


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.02 Ведение технологических процессов винодельческого
производства**

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 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 винодельческого производства и соответствующих профессиональных компетенций:

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.

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) 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 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 винодельческого производства.

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

иметь практический опыт:

- эксплуатации оборудования винодельческого производства;
- выполнения основных ручных и механизированных технологических операций винодельческого 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 нормативными правовыми актами, регламентирующими выпуск продукции;
- проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;
- соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;
- осуществлять контроль работы и качества наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;

знать:

- об основных направлениях и перспективах винодельческого производства;
- основные виды винодельческого производства;
- сущность технологических процессов винодельческого 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 винодельческого

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 винодельческого производства;

- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) ПМ 02 Ведение технологических процессов винодельческого производства – 180 ак. часов, 3 недели.

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.02 Ведение технологических процессов винодельческого производства по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): Ведение технологических процессов винодельческого производства, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности

Код	Наименование результата обучения
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
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)

Коды формируемых профессиональных компетенций	Наименования разделов и тем производственной практики	Всего ак. часов	Формируемые умения и практический опыт
1	2	3	4
Раздел 1. Выполнение основных ручных и механизированных операций винодельческого производства		66	
ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии	Тема 1.1 Ведение технологического процесса производства виноматериалов	30	<ul style="list-style-type: none"> - вести технологические процессы производства продукции в соответствии с действующими нормативными правовыми актами; - - пользоваться нормативными правовыми актами, регламентирующими выпуск продукции;
ПК 2.2. Вести технологический процесс производства виноматериалов	Тема 1.2 Ведение технологических процессов производства готовой продукции	30	<ul style="list-style-type: none"> - проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции; - соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и

			<p>производственных линий;</p> <p>- осуществлять контроль работы и качества наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта</p>
<p>.ПК 2.3. Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия(виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов)</p>	<p>Тема 1.3 Фасовка и транспортировка готовой продукции</p>	<p>6</p>	<p>-определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре</p>
<p>Раздел 2. Эксплуатация оборудования винодельческого производства</p>		<p>84</p>	
<p>.ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.</p>	<p>Тема 2.1 Эксплуатация оборудования для производства виноматериалов</p>	<p>40</p>	<p>- соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;</p>
<p>ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия</p>	<p>Тема 2.2 Эксплуатация оборудования для линий розлива и упаковки готовой продукции</p>	<p>44</p>	<p>- осуществлять контроль работы и качества наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта</p>
<p>Раздел 3. Оформление документов, удостоверяющих качество готовой продукции</p>		<p>30</p>	

ПК 2.4. Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.	Тема 3.1 Организация контроля винодельческого производства	18	- проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции; --- оформления документов, удостоверяющих качество готовой продукции;
Оформление отчетов по практике		12	- пользоваться нормативными правовыми актами, регламентирующими выпуск продукции
Всего		180	

3.1 Тематический план производственной практики по профессиональному модулю ПМ 02 Ведение технологических процессов винодельческого производства

Название разделов и тем	Содержание материала		Количество ак. часов
Раздел 1. Выполнение основных ручных и механизированных технологических операций винодельческого производства			66
Тема 1.1. Ведение технологических	Содержание учебного материала		2
	1	Прохождение инструктажа по ОТ и ТБ.	2
	2	Прибытие на предприятие. Оформление документов Назначение руководителя..	2

процессов винодельческого производства	3	Ознакомление с предприятием, основными участками и цехами.	2	
	4	Ведение технологического процесса приемки винограда.	2	
	5	Ведение технологического процесса приемки винограда	2	
	6	Ведение технологических процессов получения сусла.	2	
	7	Ведение технологических процессов обработки мезги.	2	
	8	Ведение технологических процессов обработки мезги.	2	
	9	Ведение технологических процессов осветления сусла.	2	
	10	Ведение технологических процессов осветления сусла	2	
	11	Ведение технологического процесса приготовления дрожжевой разводки.	2	
	12	Ведение технологического процесса брожения сусла и мезги	2	
	13	Ведение технологического процесса брожения сусла и мезги	2	
	14	Ведение технологического процесса дображивания сусла	2	
	15	Ведение технологического процесса дображивания сусла	2	
	16	Ведение технологического процесса декантации	2	
	17	Ведение технологического процесса декантации	2	
	18	Ведение технологического процесса термической обработки виноматериалов..	2	
	19	Ведение технологического процесса термической обработки виноматериалов..	2	
	Тема 1.2. Ведение технологических процессов производства готовой продукции	Содержание учебного материала		2
		1	Ведение технологических процессов выдержки виноматериалов.	
2		Ведение технологических процессов проведения оклейки виноматериалов	2	
3		Ведение технологических процессов эгализации.	2	
.		Ведение технологических процессов купажирования.	2	

	5	Ведение технологических процессов фильтрации.	2
	6.	Ведение технологических процессов производства мадеризации вина.	2
	7.	Ведение технологических процессов портвейнизация вина.	2
	8.	Ведение технологических процессов хересования.	2
	9.	Ведение технологических процессов шампанизации вин.	2
	10	Ведение технологических процессов получения коньячного спирта.	2
	11.	Ведение технологических процессов обработки виноматериалов теплом.	2
	12.	Ведение технологических процессов обработки виноматериалов холодом.	2
Тема 1.3 Фасовка и транспортировка готовой продукции	Содержание учебного материала		6
	1	Определение потребности вспомогательных материалов для работы линии розлива.	2
	2	Правила упаковки готовой продукции.	2
	3	Правила хранения и транспортировки готовой продукции на предприятии.	2
Раздел 2. Эксплуатация оборудования винодельческого производства			84
Тема 2.1 Эксплуатация оборудования для производства виноматериалов	Содержание учебного материала		
	1	Подготовка и эксплуатация оборудования для дробления винограда.	2
	2	Подготовка и эксплуатация оборудования для прессования мезги.	2
	3	Подготовка и эксплуатация оборудования для брожения сусле и мезги.	2
	4.	Подготовка и эксплуатация оборудования для проведения оклейки.	2

	5	Подготовка и эксплуатация оборудования для обработки виноматериалов холодом	2
	6	Подготовка и эксплуатация оборудования для обработки виноматериалов теплом	2
	7	Подготовка и эксплуатация оборудования для эгализации	2
	8.	Подготовка и эксплуатация оборудования для купажирования	2
	9	Подготовка и эксплуатация фильтровального оборудования	2
	10	Подготовка и эксплуатация фильтровального оборудования	2
	11.	Подготовка и эксплуатация насосного оборудования	2
	12	. Подготовка и эксплуатация емкостного оборудования	2
	13	. Подготовка и эксплуатация емкостного оборудования	2
	14.	Подготовка и эксплуатация флотационных установок 2	2
	15.	Подготовка и эксплуатация теплообменников	2
	16	Подготовка и эксплуатация теплообменников	2
	17.	Подготовка и эксплуатация перемешивающих устройств	2
	18	Подготовка и эксплуатация перемешивающих устройств	2
	19	Подготовка и эксплуатация трубопроводов	2
Тема 2.2 Эксплуатация оборудования для линий розлива и упаковки готовой продукции	Содержание учебного материала		
	1.	Подготовка и эксплуатация оборудования для дробления винограда. 2	2
	2.	Подготовка и эксплуатация оборудования для прессования мезги. 2	2
	3	Подготовка и эксплуатация оборудования для брожения сусла и мезги.	2

	4	Подготовка и эксплуатация перемешивающих устройств	2
5.		Подготовка и эксплуатация оборудования для проведения оклейки. 2	2
	6	Подготовка и эксплуатация оборудования для обработки виноматериалов холодом 2	2
7.		Подготовка и эксплуатация оборудования для обработки виноматериалов теплом 2	2
8.		Подготовка и эксплуатация перемешивающих устройств	2
	9	Подготовка и эксплуатация перемешивающих устройств	2
0.	1	Подготовка и эксплуатация оборудования для купажирования	2
	1	Подготовка и эксплуатация фильтровального оборудования	2
1.			
	1	Подготовка и эксплуатация фильтровального оборудования	2
2			
	1	Подготовка и эксплуатация насосного оборудования	2
3.			
	1	Подготовка и эксплуатация насосного оборудования	2
4			
	1	Подготовка и эксплуатация емкостного оборудования	2
5.			
	1	Подготовка и эксплуатация емкостного оборудования	2
6			
	1	Подготовка и эксплуатация флотационных установок	2
7			
	1	Подготовка и эксплуатация флотационных установок	2
8			
	1	Подготовка и эксплуатация теплообменников	2
9			
	2	Подготовка и эксплуатация теплообменников	2
0			
	2	Подготовка и эксплуатация перемешивающих устройств	2
1			
	2	Подготовка и эксплуатация трубопроводов	2
2			

	2 3	Подготовка и эксплуатация трубопроводов	2
Раздел 3. Оформление документов, удостоверяющих качество готовой продукции			30
Тема 3.1 Организация контроля винодельческого производства	Содержание учебного материала		
	1	Ознакомление с нормативной документацией предприятия (ГОСТы, ТИ, регламент)	2
	2	Ведение журналов ТХМК	2
	3	Контроль параметров качества входного сырья	2
	4	Контроль параметров качества винограда	2
	5	Контроль параметров качества виноматериалов	2
	6	Контроль параметров качества вина	2
	7	Контроль за мойкой оборудования	2
	8	Контроль за обработкой емкостного оборудования	2
	9	Оформление удостоверений о качестве готовой продукции	2
Оформление отчета			12
Всего: ак. часов			180

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 (приложении 1)

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 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

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.02 Ведение технологических процессов винодельческого производства.

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. 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>

2. 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>

3. 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>

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 «Руконт»: 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 научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagius.ru)	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 16.04.2024
5	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	<u>Adobe Systems</u>	Свободно распространяемое	-	-
6	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	<u>Foxit Corporation</u>	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 вина	4	Общая характеристика организации. Должностная инструкция приемщика – сдатчика, обработчика винного сырья, обработчик виноматериалов и вина, обработчик суслу и соков, обработчик отходов виноделия. Правила охраны труда при работе с оборудованием для виноделия. Приемка сырья и его подготовка в производстве виноделия.
2.	Ведение технологических процессов производства виноматериала.	7	Описание технологической схемы и режимов производства виноматериалов
3.	Ведение технологических процессов производства готовой продукции виноделия (виноградных, шипучих, игристых и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов)	6	Описание технологической схемы и режимов производства виноделия
4.	Контроль параметров и качества технологического производства виноделия.	4	Схемы теххимического и микробиологического контроля. Санитарные правила и нормы.
5.	Фасование и транспортировка готовой продукции виноделия. Эксплуатирование оборудования для виноделия	8	Описание устройства оборудования для производства виноделия и их технические характеристики
6	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(ая) на ____ курсе по специальности СПО:
19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

код и наименование

успешно прошел(ла) технологическую практику(по профилю специальности) по
 профессиональному

модулю ПМ 02 Ведение технологических процессов винодельческого производства

наименование профессионального модуля

в объеме 180 часов с « ____ » _____ 20__ 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.
Изучение должностной инструкции	4	
Ознакомление с правилами охраны труда при работе с оборудованием	4	
Изучение подготовительных работ при пуске оборудования	18	
Изучение технологических процессов	20	
Контроль параметров и качества процессов	20	
Знакомство, оценка и решение проблем в нестандартных ситуациях в цехе	12	
Фасование и транспортировка готовой продукции виноделия	8	
Работа в качестве	76	
Заполнение отчётной и технической документации	18	

Итого по производственной практике **180**

Дата « ____ » _____ 20__ г.

Руководитель практики от образовательной организации

должность

СОГЛАСОВАНО:
 Руководитель предприятия (организации)
 прохождения практики

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.02 Ведение технологических процессов винодельческого
производства**

в объёме 180 часов

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

КУРС _____ ГРУППА _____

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ: 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

КВАЛИФИКАЦИЯ: техник - технолог

Мичуринск, 20 г.

**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.02 Ведение технологических процессов винодельческого
производства**

ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)

в объёме 180 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
- 2 Правила охраны труда при работе с аппаратами
- 3 Приемка сырья и его подготовка в производстве
- 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
10. Техническая характеристика винного сырья

Руководитель практики
от образовательной
организации

должность

подпись

Ф.И.О.

Руководитель предприятия (организации)
прохождения практики

должность

М.П.

подпись

Ф.И.О.

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.

Авторы:

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.