


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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

Форма обучения – очная

Уровень образования: основное общее образование

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2022

Специальность 19.02.05 Технология броидильных производств и виноделие

Санкт-Петербург

Программа производственной 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	11
6. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – 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): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и направлена на формирование у обучающихся общих (ОК) и дополнительных профессиональных компетенций (ДПК), приобретение практического опыта.

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.

ДПК 5.1.1. Участвовать в ведении процесса брожения.

ДПК 5.1.2. Вести учет сырья и готовой продукции.

ДПК 5.1.3 Контролировать параметры бродящей жидкости.

ДПК 5.2.1 Размножать и хранить дрожжи.

ДПК 5.2.2 Поддерживать технологические режимы в соответствии со

стадиями процесса брожения.

ДПК 5.2.3 Контролировать биологическую чистоту оборудования и помещений дрожжевого отделения.

ДПК 5.3.1 Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа.

ДПК 5.3.2 Подготавливать для анализа приборы и оборудование

ДПК 5.3.3 Выполнять анализы в соответствии с методиками

ДПК 5.3.4 Выполнять анализы в соответствии с методиками.

1.2. Цели и задачи программы производственной практики – требования к результатам освоения программы производственной практики

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

иметь практический опыт:

- размножения и хранения дрожжей;
- поддержания технологических режимов в соответствии со стадиями процесса брожения;
- контроля биологической чистоты оборудования и помещений дрожжевого отделения;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики

Программа производственной практики рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 468 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, в том числе дополнительными профессиональными (ДПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ДПК 5.1.1.	Участвовать в ведении процесса брожения
ДПК 5.1.2.	Вести учет сырья и готовой продукции
ДПК 5.1.3.	Контролировать параметры бродящей жидкости
ДПК 5.2.1.	Размножать и хранить дрожжи
ДПК 5.2.2.	Поддерживать технологические режимы в соответствии со стадиями процесса брожения
ДПК 5.2.3.	Контролировать биологическую чистоту оборудования и помещений дрожжевого отделения
ДПК 5.3.1.	Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа
ДПК 5.3.2.	Подготавливать для анализа приборы и оборудование
ДПК 5.3.3.	Выполнять анализы в соответствии с методиками
ДПК 5.3.4.	Выполнять анализы в соответствии с методиками
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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план и содержание программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов и тем производственной практики	Содержание	Объем часов
1	2	3	4
ДПК 5.1.1. ДПК 5.1.2.	Тема 1.1. Сырье в производстве пива	Пивоваренный ячмень, сорта ячменя, химический состав, ГОСТ на ячмень.	36
	Тема 1.2. Сырье в производстве безалкогольных напитков	Несоложеное сырье, рис, кукуруза, пшеница, гречиха, овес, ячмень, сахаросодержащее сырье. Хмель, химический состав, хмелевые препараты.	48
	Тема 1.3. Сырье в производстве кваса	Вода как сырье в производстве пива и б/а напитков. Водоподготовка.	48
		Рожь, ККС, сахарозаменители, ароматизаторы, красители.	48
ДПК 5.1.3 ДПК 5.2.1.	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.	Полировка и измельчение солода, затирание измельченного солода. Настойный и отварочный способы затирания, затирание несоложенного сырья. Фильтрование затора, получение первого сусла и промывка дробины. Кипячение сусла с хмелем. Осветление и охлаждение сусла, флотация сусла.	48
		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.	48

		Осветление пива на кизельгуровом фильтре, сепараторе и рамном фильтр-прессе. Изобарический розлив пива, подготовка бутылок перед розливом.	48
ДПК 5.2.2. ДПК 5.2.3.	Тема 6.1. Производство газированных напитков. Тема 6.2. Производство кваса. Тема 6.3. Производство минеральной и минерализованной воды.	Производство сахарных сиропов горячим и холодным способами. Производство колера, купажного сиропа, газированного напитка. Производство кваса на основе брожения, современные способы получения кваса. Производство бутылочного кваса. Микроорганизмы в производстве кваса, получение комбинированной закваски. Характеристика и классификации минеральных вод. Добывание и переработка минеральных вод. Получение минерализованных вод.	48
ДПК 5.3.1. ДПК 5.3.2.	Тема 1.1. Задачи технохимического контроля на производстве пива и безалкогольных напитков. Тема 2.1. Методы оценки сырья. Тема 3.1. Физические, химические показатели пива и безалкогольных напитков.	Значение технико-химического анализа для производства пива и безалкогольных напитков. Физические, химические, органолептические показатели сырья. Физические, химические, органолептические показатели напитков. Дегустационная оценка пива и безалкогольных напитков.	48
ДПК 5.3.3. ДПК 5.3.4.	Тема 1. Оборудование для производства солода. Тема 2. Оборудование для приготовления пивного сусла. Тема 4. Оборудование для главного брожения и дображивания. Тема 5. Оборудование для осветления и фильтрования пива. Тема 6. Оборудование для производства безалкогольных напитков.	Основные типы солодовен, их особенности и сравнительная оценка. 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. Правила безопасного обслуживания оборудования для производства безалкогольных напитков. Характерные неполадки в работе оборудования и способы их устранения. Сбор материала и написание отчета.	48
Итого:			468

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики проводится на промышленных предприятиях, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

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.

4.2. 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. 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
2. 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.

3. 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
4. Иванова, М. А. Технология и технoхимический контроль винодельческого производства : учебное пособие / М. А. Иванова. - Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 201 ЭБ ОРАС.UNECON.RU
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. 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
7. 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.
8. 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.
9. Рачков, М. Ю. Автоматизация производства : Учебник Для СПО / Рачков М. Ю. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2021 .— 182 с. ЭБС ZNANIUM

Дополнительная литература

4. Донченко, Л.В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : Учебник Для СПО / Донченко Л. В., Надыкта В. Д. — 3-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018 .— 264 с. ЭБС Юрайт
5. Донченко, Л.В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : Учебник Для СПО / Донченко Л. В., Надыкта В. Д. — 3-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018 .— 161 с. ЭБС Юрайт

Периодические издания

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

Интернет-ресурсы

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

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса производственной практики

Проводится производственная практика по 6 часов в день, последовательно по темам. Производственная практика заканчивается дифференцированным зачетом. Зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по модулю.

4.5. 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
5.1.1. Участвовать в ведении процесса брожения	<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; 	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.
5.1.2. Вести учет сырья и готовой продукции	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных 	Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению

	<p>решений по процессу приготовления пива;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков организации рабочего места; - определение органолептических показателей качества сырья и готовой продукции 	<p>безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>
5.1.3. Контролировать параметры бродящей жидкости	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация организации процесса брожения; - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование; - определение органолептических и физико-химических показателей качества бродящей жидкости 	<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>
5.2.1. Размножать и хранить дрожжи	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация организации процесса размножения и хранения дрожжей; - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование; 	<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>
5.2.2. Поддерживать технологические режимы в соответствии со	<p>демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу брожения сусла, бражки, мезги;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков 	<p>Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и</p>

стадиями процесса брожения	<p>организации рабочего места;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование; - проведение дегустационной оценки пива и безалкогольных напитков 	<p>периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>
5.2.3. Контролировать биологическую чистоту оборудования и помещений дрожжевого отделения	<p>демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу брожения сусла, бражки, мезги;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование; - проведение санитарных мероприятий в дрожжевом отделении 	
5.3.1. Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа	<p>демонстрация организации процесса подготовки лабораторной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор лабораторной посуды, инвентаря, инструментов и безопасное их использование; 	
5.3.2. Подготавливать для анализа приборы и оборудование	<p>демонстрация организации процесса подготовки приборов и оборудования для анализа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор приборов и лабораторного оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование; 	
5.3.3. Выполнять анализы в соответствии с	<p>демонстрация организации процесса выполнения анализов в соответствии с методикой;</p>	

методиками	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор приборов и лабораторного оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование 	
5.3.4. Выполнять анализы в соответствии с методиками	демонстрация организации процесса выполнения анализов в соответствии с методикой; <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор приборов и лабораторного оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование 	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность дополнительных 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"> - демонстрация интереса к будущей профессии; - факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители) 	Характеристика с места прохождения практики. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> - 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) 	производственной практики обучающимся производственной практики

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 информационно-коммуникационных 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 повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<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 производственной практики
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих 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): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 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 лаборанта химического анализа, аппаратчика процесса брожения, аппаратчика выращивания дрожжей, обозначает цели и задачи практики. Преподавателем составлен тематический план с указанием затрат рабочего времени для обработки каждой темы. Обозначены требования к материально-техническому оснащению, для проведения производственной практики, а также требования к кадровому обеспечению образовательного процесса в рамках проведения производственной практики. Разработаны формы и методы контроля оценки результатов обучения по контролю за формированием у студентов дополнительных профессиональных и общих компетенций.

Рецензент:
Генеральный директор
ООО «Брю Саксесс Групп Мануфэкчуринг»
Соболев В.В.


подпись



М.П.