

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

	<b>УТВЕРЖДАЮ</b>  Директор _____  _____ (подпись) (Ф.И.О.)  «_____» _____ 20 ____ г.
--	---

**КОМПЛЕКТ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
по производственной практике**

профессионального модуля

ПМ.01 Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного  
производства

профессиональной образовательной программы специальности  
19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

по программе базовой подготовки

очной формы обучения

Санкт-Петербург

2020 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 по ПМ.01 Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства, профессиональной образовательной программы специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие.

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

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

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

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.

ФОС позволяет оценить приобретенные 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.

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

В соответствии с учебным планом, рабочей программой ПМ.01 Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного

производства и рабочей программой производственной 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 Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства, практическому опыту, ПК, ОК и отражены в рабочей программе ПМ.01 и рабочей программе практики.

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

- ежедневный контроль посещаемости практики (с отметкой в журнале практики),
- 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 в соответствии с заданием на практику.

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

Промежуточная аттестация по производственной 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**;

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

ДЗ проходит в форме ответов на контрольные вопросы, защиты отчета по практике с иллюстрацией материала.

#### **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;

- наличие презентационного материала, в полной степени иллюстрирующего отчет по практике (если требуется);

- оформления дневника практики (вместе с приложениями);

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

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

Оценка за дифференцированный зачет (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 (приводится в качестве примера):

- Титульный лист
- Общие положения
- Перечень компетенций
- Виды профессиональной деятельности
- Алгоритм действий обучающегося при прохождении практического обучения
- Индивидуальный график прохождения учебной и 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, фото материалы выносятся в приложения, если они занимают большой объем).

### **5.6. 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 приобретение практического опыта по ПМ.01 Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства.

Перечень контрольных вопросов составляется преподавателем по каждому виду профессиональной деятельности.

1. Понятия о процессах брожения;
2. Характеристика микроорганизмов.
3. Виды брожения;
4. Роль ферментов, белков и углеводов.
5. Характеристика крахмалосодержащего сырья;
6. Хранение мелассы и сахарной свеклы.
7. Характеристика сахаросодержащего сырья;
8. Хранение зерна и картофеля.
9. Этапы солодоращения зерна;
10. Получение солодового молочка.
11. Использование смеси солода в производстве молочка;
12. Особенность в использовании солодового молочка.
13. Производство ферментных препаратов;



14. Особенность ферментных препаратов в спиртовой отрасли.
15. Виды дрожжей и их особенности;
16. Получение мелассных рассиропок.
17. Какие используют смеси солода в производстве молочка;
18. Перечислить параметры при производстве молочка.
19. Что в себя включает подготовка мелассы перед подачей на брожение;
20. Технологические режимы сбраживания мелассных рассиропок одно- и двухпоточным способом.
21. Подготовка зерна и картофеля перед развариванием;
22. Технологические параметры высоко- и низкотемпературное разваривания зерна и картофеля.
23. Теоретические основы перегонки и ректификации;
24. Законы перегонки, требования к качеству спирта-сырца.

## Аттестационный лист

По профилю специальности

вид практики

студент

ФИО

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

19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

код и наименование

Успешно прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.01 Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства

в объеме 180 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 1.1.</b> Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции: - разработка ассортимента ликероводочных изделий; - расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления спирта и ликероводочных изделий; - проверка качества сырья для приготовления спирта и ликероводочных изделий; - организация технологического процесса приготовления спирта и ликероводочных изделий; - приготовление спирта и ликероводочных изделий, используя разные технологии, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасности спирта и ликероводочных изделий.	
<b>ПК 1.2.</b> Вести технологический процесс производства этилового спирта из пищевого сырья: - разработка ассортимента ликероводочных изделий; - расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления спирта и ликероводочных изделий; - проверка качества сырья для приготовления спирта и ликероводочных изделий; - организация технологического процесса приготовления спирта и ликероводочных изделий; - приготовление спирта и ликероводочных изделий, используя разные технологии, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасности спирта и ликероводочных изделий.	

<p><b>ПК 1.3.</b> Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента ликероводочных изделий;</li> <li>- расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления спирта и ликероводочных изделий;</li> <li>- проверка качества сырья для приготовления спирта и ликероводочных изделий;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления спирта и ликероводочных изделий;</li> <li>- приготовление спирта и ликероводочных изделий, используя разные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроль качества и безопасности спирта и ликероводочных изделий.</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.4.</b> Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочных изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента ликероводочных изделий;</li> <li>- расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления спирта и ликероводочных изделий;</li> <li>- проверка качества сырья для приготовления спирта и ликероводочных изделий;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления спирта и ликероводочных изделий;</li> <li>- приготовление спирта и ликероводочных изделий, используя разные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроль качества и безопасности спирта и ликероводочных изделий.</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.5.</b> Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента ликероводочных изделий;</li> <li>- расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления спирта и ликероводочных изделий;</li> <li>- проверка качества сырья для приготовления спирта и ликероводочных изделий;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления спирта и ликероводочных изделий;</li> <li>- приготовление спирта и ликероводочных изделий, используя разные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроль качества и безопасности спирта и ликероводочных изделий.</li> </ul>	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики:

За время прохождения практики студент изучил вопросы организации технологического процесса приготовления этилового спирта и ликероводочных изделий. Изучил схему технологического контроля производства, вопросы стандартизации и сертификации сырья, готовой продукции. Проявил любознательность при изучении процесса приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Умело сочетал полученные в техникуме знания с практическими навыками, полученными на производстве. Понял сущность и социальную значимость

своей будущей профессии, проявил к ней устойчивый интерес, осуществил поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, ориентировался в условиях частой смены технологий. Зарекомендовал себя с положительной стороны, правила внутреннего трудового распорядка не нарушал. Добросовестно выполнял требования руководителя практики. В период практики у обучающегося сформировались общие и профессиональные компетенции, приобретен практический опыт по модулю ПМ.01 Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства.

Замечаний по прохождению практики нет.

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ ФИО, должность

---

Печать и 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:

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор колледжа

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ  
ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ В ХОДЕ  
ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ  
по специальности**

19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

Модуль ПМ.01 Ведение технологических процессов спиртового и  
ликероводочного производства

Санкт-Петербург

2020 г.

Оцениваемые компетенции	Основные показатели оценки результата	Номер и содержание задания
ПК 1.1. Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции.	Умение проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции	Билет № 4
ПК 1.2 Вести технологический процесс производства этилового спирта из пищевого сырья	Умение подбирать режимы и параметры производства этилового спирта из пищевого сырья	Билет № 2, 3, 6, 7
ПК 1.3 Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий	Умение подбирать режимы и параметры производства ликероводочных изделий	Билет № 1, 3, 4, 6, 8, 10
ПК 1.4 Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочных изделий	Умение определять технологические параметры производства и качественные показатели продуктов	Билет № 1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10
ПК 1.5. Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий	Умение производить пуск, останов оборудования, регулировку основных параметров работы оборудования	Билет № 1, 2, 3, 5, 6, 10

## Вопросы

1. Какое сырье используют в производстве ликероводочных изделий?
2. Оборудование для приготовления спирта.
3. Способы определения крепости ликероводочных изделий.
4. Какое сырье относится к крахмалосодержащему и сахаросодержащему, почему?
5. Бражка. Качественные показатели в зрелой бражке. Методы определения.
6. Какие качественные показатели картофеля ограничивают его применение?
7. Брагоперегонные колонны. Тип колонн, принцип действия.
8. Что такое заторная масса и способ ее приготовления.
9. Методы контроля качества спирта-сырца, приготовление
10. Контроль качества спирта-ректификата

11. Картофелерезки, дробилки для зернового сырья, принцип действия и применение.
12. Контроль качества ликероводочных изделий
13. Расчет массы сырья на замес
14. Изменение температурных режимов приготовления бражки
15. Ректификационные колонны, принцип действия.
16. Виды и причины брака ликероводочных изделий.
17. Перечислить мероприятия, обеспечивающие получение ректификационного спирта высокого качества.
18. В чем преимущество низкотемпературного разваривания крахмалосодержащего сырья по сравнению с высокотемпературным?
19. Перечислить физико-химические показатели сырья для производства ликероводочных изделий.
20. Описать аппаратно-технологическую схему осахаривания и охлаждения крахмалосодержащего сырья.

### Компоновка билетов

№ билета	Вопрос 1	Вопрос 2
1	1	11
2	2	12
3	3	13
4	4	14
5	5	15
6	6	16
7	7	17
8	8	18
9	9	19
10	10	20