

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

| | |
|--|--|
| | <p>УТВЕРЖДАЮ</p> <p>Директор колледжа бизнеса и технологий</p> <p></p> <p>Д.Ф.Пелевина (подпись) (Ф.И.О.)</p> <p>20 19 г.</p> |
|--|--|

**КОМПЛЕКТ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной практике**

профессионального модуля
ПМ. 01 Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного
производств

(код и наименование ПМ)

профессиональной образовательной программы специальности:
19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

(код и наименование)

по программе базовой подготовки

Санкт-Петербург

2019 г.

Комплект фондов оценочных средств по практике разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта и образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие федерального государственного бюджетного образовательного учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» (ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»)

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Область применения

Комплект фонда оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки результатов прохождения учебной практики по ПМ 01. Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие.

2. Объекты оценивания – результаты освоения ПМ.01

В результате промежуточной аттестации по учебной практике осуществляется комплексная оценка овладения следующими общими и профессиональными компетенциями:

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 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 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 1.1. Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции.

ПК 1.2. Вести технологический процесс производства этилового спирта из пищевого сырья.

ПК 1.3. Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий.

ПК1.4. Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочных изделий.

ПК1.5. Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий.

ФОС позволяет оценить приобретенный на практике **практический опыт**:

- разработки ассортимента различных типов ликероводочных изделий;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления спирта и ликероводочных изделий;
- проверки качества сырья для приготовления спирта и ликероводочных изделий;
- организации технологического процесса приготовления спирта и ликероводочных изделий;
- приготовление спирта и различных типов ликероводочных изделий, используя разные технологии, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности спирта и ликероводочных изделий.

умения:

- вести технологические процессы производства продукции в соответствии с действующими нормативными правовыми актами;
- определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;
- пользоваться действующими нормативными правовыми актами, регламентирующими выпуск продукции;
- проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;
- проводить экспресс-методы контроля качества в заводских лабораториях;
- пользоваться оборудованием и аппаратурой, используемых для проведения экспресс-анализов;
- объяснить принципы действия приборов для исследования показателей качества и химического состав напитков.

- проводить физические, химические и физико-химические методы исследования и контроля качества пищевого сырья и напитков;
- объяснить принципы анализа основных ингредиентов напитков.

3. Формы контроля и оценки результатов прохождения практики

В соответствии с учебным планом, рабочей программой ПМ 01. Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств и рабочей программой учебной практики предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

3.1. Формы текущего контроля

Виды работ на практике определяются в соответствии с требованиями к результатам обучения по ПМ.01 – практическому опыту, ПК, ОК и отражены в рабочей программе ПМ.01 и рабочей программе практики.

Текущий контроль результатов прохождения учебной практики в соответствии с рабочей программой практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики (с отметкой в журнале);
- наблюдение за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практики);
- контроль качества выполнения видов работ на практике (уровень владения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики);
- контроль за ведением дневника практики.

3.2. Форма промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по учебной практике – дифференцированный зачет (ДЗ).

Студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и своевременном предоставлении следующих документов:

- положительного **аттестационного листа** по практике руководителей практики от организации прохождения практики и образовательной организации (ОО) об уровне освоения профессиональных компетенций;

- положительной **характеристики** организации прохождения практики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;

- **дневника практики**;

Дифференцированный зачет проходит в форме ответов на контрольные вопросы.

4. Система оценивания качества прохождения практики при промежуточной аттестации

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- оформления дневника практики (вместе с приложениями);
- отметка в аттестационном листе об освоении/ не освоении профессиональных компетенций при выполнении работ на практике.

Оценка за дифференцированный зачет по практике выставляется по 5-ти балльной шкале и определяется как средний балл за представленные материалы с практики.

5. Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения практики

5.1. Аттестационный лист практики

В аттестационном листе по практике руководитель практики от организации прохождения практики оценивает профессиональные компетенции при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики. Подпись руководителя практики от организации заверяется печатью организации. Аттестационный лист по практике должен быть дополнительно подписан руководителем от образовательной организации.

5.2. Характеристика с практики

В характеристике с практики руководитель практики от организации прохождения практики подтверждает освоение студентами общих компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики.

5.3. Дневник практики

Дневник практики оформляется в соответствии с принятым в структурном подразделении Университета макетом и заверяется руководителем практики от организации прохождения практики и от образовательной организации.

Содержание дневника практики:

- Титульный лист
- Общие положения
- Перечень компетенций
- Виды профессиональной деятельности
- Индивидуальный график прохождения учебной практики

5.4. Контрольные вопросы по прохождению учебной практики

Контрольные вопросы необходимы для оценки освоения профессиональных компетенций. Грамотные ответы на контрольные вопросы подтверждают освоение студентами ПК и ОК и приобретение практического опыта по ПМ.01.

Перечень контрольных вопросов составляется преподавателем по каждому виду профессиональной деятельности.

1. Виды брожения. Общие черты и различия в бродильных производствах.
2. Сырье и полуфабрикаты в производстве спирта.
3. Сырье и полуфабрикаты в производстве ликероворочных изделий.
4. Характеристика и свойства моно-, олиго- и полисахаридов.
5. Роль ферментов в бродильных производствах.
6. Характеристика примесей в воде. Качественные показатели воды.

7. Характеристика гидролитических ферментов полисахаридов.
8. Способы водоподготовки.
9. Значение микроорганизмов в бродильных производствах. Характеристика и свойства спиртовых дрожжей.
10. Способы обезжелезивания и обеззараживания воды.
11. Микроорганизмы-вредители бродильных производств.
12. Поверхностный и глубинный способы получения ферментных препаратов.
13. Строение зерна ячменя. Двухрядный и шестирядный ячмень.
14. Проращивание ячменя, цели и параметры.
15. Сахаросодержащее сырье в спирта. Химический состав и особенности переработки.
16. Крахмалосодержащие сырье в спирта. Химический состав и особенности переработки.
16. Способы замачивания ячменя, цели и параметры.
17. Способы определения крепости ликероводочных изделий.
18. Какие качественные показатели картофеля ограничивают его применение. Почему?
19. Что такое заторная масса и способ ее приготовления.
20. Ректификационные колонны, принцип действия.
21. Картофелерезки, дробилки для зернового сырья, принцип действия и применение.
22. Виды и причины брака ликероводочных изделий.
23. Перечислить мероприятия, обеспечивающие получение ректификационного спирта высокого качества.
24. В чем преимущество низкотемпературного разваривания крахмалосодержащего сырья по сравнению с высокотемпературным.
25. Контроль качества спирта-ректификата.

26.Описать аппаратурно-технологическую схему осахаривания и охлаждения крахмалосодержащего сырья.

27.Бражка. Качественные показатели в зрелой бражке. Методы определения.

28.Методы контроля качества полуфабриката и готовой продукции ликероводочных изделий.

Аттестационный лист

По _____
вид практики

студент _____
ФИО

Обучающийся (ася) на _____ курсе по специальности

_____ код и наименование
Успешно прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.01 _____

в объеме _____ часов с « _____ » _____ 201 г. По « _____ » _____ 201 г.

В _____
наименование организации

Виды и качество выполнения работ в период учебной практики

| Наименование профессиональной компетенции и виды работ | Отметка об освоении (освоена / не освоена) |
|--|---|
| ПК 1 | |
| ПК 2 | |
| ПК 3 | |
| ПК n | |

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики:

Дата «_____» _____ 20____ г.

Подпись руководителя практики

должность

ФИО,

М.П.

Подпись и должность ответственного лица от организации (базы практики)

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

СОГЛАСОВАНО

Работодатель:

_____ Оганнисян В.Г.

«_____» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа

_____ Пелевина Л.Ф.

«_____» _____ 20__ г.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ
ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ В ХОДЕ
ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

по специальности

19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

Модуль ПМ 01. Ведение технологических процессов спиртового и
ликероводочного производств

Санкт-Петербург

2019 г.

| Код компетенции | Наименование компетенции | Практическое задание | Решение практического задания |
|-----------------|---|---|---|
| ПК1.1 | Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции. | Задание 1. Определить жесткость водопроводной воды | Жесткость делится на общую, кальциевую и магниевую. Все виды жесткости определяются комплексонометрическим методом (титрованием). Методика этого определения, также как и последующих заданий, представлена в приложении Б. |
| | | Задание 2. Определение органолептических показателей качества сырья для производства спирта и ликероводочной продукции | Определить органолептическим методом показатели качества сырья |
| ПК1.2 | Вести технологический процесс производства этилового спирта из пищевого сырья. | Задание 1. Обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное их использование | Составить технологическую схему оборудования |
| | | Задание 2. Рассчитать необходимое количество сырья. | Расчет необходимое количество сырья при производстве спирта. |
| ПК1.3 | Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий | Задание 1. Расчитать массы сырья и полуфабрикатов для приготовления спирта и ликероводочных изделий | Расчитать массу полуфабриката для производства ликероводочного изделия. |
| | | Задание 2. Изготовить полуфабрикат для ликероводочного изделия (спиртовый сок) | Необходимо рассчитать массу сырья для изготовления полуфабриката. Соблюдая технологические решимы приготовить полуфабрикат. |
| ПК1.4 | Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочных изделий | Задание 1. Уметь определять параметры технологического процесса | Знать технологические параметры производства спирта, пути решения их изменений при несоответствии. Следствия их нарушения. |
| | | Задание 2. Определить норму примесей в зерне, влажности зерна, абсолютную массу зерна. | Согласно требованиям ГОСТ физическим методом определить качество зерна |
| ПК 1.5 | Эксплуатировать оборудование для | Задание 1. Определить живую, | К основным техническим характеристикам относиться: наименование, |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | производства спирта и ликероводочных изделий . | по схеме, рисунку или фотографии, что за вид оборудования. Знать технические характеристики машин и аппаратов. | производительность, потребляемая электрическая мощность, рабочий объем аппарата, скорости вращения рабочих органов и возможность регулирования. Способ обогрева рабочей камеры или объема и его регулирование. |
|--|--|--|--|