (приложение 5).

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

Содержание и планируемый результат практики

№ п/п	Наименование видов работ	Кол-во дней практики	Форма отчётности
1	2	3	4
1.	Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции	4	Общая характеристика организации. Должностная инструкция оператора дробильного отделения, оператора процесса разваривания, оператора процесса брожения, оператора линии розлива водочного цеха. Правила охраны труда при работе с аппаратами по производству спирта, приготовлению и розливу ликероводочной продукции. Приемка сырья и его подготовка в производстве спирта и ликероводочной продукции
2.	Ведение технологических процессов производства этилового спирта из пищевого сырья.	8	Описание технологической схемы и режимов производства этилового спирта из пищевого сырья.
3.	Ведение технологических процессов производства ликероводочных изделий	7	Описание технологической схемы и режимов производства ликероводочных изделий
4.	Контроль параметров и качества технологического производства спирта и ликероводочных изделий.	6	Схемы теххимического и микробиологического контроля Санитарные правила и нормы.
5.	Эксплуатирование оборудования для производства спирта и ликероводочных изделий	8	Описание устройства оборудования для производства спирта и ликероводочных изделий и их технические характеристики
Оформление отчета		3	Отчет

Руководитель практики от образовательной организации

должность

подпись

Ф.И.О.

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель практики от предприятия

должность

подпись

Ф.И.О.

М.П.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Ф.И.О.

обучающийся(аяся) на ____ курсе по специальности СПО
19.02.05 Технология броидильных производств и виноделие
код и наименование

успешно прошел(ла) производственную практику (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ 01 Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства
наименование профессионального модуля

в объеме 216 часов с « » _____ г. по « » _____ 20 г.

в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики	Кол-во часов	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.
BP1 Изучение должностной инструкции	6	
BP1 Ознакомление с правилами охраны труда	6	
BP1 Изучение подготовительных работ	12	
BP2, BP3 Изучение технологических процессов и режимов	90	
BP 4 Контроль параметров и качества процессов	36	
BP 5 Работа в качестве _____	48	
Заполнение отчётной и технической документации	18	

Итого по производственной практике **216**

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 ОБУЧАЮЩЕГОСЯ**

(Ф.И.О.)

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

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
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**по профессиональному модулю
ПМ.01 Ведение технологических процессов спиртового и
ликероводочного производства**

в объёме 216 часов

**обучающегося (щейся) _____
(Ф.И.О.)**

КУРС ____ ГРУППА _____

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ: 19.02.05 Технология бродильных производств и
виноделие**

КВАЛИФИКАЦИЯ: техник - технолог

Мичуринск, 20

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

**ОТЧЕТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**по профессиональному модулю
ПМ.01 Ведение технологических процессов спиртового и
ликероводочных производств**

ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)

в объёме 216 часов

ОБУЧАЮЩЕЙСЯ (щегося) _____
(ФИО студента полностью)

КУРС ____ ГРУППА _____

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

КВАЛИФИКАЦИЯ: техник - технолог

Мичуринск, 20 ____ г.

Характеристика организации

Полное наименование организации

Организационно-правовая форма

Место нахождения

Содержание

- 1 Должностная инструкция оператора
- 2 Правила охраны труда при работе с аппаратами
- 3 Приемка сырья и его подготовка в производстве спирта и ликероводочной продукции
- 4 Описание технологической схемы и режимов
- 5 Схема теххимического контроля
- 6 Схема микробиологического контроля
- 7 Санитарные правила и нормы
- 8 Описание устройства оборудования
- 9 Технические характеристики оборудования

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 (по профилю специальности) 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 22.04.2014 г. № 375

Автор:

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

 О.Г. Ковригина

Согласовано:

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


 Н.В. Муравьева

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.