

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«МИЧУРИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Центр-колледж прикладных квалификаций

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

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

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

ПМ. 03 Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства

Специальность 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

Базовая подготовка

Мичуринск - 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт рабочей программы производственной практики (по профилю специальности).....	3
2.Результаты освоения рабочей программы производственной (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 (по профилю специальности) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 3.1 Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.

ПК 3.2 Вести технологический процесс производства пива

ПК 3.3 Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков

ПК 3.4 Контролировать параметры и качество технологического процесса производства пива и безалкогольных напитков.

ПК 3.5 Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков

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 пивоваренного и безалкогольного производства.

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

иметь практический опыт:

- эксплуатации оборудования производства пива и безалкогольных напитков;
- выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пива и безалкогольных напитков;
- 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 работы и качества наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;

знать:

- об основных направлениях и перспективах производства пива и безалкогольных напитков;

- основные виды производства пива и безалкогольных напитков;
 - сущность технологических процессов производства пива и безалкогольных напитков;
 - требования к качеству сырья, материалов и основных видов продукции;
 - виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования;
 - режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов продукции производства пива и безалкогольных напитков;
 - принципы организации, методы и способы контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;
 - правила приемки, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа;
 - назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования и технологических линий производства пива и безалкогольных напитков;
 - требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования;
- уметь:

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

ПМ 03 Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства
Всего - 252 ак. часа

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

Код	Наименование обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 3.1	Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.
ПК 3.2	Вести технологический процесс производства пива
ПК 3.3	Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков
ПК 3.4	Контролировать параметры и качество технологического процесса производства пива и безалкогольных напитков.
ПК 3.5.	Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков

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 пивоваренного и безалкогольного производства		252	
Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков	Содержание учебного материала:	36	3
	1. Взвешивание принимаемого сырья.	4	
	2. Определение качества сырья.	4	
	3. Сопоставление качества сырья с требованиями нормативной документации (ГОСТов, ОСТов, ТУ, ЧТУ), предъявляемыми к нему.	6	
	4. Подготовка зернового сырья.	6	
	5. Контроль степени дробления сырья.	4	
	6. Регулирование и контроль отбора отходов и их реализация.	4	
	7. Регулирование работы дробилки.	4	
	8. Расчет дозировки ферментных препаратов при обработке различного сырья.	4	
Вести технологический процесс производства пива	Содержание учебного материала:	36	
	1. Изучение процесса подготовки зернового сырья и приготовления затора.	4	
	2. Умение рассчитывать количество ферментных препаратов на стадии затирания .	3	
	3. Знакомство с технологическими режимами приготовления пивного сусла	4	
	4. Умение определять качество осахаривания ;		
	5. Умение рассчитывать количество хмеля , необходимого для охмеления сусла на стадии кипячения ;	3	
	6. Умение вести процесс размножения дрожжей и контролировать процесс и режимы.	4	
	7. Изучение процесса брожения и умение контролировать параметры .	3	
	8. Знакомство с процессом созревания пива .		
	9. Знакомство со способами осветления пива.	3	
	10. Знакомство с компоновкой линии розлива и протекающими режимами в них, оформлением пива .	3	
	11. Знакомство со способами учёта и хранения пива .	3	

Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков изделий.	Содержание учебного материала:	18	
	1. Умение обслуживать оборудование по подготовке воды для производства напитков.	3	
	2. Умение рассчитать расход сахара и воды для приготовления сахарного сиропа.	3	
	3. Знакомство с методикой расчёта купажа для безалкогольного производства.	3	
	4. Знакомство с нормативной документацией в производстве пива и безалкогольных напитков.	3	
	5. Знакомство с получением полуфабрикатов безалкогольного производства (соки, морсы, настои, сахарный сироп, колер).	3	
	6. Знакомство со способами учёта и хранения безалкогольных напитков.	3	
Контролировать параметры и качество технологического производства пива и безалкогольных напитков .	Содержание учебного материала:	30	
	1. Умение определять параметры производства, регулировать их с целью оптимизации.	8	
	2. Умение определять качество сырья, вспомогательных материалов для производства пива и безалкогольных напитков.	8	
	3. Знакомство с методиками определения качества готовой продукции.	7	
	4. Знакомство с нормативной документацией в производстве пива и безалкогольных напитков..	7	
Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.	Содержание учебного материала:	108	
	1. Умение эксплуатировать оборудование подработочного отделения.	10	
	2. Эксплуатация варочных агрегатов для производства пива.	16	
	3. Эксплуатация оборудования дрожжевого и бродильного отделений.	14	
	4. Знакомство с правилами эксплуатации аппаратов дображивания.	14	
	5. Эксплуатация оборудования по подготовке воды для технологических целей.	14	
	6. Эксплуатация оборудования по производству безалкогольных напитков и кваса.	14	
	7. Эксплуатация оборудования по приготовлению вспомогательных материалов.	13	
	8. Эксплуатация автоматов линии розлива пива и безалкогольных напитков.	13	
Оформление отчета		24	
Всего: ак. часов		252	

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 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 пива и безалкогольных напитков.

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 03 Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного 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 «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	ООО «Новые облачные технологии»	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=26	Контракт с ООО «Рубикон»

	для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	(Россия)		98444	от 24.04.2019 № 03641000008 19000012 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	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 практи ки	Форма отчётности
1	Проведение подготовительных работ в производстве пива и безалкогольных напитков	6	Общая характеристика организации. Должностная инструкция оператора приготовления пивного сула, дрожжевого отделения, броидильного цеха, цеха дображивания, линии розлива, безалкогольного цеха. Правила охраны труда при работе с аппаратами приготовления пива и безалкогольных напитков. Приемка сырья и его подготовка в производстве пива и безалкогольных напитков.
2	Ведение технологических процессов производства пива.	6	Описание технологической схемы и режимов производства пива.
3	Ведение технологических процессов производства безалкогольных напитков.	3	Описание технологической схемы и режимов производства безалкогольных напитков
4	Контроль параметров и качества технологического производства пива и безалкогольных напитков .	5	Схемы технохимического и микробиологического контроля Санитарные правила и нормы.
5	Эксплуатирование оборудования для производства пива и безалкогольных напитков.	18	Описание устройства оборудования для производства пива и безалкогольных напитков и их технические характеристики
Оформление отчета		4	Отчет

Руководитель практики от образовательной организации

должность

подпись

Ф.И.О.

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель практики от предприятия _____

подпись

Ф.И.О.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Ф.И.О.

обучающийся(аяся) на __ курсе по профессии специальности СПО:

19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

код и наименование

успешно прошел(ла) производственную практику (по профилю специальности) профессиональному модулю ПМ 03 Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства

в объеме 252 часа 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.
ВР 1 Изучение должностной инструкции	6	
ВР1 Ознакомление с правилами охраны труда	15	
ВР1 Изучение подготовительных работ	15	
ВР2, ВР3 Изучение технологических процессов и режимов	54	
ВР4 Контроль параметров и качества процесса	30	
ВР5 Работа в качестве _____	108	
Заполнение отчётной и технической документации	24	

Итого по производственной практике **252**

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.03 Ведение технологических процессов пивоваренного и
безалкогольного производства**

ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)

в объёме 252 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.03 Ведение технологических процессов пивоваренного и
безалкогольного производства**

ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)

в объёме 252 часов

**ОБУЧАЮЩЕГОСЯ(ЩЕЙСЯ) _____
(Ф.И.О.)**

КУРС ____ ГРУППА _____

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

КВАЛИФИКАЦИЯ техник – технолог

Мичуринск, 20____

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 пива и безалкогольных напитков
- 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:

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

Согласовано:

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

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

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

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

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС СПО

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

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

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

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС СПО

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

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

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

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС СПО

Программа рассмотрена на заседании ЦМК «Агрономия», «Земельно-имущественные отношения», «Технология бродильных производств и виноделие» протокол № 8 от «22 » марта 2017 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии центра-колледжа прикладных квалификаций ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ
протокол № 8 от « 24 » марта 2017 г.
Программа утверждена Решением Учебно – методического совета университета
протокол № 8 от « 20 » апреля 2017 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС СПО
Программа рассмотрена на заседании ЦМК технических специальностей
протокол № 8 от « 12 » марта 2018 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии центра-колледжа прикладных квалификаций ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ
протокол № 7 от « 23 » марта 2018 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета
протокол № 10 от « 26 » апреля 2018 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС СПО
Программа рассмотрена на заседании ЦМК технических специальностей
протокол № 8 от 22 марта 2019 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии центра-колледжа прикладных квалификаций ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ
протокол № 8 от « 29 » марта 2019 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета
протокол № 8 от « 25 » апреля 2019 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС СПО
Программа рассмотрена на заседании ЦМК технических специальностей
протокол № 9 от 17 апреля 2020 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии центра-колледжа прикладных квалификаций ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ
протокол № 8 от «20» апреля 2020 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета
протокол № 8 от «23» апреля 2020 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС СПО
Программа рассмотрена на заседании ЦМК технических специальностей
протокол № 9 от «19» апреля 2021 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии центра-колледжа прикладных квалификаций ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ
протокол № 8 от «21» апреля 2021 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета
протокол № 8 от «22» апреля 2021 г

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС СПО
Программа рассмотрена на заседании ЦМК технических специальностей
протокол № 9 от «18» апреля 2022 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии центра-колледжа прикладных квалификаций ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ
протокол № 9 от «20» апреля 2022 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета
протокол № 8 от «21» апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС СПО

Программа рассмотрена на заседании ЦМК технических специальностей
протокол № 11 от «16» июня 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии центра-колледжа
прикладных квалификаций ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ
протокол № 11 от «17» июня 2023 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета
протокол №10 от «22» июня 2023 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС СПО

Программа рассмотрена на заседании ЦМК технических специальностей
протокол № 9 от «16» апреля 2024 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии центра-колледжа
прикладных квалификаций ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ
протокол № 9 от «17» апреля 2024 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета
протокол № 8 от «18» апреля 2024 г.

Оригинал должен храниться в ЦМК технических специальностей