

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

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

**КОМПЛЕКТ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**по производственной (преддипломной) практике**

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 производственной практики (преддипломной) по ПМ.01 Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств; ПМ.02 Ведение технологических процессов винодельческого производства; ПМ.03 Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства; ПМ.04 Организация работы структурного подразделения, профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие.

## **2. Объекты оценивания – результаты освоения ПМ**

В результате промежуточной аттестации по производственной практике (преддипломной) 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 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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 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.

ПК 1.4. Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочных изделий.

ПК 1.5. Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий.

ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии.

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 производства продукции виноделия.

ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.

ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.

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.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

- навыков организации структурного подразделения;
- участия в планировании основных показателей производства;
- выполнения работ по одной или нескольким должностям служащих:
- дублирования работы сменного техника-технолога;
- дублирования работы начальника смены;
- дублирования работы мастера;
- дублирования работы заведующего лабораторией;
- дублирования работы лаборанта;
- дублирования работы специалиста по стандартизации и сертификации;
- дублирования работы заведующего производством;
- обоснования актуальности темы выпускной квалифицированной работы и подборки материалов для ее оформления.

### **3. Формы контроля и оценки результатов прохождения практики**

В соответствии с учебным планом, рабочими программами ПМ.01 Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств; ПМ.02 Ведение технологических процессов винодельческого производства; ПМ.03 Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства; ПМ.04 Организация работы структурного подразделения и рабочей программой производственной практики (преддипломной) 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, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04 – практическому опыту, ПК, ОК и отражены в рабочей программе ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04 и рабочей программе практики.

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики (преддипломной) в соответствии с рабочей программой практики (преддипломной) 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,
- контроль сбора материала для отчета по практике и выпускной квалификационной работы в соответствии с заданием на практику.

#### **3.2. Форма промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация по производственной практике – дифференцированный зачет.

Студенты допускаются к сдаче зачета 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**;

- **отчета о практике** в соответствии с заданием на практику.

Зачет проходит в форме защиты отчета по практике.

#### **4. Система оценивания качества прохождения практики при промежуточной аттестации**

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- соответствие содержания, отчета по практике заданию на практику, оформление;

- оформления дневника практики (вместе с приложениями);

- отметка в аттестационном листе об освоении/ не освоении профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;

- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике.

Оценка за 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 производственной практики

### **5.4. Отчет о практике**

Отчет о практике должен включать материалы, собранные во время прохождения практики **в соответствии с выданным заданием на практику**. Это может быть информация о структуре, технологическом процессе и применяемом оборудовании в организации прохождения практики, могут быть данные для выполнения расчетов по курсовому



проектированию, отчет может включать необходимые схемы, чертежи, таблицы, графики и т.д.

Структура отчета по практике (10-25 стр.):

- титульный лист
- содержание
- текст отчета
- используемые источники информации, документы (технологические инструкции, официальный сайт организации и т.д.)
- приложения (схемы, чертежи, таблицы, фотоматериалы выносятся в приложения, если они занимают большой объем).

### **5.5. Контрольные вопросы по прохождению производственной практики**

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

Перечень контрольных вопросов составляется преподавателем по каждому виду профессиональной деятельности:

- демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по подготовке и проведению технологического процесса производства ликероводочных изделий и спирта;
- демонстрация навыков организации рабочего места;
- обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;
- демонстрация организации процесса производства продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов);
- демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;
- демонстрация последовательности технологического процесса производства продукции виноделия;
- демонстрация организации процесса производства пива и безалкогольных напитков;

- демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;
- демонстрация последовательности технологического процесса производства пива и безалкогольных напитков;
- демонстрация участия в планировании основных показателей производства и организации работы трудового коллектива;
- демонстрация навыков контроля и оценивания результатов выполнения работ исполнителями.

### Аттестационный лист

По \_\_\_\_\_  
вид практики

студент \_\_\_\_\_  
ФИО

Обучающийся (ая) на \_\_\_\_\_ курсе по специальности

\_\_\_\_\_ код и наименование  
Успешно прошел (ла) производственную практику (преддипломную) по  
профессиональным модулям ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04

в объеме \_\_\_\_\_ часов с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 г.

В \_\_\_\_\_  
наименование организации

#### Виды и качество выполнения работ в период учебной/производственной /практики

Наименование профессиональной компетенции и виды работ	Отметка об освоении (освоена / не освоена )
<b>ПК 1</b>	
<b>ПК 2</b>	
<b>ПК 3</b>	
<b>ПК n</b>	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики (преддипломной):

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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

**по специальности  
19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие**

Санкт-Петербург

2019 г.

Код компетенции	Наименование компетенции	Практическое задание	Решение практического задания
ПК 1.1.	Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции	Принять решение о приемке на производство пшеницы, зараженной амбарными вредителями	Заражение амбарными вредителями не допускается, кроме поражения клещом 1 степени. В противном случае партию зерна не принимают на завод.
ПК 1.2.	Вести технологический процесс производства этилового спирта из пищевого сырья.	Составить блок-схему получения спирта из картофеля	Приемка – мойка – измельчение – разваривание – осахаривание – сбраживание - перегонка
ПК 1.3	Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий.	Принять решение об исправлении настойки горькой, не соответствующей кондициям по крепости	При несоответствии кондиций готового изделия согласно технологической карте, необходимо провести купажиrowание. Перед производственным купажиrowанием необходимо составить лабораторный купаж в объеме 1 дм <sup>3</sup> , и если результат удовлетворяет кондициям, преступить к производственному купажиrowанию.
ПК 1.4.	Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочных изделий.	Подготовить рабочее место лаборанта для определения качественных показателей наливки	Дегустационный бокал, мерная посуда, титровальная установка, перегонная установка, пикнометр, весы, ФЭК, набор реактивов для титриметрии (0,1 Н р-р соляной кислоты, дистиллированная вода, индикатор), справочная литература
ПК 1.5.	Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий.	В процессе купажиrowания вышла из строя пропеллерная мешалка. Принять решение о продолжении проведения технологической операции во избежание увеличения производственного цикла.	Самое простое решение – перемешивание купажиrowаемых материалов при помощи центробежного насоса «на себя» до полного перемешивания и получения однородного купажа.
ПК 2.1	Проводить подготовительные работы в виноделии	На завод поступила партия винограда, побитого градом. Каковы условия его приемки и переработки.	В винограде, поврежденном градом очень быстро развивается серая гниль, поэтому для его приемки необходим отдельный бункер-питатель. Дробление необходимо производить очень быстро с последующей обработкой диоксидом серы. Полученный виноматериал используют только в купаже со здоровым.

ПК 2.2	Вести технологический процесс производства виноматериалов.	Во время ферментации суслу наблюдается резкое повышение кислотности. Каковы причины?	В большинстве случаев повышением кислотности характеризуется заболевание виноматериала. При этом органолептические показатели на ранних стадиях заболевания не меняются. В этом случае необходимо провести лечение виноматериала одним из общепринятых способов: пастеризация; сульфитация; перебраживание; купаживание.
ПК 2.3	Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов)	На линии переработки плодово-ягодного сырья наблюдается снижение выхода сока из черной смородины. Предложите пути повышения выхода сока.	Для повышения выхода сока из плодово-ягодного сырья применяют следующие способы: Заморозка ягод с последующей быстрой дефростацией; тепловая обработка ягод или мезги; применение диффузионной установки.
ПК 2.4	Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.	Подготовить рабочее место для дегустации виноградного красного вина	Набор дегустационных бокалов ISO, штопор, каплеуловитель, набор «нос вина», азратор, декантер (при дегустации марочных и коллекционных вин); лампочка (свеча); вода; дегустационный лист.
ПК 2.5	Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.	Назовите требования к транспортировке винограда	Высота слоя винограда в кузове (контейнере) не должна превышать 80 см. Время транспортировки от момента сбора до доставки на завод 1-1,5 часа; для шампанских и коньячных виноматериалов – 0,5 часа.
ПК 2.6	Эксплуатировать оборудование для виноделия	Составить блок-схему фасования игристого вина	Моечная машина (ополаскиватель) – инспекционная машина – фасовочно-укупорочная машина – мюзлевоочный аппарат – отделка горлышка фольгой – наклеивание кольеретки – этикетировочная машина – инспекционная машина - укладчик
ПК3.1	Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.	На завод привезли партию ячменя влажностью 17%. Возможно ли его хранение на элеваторе?	Хранение ячменя возможно при критической влажности 15,5%, поэтому партию влажного ячменя необходимо предварительно направить в зерносушилку, доведя его влажность до требуемой.
ПК3.2	Вести технологический процесс производства пива.	На стадии получения молодого пива наблюдается остановка процесса брожения. Назовите возможные причины.	Среди основных причин остановки процесса брожения суслу можно выделить следующие: нарушение температурного режима процесса; зараженность пивных дрожжей или суслу; повышенное давление в бродильном резервуаре.
ПК3.3	Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.	Готовый белый сахарный сироп, приготовленный горячим способом, имеет желтый оттенок. Назовите возможную причину.	Желтый оттенок сиропу придает карамеллан, образующийся при пригорании сиропа к стенкам сироповарочного котла. Также причиной может быть излишне долгое кипячение.
ПК3.4	Контролировать параметры и	Подготовить рабочее место для	Манометр, термометр, салфетка, переводная таблица.

	качество технологического производства пива и безалкогольных напитков.	определения массовой доли CO <sub>2</sub> в напитке (пиве)	
ПК3.5	Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков	При стягивании первого сусла в фильтр-чане процесс идет очень медленно. Назовите возможные причины и способы решения проблемы.	Возможно, температура затора ниже 78°C, либо в помол очень много муки, которая замазывает щели сит. В этом случае необходимо подогреть затор, развернуть ножи поперек движения, опустить их в крайнее нижнее положение и сделать несколько оборотов, орошая дробину горячей водой из сегнерова колеса. Затем вернуть ножи в исходное положение и продолжить фильтрацию.
ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.	Перечислите основные показатели производства, планируемые на предприятии	Основные экономические показатели деятельности предприятия — это набор взаимосвязанных между собой показателей функционирования организации, которые в комплексе могут дать понятие об эффективности ее работы. К ним относят рентабельность, прибыль, производительность труда, ФЗП, выручка, фондоотдача.
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями	Перечислите требования при разработке функций структурного подразделения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формулировка функций подразумевает одновременную постановку задач для их достижения;</li> <li>- обозначение функций в документе осуществляется в убывающем порядке (от основных к побочным);</li> <li>- функции разных структурных подразделений не должны пересекаться между собой и повторяться;</li> <li>- если у звена есть определенные связи с другими структурными единицами, то их функции должны быть согласованы во избежание противоречий;</li> <li>- все функции подразделений должны иметь четкое числовое или временное выражение, чтобы обеспечить возможность оценки качества работы;</li> <li>- при разработке функций нужно обращать внимание на то, чтобы они не выходили за рамки полномочий или прав руководства.</li> </ul>
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива	Дать понятие трудового коллектива и перечислить условия создания организации	Трудовой коллектив - это объединение работников, осуществляющих совместную трудовую деятельность на государственном, кооперативном, общественном, частном предприятии (объединении, фирме, концерне и т.д.), учреждении, организации. В составе единого трудового коллектива действуют трудовые коллективы цехов, отделов, участков, бригад и других подразделений. Для создания организации необходимы (как минимум) следующие условия: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. наличие по крайней мере двух людей, которые сознательно считают себя частью этой группы;</li> <li>2. наличие по крайней мере одной цели, которую принимают как общую все члены данной группы;</li> <li>3. наличие членов группы, которые намеренно</li> </ol>

			работают вместе, чтобы достичь значимой для всех цели.
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Перечислить виды контроля персонала на предприятии	<p>Предварительный контроль — когда дают задачу, четко очерчивают нужный результат, как его измерить, сроки выполнения (дедлайн).</p> <p>Текущий контроль — когда проверяют по ходу дела, фиксируя определенные этапы, меняя задачи и сроки в зависимости от положения вещей. Особенно популярно в проектной работе, где есть промежуточные точки.</p> <p>Итоговый контроль — главное, как говорится, результат. Итоговая оценка может сопровождаться как поощрением (премиями), так и санкциями (штрафами, например).</p>
ПК 4.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	От чего зависит периодичность оформления учетно-отчетной документации на предприятии	<p>Продолжительность оборотных перерывов, в течение которых также производится оформление необходимой учетно-отчетной документации по приемке и сдаче производимой продукции, складывается из трех частей, которые зависят от периодичности поступления исходного сырья (полуфабрикатов) из центрального заводского склада, периодичности отправки сдаточной партии из цеха-изготовителя, а также от периодичности поступления и расходования оборотного задела в промежуточном складе цеха-потребителя.</p>