

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> Л.Ф.Пелевина (подпись) (Ф.И.О.)</p> <p>«» 20 19 г.</p>
--	---

**КОМПЛЕКТ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной практике**

профессионального модуля
ПМ. 02 Ведение технологических процессов винодельческого производства

(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.02 Ведение технологических процессов винодельческого производства профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие.

2. Объекты оценивания – результаты освоения ПМ.02 Ведение технологических процессов винодельческого производства

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 2.1. Проводить подготовительные работы в производстве вина.

ПК 2.2. Вести технологический процесс производства виноматериалов

ПК 2.3. Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов).

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

ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.

ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.

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

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

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.02 Ведение технологических процессов винодельческого производства 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.02 – практическому опыту, ПК, ОК и отражены в рабочей программе ПМ.02 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 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.02. Ведение технологических процессов винодельческого производства.

Перечень контрольных вопросов составляется преподавателем по каждому виду профессиональной деятельности.

1. Сульфитация сусле и мезги. Цели, применяемые препараты.

2. Обработка сусла бентонитом, цели, порядок проведения.
3. Оклейка виноматериала и вина. Цели порядок проведения.
4. Чистые культуры винных дрожжей, их характеристика, приготовление разводки ЧКД.
5. Вредители винограда. Меры борьбы.
6. Болезни винограда. Меры борьбы.
7. Брожение сусла непрерывным способом.
8. Брожение сусла доливным и стационарным способом.
9. Виды брожения мезги, сравнительная характеристика.
10. Тепловая обработка винограда и мезги. Цели и порядок проведения.
11. Обработка в/м и вин холодом. Цели и порядок проведения.
12. Купажирование в/м. Цели и порядок проведения.
13. Спиртование в/м. Цели и порядок проведения.
14. АТС производства белых сухих столовых вин.
15. АТС производства красных сухих столовых вин.
16. АТС производства полусухих столовых вин.
17. АТС производства полусладких столовых вин.
18. АТС производства десертных вин.
19. АТС производства классического портвейна.
20. АТС производства классической мадеры.
21. Ускоренная мадеризация. Цели и порядок проведения.
22. Аэробные болезни вина.
23. Анаэробные болезни вина.
24. Материалы, применяемые при оклейке вина.
25. Техника проведения оклейки.
26. Обработка вина ЖКС. Цели и порядок проведения.
27. Обработка вина рыбьим клеем. Цели и порядок проведения.
28. АТС производства ароматизированных вин.
29. Общая технология коньяков.

30.Выдержка коньячного спирта. Цели и порядок проведения.

Аттестационный лист

По _____
вид практики

студент _____
ФИО

Обучающийся (ася) на _____ курсе по специальности

_____ код и наименование
Успешно прошел (ла) учебную практику по профессиональному модулю
ПМ.02 _____

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 учебной практики:

Дата « _____ » _____ 20 _____ г.

Подпись руководителя практики

ФИО,

должность

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.02 Ведение технологических процессов винодельческого
производства

Санкт-Петербург

2019 г.

Код компетенции	Наименование компетенции	Практическое задание	Решение практического задания
ПК 2.1	Проводить подготовительные работы в производстве вина	Определить техническую зрелость винограда для переработки на вино	Техническая зрелость винограда определяется по двум показателям: общей кислотности и содержанию сахара. Общая кислотность определяется титриметрическим методом; содержание сахара можно определить несколькими методами: ареометрическим, пикнометрическим, рефрактометрическим.
ПК 2.2	Вести технологический процесс производства виноматериалов	Рассчитать количество бентонита для осветления 100 дал сильно мутного сусла перед брожением	Расход бентонита зависит от мутности сусла и колеблется в пределах 8-10 мг на 1 дм ³ . Для обработки 1000 дм ³ сусла потребуется 10 г порошка бентонита.
ПК 2.3	Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов)	Рассчитать расход диоксида серы для сульфитации 250 дал мезги при получении сухого яблочного вина	Диоксид серы используют для подавления болезнетворных микроорганизмов, вызывающих болезни вина. Нормы расхода диоксида серы для обработки мезги составляет 50 мг на дал. Таким образом, расход консерванта для обработки составит: $250 \times 50 = 12500$ мг или 12,5 г
ПК 2.4	Контролировать параметры и качество технологического процесса производства продукции виноделия	Организовать рабочее место для определения физико-химических показателей игристого вина	Афрометр, термометр, бумажный складчатый или ватный фильтр, титровальная установка, набор реактивов (0,1 Н р-р гидроксида натрия, индикатор), дистиллированная вода, спиртомер-виномер (ареометр), салфетка.
ПК 2.5	Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия	Назовите виды транспортных средств для доставки виноматериалов на заводы вторичного виноделия	Наиболее предпочтительными для перевозки виноматериалов на дальние расстояния являются железнодорожные или автомобильные многосекционные термоцистерны. Они обеспечивают поддержку

			оптимальной температуры виноматериала в зимний и летний период, а также позволяют перевозить разные по кондициям виноматериалы.
ПК 2.6	Эксплуатировать оборудование для виноделия	Вставьте пропущенную единицу оборудования в схему производства десертных вин: Бункер – питатель → дробилка-гребнеотделитель → сульфитодозатор → → стекатель → пресс и т.д. 1. термосбраживатель 2. акратофор 3. экстрактор	Так как при производстве десертных вин необходимо максимально извлечь красящие и ароматические вещества из твердых частей винограда в сусло, в схеме переработки целесообразно предусмотреть экстрактор для мезги (ответ 3).