


**МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»  
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ**


**СОГЛАСОВАНО**

Директор колледжа

 / Л.Ф. Пелевина  
« 12 » 05 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной  
и методической работе

 / В.Г. Шубаева  
« 12 » 05 2021 г.



**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.02 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ  
ВИНОДЕЛЬЧЕСКОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Форма обучения – очная

Уровень образования: среднее общее образование

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2021

Специальность 19.02.05. Технология бродильных производств и виноделие

Санкт-Петербург

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

Организация-разработчик: Колледж бизнеса и технологий ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

Разработчик (и):

Иванова М.А., преподаватель  
колледжа бизнеса и технологий  
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»

  
подпись

Рецензенты:

Чаплыгина В.С., преподаватель  
колледжа бизнеса и технологий  
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»

Нестеренко Н.А.,  
Главный технолог ООО «Крылья»

  
подпись  
  
подпись  
М.П. 

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой ОПОП по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

Протокол № 9 от 11 05 2021г.

Председатель ЦК Иванова М.А.

  
подпись

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>3</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>5</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>9</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>11</b>
<b>6.ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ</b>	<b>15</b>

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **ПМ.02 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОГО ПРОИЗВОДСТВА**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.02 – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) ведение технологических процессов винодельческого производства и направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта для последующего освоения обучающимися *общих* (ОК) и *профессиональных компетенций* (ПК):

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 2.1. Проводить подготовительные работы в производстве вина.

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).

ПК2.4. Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.

ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.

ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.

## **1.2. Цели и задачи программы учебной практики – требования к результатам освоения программы учебной практики**

**Задачей** учебной практики по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие является освоение видов профессиональной деятельности, т.е. систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля.

**Цель** учебной практики: закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по изучаемой специальности, получение рабочей профессии по специальностям, предусматривающих присвоение соответствующего квалификационного разряда.

С **целью** овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики, должен:

### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента различных типов вин;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления различных типов вин;
- проверки качества сырья для приготовления различных типов вин;
- организации технологического процесса приготовления тихих, шампанских вин и коньяков;
- приготовления различных типов вин, используя разные технологии, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности вин и коньяков.

### **знать:**

- об основных направлениях и перспективах винодельческого производства;
- классификацию и виды вин;
- сущность технологических процессов производства вина;
- 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 и 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 эксплуатации технологического оборудования и технологических линий производства вина;
- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования;
- устройство и принцип работы технологического оборудования;
- рациональные технологические режимы работы оборудования;
- экспресс-методы контроля качества в заводских лабораториях;
- об оборудовании и аппаратуре, используемых для проведения экспресс-анализов;
- основные узлы и принципы действия приборов для исследования показателей качества и химического состава вин и коньяков.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики**

Программа учебной практики рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 18 часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися вида профессиональной деятельности: ведение технологических процессов винодельческого производства в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 2.1	Проводить подготовительные работы в производстве вина
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 процесса

	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), 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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план и содержание программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание	Объем часов
1	2	3	4
ПК 2.1 ПК 2.2	Тема 1.1. Классификация виноградных вин	Классификация виноградных вин по цвету, сахару, спирту, выдержке, содержанию диоксида углерода, составу, качеству.	2
	Тема 1.2. Сырье винодельческого производства	Сорта винограда (европейские, американские, гибридные). Условия произрастания. Виды сбора винограда.	
	Тема 1.3. Винодельческие предприятия	Механический и химический состав винограда. Техническая зрелость. Предприятия первичного и вторичного виноделия.	2
	Тема 1.4. Использование диоксида серы в виноделии	Сульфитация и окуривание продуктов виноделия.	2
	Тема 1.5. Брожение сусла и мезги	Способы сбраживания сусла и мезги.	2
	Тема 1.6. Стадии развития вина Тема 1.7. Обработка и выдержка вина	Мероприятия, направленные на стабилизацию виноградных вин. Термическая обработка, бутылочная и бочковая выдержка, условия проведения.	2
ПК 2.3 ПК 2.4	Тема 2.1. Технология белых столовых вин Тема 2.2. Технология красных столовых вин Тема 2.3. Технология крепких и десертных вин Тема 2.4. Технология игристых вин Тема 3.2. Технологическая схема и особенности производства коньяка и бренди Тема 4.2. Особенности производства плодово-ягодных вин Тема 6.1. Отбор средних проб на	Получение белых, красных столовых виноградных вин, аппаратурно-технологическая схема производства. Специальные вина: Кагор, Мускат, Токай, Мадера, Херес, Портвейн, Мартини, Вермут – особенности производства, специальные технологические приемы, классическая и ускоренная технология. Шампанизация бутылочным и ускоренным способом, теория шампанизации. Получение и выдержка коньячного спирта. Купажирование коньяков.  Классификация и основные технологические приемы производства плодовых вин. Характеристика сырья. Качественные показатели сырья, полупродуктов и готовой продукции винодельческого производства.	2



	<p>предприятии</p> <p>Тема 6.2. Физико-химические методы анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Тема 6.3. Дегустационная оценка вин</p>	<p>Организация работы заводской лаборатории.</p> <p>Виды дегустаций. Требования к помещению и посуде для проведения дегустации. Правила подачи вина на дегустацию. Заполнение дегустационного листа.</p>	
<p>ПК 2.5</p> <p>ПК 2.6</p>	<p>Тема 6. Оборудование для подготовки бутылок, фасования вин и оформления готовой продукции</p> <p>Тема 9. Расчет, подбор оборудования, компоновка технологических линий винодельческого производства</p>	<p>Особенности фасования вин. Фасовочные машины. Назначение, классификация, принцип действия.</p> <p>Линии розлива вина. Технологические операции, выполняемые при розливе. Состав оборудования на линии розлива.</p> <p>Машины для этикетирования бутылок. Назначение, классификация, принцип действия.</p> <p>Правила безопасного обслуживания оборудования.</p> <p>Характерные неполадки в работе оборудования и способы их устранения.</p> <p>Подготовка материала для написания отчета. Оформление отчета</p>	2
		Дифференцированный зачет	4
<b>Итого:</b>			<b>18</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной практики предполагает наличие лаборатории «Центр инновационных технологий индустрии питания».

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- технические средства обучения:
  - электромеханическое оборудование (заторный аппарат, рефрактометр, электрические весы, пивоанализатор, рН-метр);
  - тепловое оборудование (плитка электрическая, водяная баня, термостат, влагомер);
  - холодильное оборудование;
- лабораторная посуда (колбы, стаканы, пикнометры, цилиндры);
- наборы бокалов для проведения дегустаций, «нос» вина;
- информационные технологии: компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор;
- учебно-наглядные пособия: программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

### **4.2. Требования к документации, необходимой для проведения производственной практики:**

- ФГОС СПО по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие;
- учебный план по специальности;
- график учебного процесса;
- программа производственной практики;
- договор с предприятием на организацию и проведение практики;
- календарно-тематический план;
- журнал учебных занятий;
- приказ о распределении студентов по местам практики.

### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, периодических изданий,  
Интернет-ресурсов**

Нормативная литература

1. ГОСТ 32061-2013 “Продукция винодельческая. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение”
2. ГОСТ 32051-2013 “Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа”
3. ГОСТ 31730-2012 “Продукция винодельческая. Правила приемки и методы отбора проб”
4. Государственный контроль качества винодельческой продукции. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2003.-872 с.

### Основная литература

- 1.Иванова, М. А. Технология и технохимический контроль винодельческого производства : учебное пособие / М. А. Иванова ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Техникум пищевой пром-сти .— Электрон. текстовые дан. (1 файл : 768 Кб) .— Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2018.
- 2.Косюра, В. Т. Основы виноделия : Учебное пособие Для СПО / Косюра В. Т., Донченко Л. В., Надыкта В. Д. — 2-е изд., испр. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018 .— 422 с.1.
- 3.Кошевой, Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : Учебное пособие Для СПО / Кошевой Е. П. — 2-е изд., испр. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018 .— 203 с.
- 4.Винаров, А. Ю. Процессы и аппараты биотехнологии: ферментационные аппараты : Учебное пособие для вузов / под ред. Быкова В. А. — 2-е изд., пер. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018 .— 274 с.

### Дополнительная литература

- 1.Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : Учебное пособие Для СПО / Пасько О. В., Автюхова О. В. — 2-е изд., испр. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018 .— 268 с.
2. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : Учебное пособие / Кошевой Е. П. — 2-е изд., испр. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Юрайт, 2018 .— 203 с.— (Университеты России).

### Периодические издания

1. Петров, В.С./Научное обеспечение устойчивого развития отрасли виноградарства в условиях импортозамещения/В.С.Петров//Виноградарство и виноделие. – 2016. – №4. – С.14-19.
2. Журнал «Виноградарство и виноделие».

### Интернет-ресурсы

- <http://proiz-teh.ru/prigotovlenie-vina.html>
- <https://massandrashop.ru/techs>
- <http://ararat-wine.ru/kontakti.html>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики**

Проводится учебная практика по 6 часов в день, последовательно по темам.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих прохождение производственной практики: наличие высшего образования соответствующее профилю специальности.

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в производстве вина	- демонстрация организации процесса подготовки сырья к переработке; - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование; -определение органолептических показателей качества сырья для производства винодельческой продукции	Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 2.2. Вести	- демонстрация организации процесса приготовления и	Текущий контроль за соблюдением норм

технологический процесс производства виноматериалов	<p>принятия организационных решений по процессу приготовления виноматериалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков организации рабочего места;</li> <li>- обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование;</li> <li>- определение органолептических показателей качества виноматериалов</li> </ul>	<p>по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>
ПК 2.3. Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов;</li> <li>- демонстрация навыков организации рабочего места;</li> <li>- обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование;</li> <li>- определение органолептических показателей качества готовой продукции</li> </ul>	<p>Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>
ПК 2.4. Контролировать параметры и качество технологического процесса производства продукции виноделия	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по контролю процессов приготовления винодельческой продукции;</li> <li>- демонстрация навыков организации рабочего места;</li> <li>- обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование;</li> <li>- определение органолептических показателей качества готовой продукции</li> </ul>	<p>Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>
ПК 2.5. Фасовать и	<p>демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных</p>	<p>Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению</p>

транспортировать готовую продукцию виноделия	<p>решений по процессу фасования и транспортировки готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков организации рабочего места;</li> <li>- обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование;</li> <li>- проведение дегустационной оценки винодельческой продукции</li> </ul>	<p>безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>
ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу эксплуатации винодельческого оборудования;</li> <li>- демонстрация навыков организации рабочего места;</li> <li>- обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование</li> </ul>	<p>Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии;</li> <li>- факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)</li> </ul>	Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся учебной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и	- обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для	

способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	выполнения профессиональных задач; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - факт участия в конкурсах профессионального мастерства и олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; - демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- демонстрация умений находить и использовать информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач, профессиональной деятельности.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационнокоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - факт участия в проектной деятельности	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; - демонстрация умений взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных),	- демонстрация личной ответственности за работу членов команды;	

результат выполнения заданий	- демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- обоснование выбора и применения современных технологических методов в профессиональной деятельности. - способы, необходимые для выполнения профессиональных задач	

## 6. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) организуется и проводится на основе индивидуального личностно ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

### Определение места практики

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся. При определении места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида (при наличии), относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом выполняемых обучающимся-инвалидом или обучающимся с ОВЗ трудовых функций, вида профессиональной деятельности и характера труда.

Обучающиеся данной категории могут проходить практику в профильных организациях (на предприятиях, в учреждениях), определенных для учебной группы, в которой они обучаются, если это не создает им трудностей в



прохождении практики и освоении программы практики.

При наличии необходимых условий для освоения программы практики и выполнения индивидуального задания (или возможности создания таких условий) практика обучающихся данной категории может проводиться в структурных подразделениях.

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению (оборудованию) рабочего места. Рабочие места, предоставляемые предприятием (организацией, учреждением), должны (по возможности) соответствовать следующим требованиям:

для инвалидов по зрению-слабовидящих: оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций, видеоувеличителями, лупами;

для инвалидов по зрению-слепых: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;

для инвалидов по слуху-слабослышащих: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;

для инвалидов по слуху-глухих: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;

для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

Особенности содержания практики

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от университета с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10-15-минутные перерывы.

Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений (тренировок) подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

Особенности руководства практикой

Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от университета и от предприятия (организации, учреждения);

корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;

помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников предприятия (организации, учреждения). Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

Особенности учебно-методического обеспечения практики

Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и

промежуточной аттестации

Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

**РЕЦЕНЗИЯ**  
на программу учебной практики  
ПМ.02 Ведение технологических процессов винодельческого  
производства  
для обучающихся очной формы обучения 2021 года набора на базе  
среднего общего образования

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Ведение технологических процессов винодельческого производства и направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций. Структура рабочей программы соответствует рекомендациям по разработке рабочих программ и состоит из пояснительной записки, тематического плана с указанием затрат времени для обработки каждой темы, содержания практики и списка рекомендованных источников. В пояснительной записке преподаватель подчеркивает значение практического обучения, как эффективной формы, завершающей процесс формирования профессиональных умений, профессиональных навыков и черт характера будущего техника-технолога, обозначает цели и задачи практики. Обозначены требования к материально-техническому оснащению, для учебной практики, а также требования к кадровому обеспечению образовательного процесса в рамках проведения учебной практики. Разработаны формы и методы контроля оценки результатов обучения по контролю за формированием у студентов профессиональных и общих компетенций.

Рецензент:

Нестеренко Н.А.,

Главный технолог ООО «Крылья»

















