


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


СОГЛАСОВАНО

Директор колледжа

 / Л.Ф. Пелевина
« 29 » 04 2022

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и методической работе

 / В.Г. Шубаева
« 29 » 04 2022



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.03 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ
ПИВОВАРЕННОГО И БЕЗАЛКОГОЛЬНОГО ПРОИЗВОДСТВА

Форма обучения – очная

Уровень образования: среднее общее образование

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2022

Специальность 19.02.05 Технология броидильных 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»


подпись

Соболев В.В.,
генеральный директор
ООО «Брю Саксесс Групп
Мануфэкчуринг»



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

Протокол № 7 от 02 03 2022г.

Председатель ЦК Иванова М.А. 
подпись

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.03 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПИВОВАРЕННОГО И БЕЗАЛКОГОЛЬНОГО ПРОИЗВОДСТВА

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.03 – 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 пивоваренного и безалкогольного 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 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

производства пива и безалкогольных напитков.

ПК 3.5. Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.

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 пива и пивных напитков;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления пива и безалкогольных напитков;
- проверки качества сырья для приготовления пива и безалкогольных напитков;
- организации технологического процесса приготовления пива, безалкогольных напитков, кваса, минеральных вод;
- приготовления пива и безалкогольных напитков, используя разные технологии, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности пива и безалкогольных напитков.

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 эксплуатации технологического оборудования и технологических линий производства пива и безалкогольных напитков;
- 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 состав напитков.
- физические, химические и физико-химические методы исследования и контроля качества пищевого сырья и напитков;
- общие принципы анализа основных ингредиентов напитков.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики

Программа учебной практики рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Код	Наименование результата обучения
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 производства пива и безалкогольных напитков.
ПК 3.5	Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.
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 3.1 ПК 3.2	Тема 1.1. Сырье в производстве пива Тема 1.2. Сырье в производстве безалкогольных напитков Тема 1.3. Сырье в производстве кваса Тема 5.1. Приготовление пивного сусла. Тема 5.2. Брожение сусла. Тема 5.3. Дображивание и созревание пива. Тема 5.4. Осветление и розлив пива.	Пивоваренный ячмень, сорта ячменя, химический состав, ГОСТ на ячмень. Несоложеное сырье, рис, кукуруза, пшеница, гречиха, овес, ячмень, сахаросодержащее сырье. Хмель, химический состав, хмелевые препараты.	4
		Вода как сырье в производстве пива и б/а напитков. Водоподготовка. Рожь, ККС, сахарозаменители, ароматизаторы, красители.	4
		Полировка и измельчение солода, затираание измельченного солода. Настойный и отварочный способы затираания, затираание несоложенного сырья. Фильтрование затора, получение первого сусла и промывка дробины. Кипячение сусла с хмелем. Осветление и охлаждение сусла, флотация сусла.	4
		Получение чистой культуры дрожжей. генерации дрожжей, пивные дрожжи. Процессы, протекающие при брожении сусла, параметры брожения, стадии брожения. Окончание процесса брожения, съём и подработка дрожжей. Ведение процессов брожения и дображивания пива. Сбраживание пива в цилиндрикоконических танках. Современные приемы, сокращающие продолжительность брожения и дображивания пива.	4
		Осветление пива на кизельгуровом фильтре, сепараторе и рамном фильтр-прессе. Изобарический розлив пива, подготовка бутылок перед розливом.	4

ПК 3.3 ПК 3.4	<p>Тема 6.1. Производство газированных напитков.</p> <p>Тема 6.2. Производство кваса.</p> <p>Тема 6.3. Производство минеральной и минерализованной воды.</p> <p>Тема 1.1. Задачи технохимического контроля на производстве пива и безалкогольных напитков.</p> <p>Тема 2.1. Методы оценки сырья.</p> <p>Тема 3.1. Физические, химические показатели пива и безалкогольных напитков.</p>	<p>Производство сахарных сиропов горячим и холодным способами.</p> <p>Производство колера, купажного сиропа, газированного напитка.</p> <p>Производство кваса на основе брожения, современные способы получения кваса. Производство бутылочного кваса. Микроорганизмы в производстве кваса, получение комбинированной закваски.</p> <p>Характеристика и классификации минеральных вод. Добывание и переработка минеральных вод. Получение минерализованных вод.</p> <p>Значение технико-химического анализа для производства пива и безалкогольных напитков.</p> <p>Физические, химические, органолептические показатели сырья.</p> <p>Физические, химические, органолептические показатели напитков.</p> <p>Дегустационная оценка пива и безалкогольных напитков.</p>	6
ПК 3.5	<p>Тема 1. Оборудование для производства солода.</p> <p>Тема 2. Оборудование для приготовления пивного сусла.</p> <p>Тема 4. Оборудование для главного брожения и дображивания.</p> <p>Тема 5. Оборудование для осветления и фильтрования пива.</p> <p>Тема 6. Оборудование для производства безалкогольных напитков.</p>	<p>Основные типы солодовен, их особенности и сравнительная оценка.</p> <p>Варочные агрегаты, их типы, устройство. Бродильные аппараты и танки, их устройство и принцип действия. Танки для дображивания пива, их устройство. Оборудование для основного фильтрования, его устройство, принцип действия, способы эксплуатации. Оборудование для приготовления сахарного сиропа, его устройство. Механизация процесса подачи сахара в сироповарочные котлы. Фильтры для сахарного сиропа. Оборудование для варки колера, его устройство.</p> <p>Правила безопасного обслуживания оборудования для производства безалкогольных напитков. Характерные неполадки в работе оборудования и способы их устранения.</p>	4
		Дифференцированный зачет	6
Итого:			36

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 (затонный 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. Информационное обеспечение обучения

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

Нормативная литература

1. Федеральный закон от 22.11.1995 N 171-ФЗ (ред. от 03.08.2018) "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции"
2. ГОСТ 31711-2012 «Пиво. Общие технические условия»

Основная литература

1. Винаров, А. Ю. Процессы и аппараты биотехнологии: ферментационные аппараты : Учебное пособие для вузов / под ред. Быкова В. А. — 2-е изд., пер. и доп. — Москва : Юрайт, 2021. — 274 с. ЭБС Юрайт
2. Винаров, А. Ю. Безотходная биотехнология этилового спирта / Винаров А. Ю., Кухаренко А. А., Николайкина Н. Е. — 2-е изд., пер. и доп. — Москва

- : Юрайт, 2021 .— 217 с. ЭБС Юрайт
3. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : Учебник и практикум Для СПО / Гнездилова А. И. — 2-е изд., пер. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021 .— 270 с.
 4. Ершов, Ю. А. Биохимия : Учебник и практикум Для СПО / Ершов Ю. А., Зайцева Н. И. ; под ред. Щукина С. И. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2021 .— 323 ЭБС Юрайт
 5. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : Учебное пособие Для СПО / Кошевой Е. П. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2021 .— 203 с. ЭБС Юрайт
 6. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование производства растительных масел : Учебное пособие Для СПО / Кошевой Е. П. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2021 .— 365 с.
 7. Косюра, В. Т. Основы виноделия : Учебное пособие Для СПО / Косюра В. Т., Донченко Л. В., Надыкта В. Д. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2021.— 422 с. ЭБС Юрайт
 8. Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов в 2 ч. Часть 2. : Учебник и практикум / Новокшанова А. Л. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2021 .— 302 с.
 9. Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов. В 2 ч. Часть 1 : Учебник и практикум Для СПО / Новокшанова А. Л. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2021 .— 211 с.
 10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : Учебник Для СПО / Пасько О. В., Бураковская Н. В., Автюхова О. В. — Москва : Юрайт, 2021-203 с (Профессиональное образование) ЭБС Юрайт
 11. 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. — Москва : Юрайт, 2021 .— 268 с. ЭБС Юрайт
 12. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : Учебное пособие / Пасько О. В., Бураковская Н. В. — Москва : Юрайт, 2021 .— 179 с ЭБС Юрайт
 13. 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. — Москва : Юрайт, 2021 .— 268 с. ЭБС Юрайт
 14. Рачков, М. Ю. Автоматизация производства : Учебник Для СПО / Рачков М. Ю. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2021 .— 182 с.

Дополнительная литература

- 1.Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов. В 2 ч. Часть 1 : Учебник и практикум Для СПО / Новокшанова А. Л. — 2-е изд. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018 .— 211 с.
- 2.Нестеренко, Е. А. Сорта и типы пива : учебное пособие / Е. А. Нестеренко, Л. Ф. Пелевина, Д. П. Яковлев ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Санкт-Петербургский гос. экономический, Техникум пищевой промышленности .— Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2015 .— 92 с.
3. Винаров, А. Ю. Процессы и аппараты биотехнологии: ферментационные аппараты : Учебное пособие для вузов / под ред. Быкова В.А. — 2-е изд., пер. и доп .— Москва : Издательство Юрайт, 2018 .— 274 с.
4. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : Учебник и практикум Для СПО / Гнездилова А. И. — 2-е изд., пер. и доп .— Москва : Издательство Юрайт, 2018 .— 270 с.

Периодические издания

1. Журнал «Пиво и напитки»
2. Журнал «Индустрия напитков»

Интернет-ресурсы

1. www.propivo.ru
2. www.beertop.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса производственной 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	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и
----------------------------------------------	------------------------------------------	---------------------------------

компетенции)		оценки
<p>ПК 3.1. Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 пива и б/а напитков 	<p>Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационны й экзамен по профессионально му модулю.</p>
<p>ПК 3.2. Вести технологический процесс производства пива.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления пива; - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование; - определение органолептических показателей качества пива 	<p>Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационны й экзамен по профессионально му модулю.</p>
<p>ПК 3.3. Вести технологический процесс</p>	<p>- демонстрация организации процесса</p>	<p>Текущий контроль за</p>

производства безалкогольных напитков.		приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления лимонада, кваса, минеральных и минерализованных вод; - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование; - определение органолептических показателей качества готовой продукции	соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационны й экзамен по профессионально му модулю.
ПК 3.4. Контролировать параметры и качество технологического производства пива и безалкогольных напитков.		- демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по контролю процессов приготовления пива и безалкогольных напитков; - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование; - определение органолептических показателей качества готовой продукции	Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационны й экзамен по профессионально му модулю.
ПК 3.5. Эксплуатировать оборудование для производства пива и		демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений	Текущий контроль за соблюдением норм по

безалкогольных напитков.	по процессу фасования и транспортировки готовой продукции; - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование; - проведение дегустационной оценки пива и безалкогольных напитков	обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
--------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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	- демонстрация интереса к будущей профессии; - факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)	Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся учебной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений находить и использовать информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач, профессиональной деятельности. 	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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), результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация личной ответственности за работу членов команды; - демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий 	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и 	

повышение квалификации.	личностного развития	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - 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.03 Ведение технологических процессов пивоваренного и
безалкогольного производства для обучающихся очной формы обучения 2022
года набора

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 пивоваренного и безалкогольного 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:

Генеральный директор

ООО «Брю Саксесс Групп

Мануфекчуринг»

Соболев В.В.


подпись



М.П.

