

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> Пелевина Л.Ф.</p> <p>(подпись)</p> <p>« 29 » 04 2022 г.</p>
--	--

**КОМПЛЕКТ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной практике**

профессионального модуля

ПМ. 06 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

профессиональной образовательной программы специальности:

19.02.05 Технология броидильных производств и виноделие

по программе базовой подготовки

Санкт-Петербург
2022 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

(код, наименование)

федерального государственного бюджетного образовательного учреждение
высшего образования «Санкт-Петербургский государственный
экономический университет» (ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»)

Разработчик (и): Иванова М.А., преподаватель колледжа бизнеса и
технологий ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»

(Ф.И.О., должность, место работы)

Одобен на заседании цикловой комиссии ОПОП по специальности
19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

(наименование цикловой комиссии)

Протокол № 7 от «02» 03 2022г.

Председатель ЦК Иванова Иванова М.А.

Согласовано с работодателем:

ООО «Брю Саксесс Групп Мануфэкчуринг», генеральный директор
Соболев В.В.,



(место работы, занимаемая должность, инициалы, фамилия)

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Область применения

Комплект фонда оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки результатов прохождения учебной практики по ПМ. 06 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие.

2. Объекты оценивания – результаты освоения ПМ.06 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

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 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии.

ПК 3.1. Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.ФОС позволяет оценить приобретенный на практике

практический опыт:

- разработки ассортимента используемого сырья;
- проверки качества сырья для приготовления спирта, ЛВИ, пива, лимонадов, кваса, минеральных вод, виноградных и плодовых годных вин;
- организации технологического процесса переработки сырья с получением полуфабрикатов и готовой продукции;
- приготовления различных напитков, используя разные технологии, оборудование и инвентарь;
- контроля качества перерабатываемого сырья.

уметь:

- обслуживать оборудование для приемки, хранения, транспортировки и переработки сырья.
- вести технологические процессы производства продукции в соответствии с нормативной документацией;
- определять потребность в основных вспомогательных и упаковочных материалах, таре;
- пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск продукции;
- проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;
- соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;
- производить расчеты производительности оборудования;

- осуществлять контроль работы и качества наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта.
- соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;
- производить расчеты производительности оборудования;
- осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования.
- обосновать выбор метода анализа для выяснения перспективных технологических решений в производстве спирта и ликероводочных изделий;
- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к качеству и безопасности готовой продукции;
- проводить стандартные исследования по определению физико-химических показателей продуктов питания.
- составить поточно-механизированную линию бродильных производств и эксплуатировать оборудование.

знать:

- основное сырье бродильных производств и виноделия
- назначение, устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания технологического оборудования.
- методы оценки качества сырья

3. Формы контроля и оценки результатов прохождения практики

В соответствии с учебным планом, рабочей программой ПМ.06 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке 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.06 – практическому опыту, ПК, ОК и отражены в рабочей программе ПМ.06 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.06.

Перечень контрольных вопросов составляется преподавателем по каждому виду профессиональной деятельности.

1

Код компетенции (указываются все ПК из ФГОС)	Наименование компетенции (указываются все ПК из ФГОС)	Практическое задание (количество заданий разрабатывается для полного контроля освоения компетенции)	Решение практического задания (для проверяющих)
ПК 1.1.	Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции.	1.Определитькачественные показатели воды для производства спирта и ЛВИ	В воде ля производства спирта и ЛВИ изделий определяют такие показатели как жесткость, щелочность методом титрования и спектрофотометрический
		2. Определения влажности зерна	Определяется на влагомере Температура сушки от 130 С до 150 С
		3.Определить крепости водно-спиртового раствора	Определяется ареометрически
		4. Определить кислотность сырья для производства спирта и ЛВИ	Определяется методом титрования
		5. Определение экстрактивности плодово-ягодного сырья для производства ЛВИ	Определяется рефрактометрически с использованием метода дигестии
ПК 2.1.	Проводить подготовительные работы в виноделии.	1. . Определение экстрактивности плодово-ягодного сырья для производства вина	Определяется рефрактометрически с использованием метода дигестии
		2. Определение экстрактивности сусла	Определяется ареометрически и рефрактометрически

		3. Определить кислотность полуфабрикатов для производства вина	Определяется методом титрования
ПК 3.1.	Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков	1.Определение качественных показателей сырья для производства пива и безалкогольных напитков	Определение влажности, экстрактивности, кислотности. Определение качественных показателей дрожжей
		2.Определение качественных показателей полуфабрикатов в сусле	Определение экстрактивности, кислотности в конгрессном сусле.
ПК 4.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	1.Определение качественных показателей полуфабрикатов исходя из качественных показателей сырья	Заполнение протокола

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.06 _____

в объеме _____ часов с « _____ » _____ 20_ г. По « _____ » _____ 20_ 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 1.1	
ПК 2.1	
ПК 3.1	
ПК 4.5	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной 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:

«_____» _____ 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. 06 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

Санкт-Петербург

20__г.

*Оформление экзаменационных билетов
для квалификационного экзамена*

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
Колледж бизнеса и технологий**

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии _____ «-» _____ 20г. протокол № _____	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 6 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие. _____ № специальности Вариант № 1	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора _____ Е.А.Нестеренко « _____ » _____ 20.г.
--	--	---

Составить устный доклад нормативного технологического и технического решения с обоснованием его выбора для производства спирта из крахмалсодержащего сырья (картофель).

Инструкция

1.Последовательность и условия выполнения задания:

Доклад должен быть построен в следующей последовательности и с содержанием:

- Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в состав для производства спирта из крахмалсодержащего сырья. Подготовка, сроки и условия, методы анализа.
- Технологическая схема производства для производства спирта из крахмалсодержащего сырья.
- Установки для хранения зерна: правила эксплуатации, разгрузка, передача в силосы

2.Вы можете воспользоваться нормативно - технической документацией, (ГОСТ, сборник технологических инструкций)

3.Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.

Преподаватель _____

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ _____ «-» _____ 20г. протокол № ____	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 6 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке 19.02.05 Технология броидильных производств и виноделие. _____ № специальности Вариант № 2	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора _____ Е.А.Нестеренко « _____ » _____ 20.г.
---	---	---

Составить устный доклад нормативного технологического и
технического решения с обоснованием его выбора для производства спирта
из крахмалсодержащего сырья (зерно).

Инструкция

1.Последовательность и условия выполнения задания:

Доклад должен быть построен в следующей последовательности и с
содержанием:

- Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в
состав для производства спирта из крахмалсодержащего сырья.
Подготовка, сроки и условия, методы анализа.
- Технологическая схема производства для производства спирта из
крахмалсодержащего сырья.
- Установки для хранения зерна: правила эксплуатации, разгрузка,
передача в силосы

2.Вы можете воспользоваться нормативно - технической документацией, (ГОСТ,
сборник технологических инструкций)

3.Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.

Преподаватель _____

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ _____ «-» _____ 20г. протокол № _____	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 6 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие. _____ № специальности Вариант № 3	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора _____ Е.А.Нестеренко « _____ » _____ 20.г.
--	--	---

Составить устный доклад нормативного технологического и технического решения с обоснованием его выбора для производства спирта из сахаросодержащего сырья (плодово-ягодное сырье).

Инструкция

1. Последовательность и условия выполнения задания:

Доклад должен быть построен в следующей последовательности и с содержанием:

- Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в состав для производства спирта из сахаросодержащего сырья. Подготовка, сроки и условия, методы анализа.
- Технологическая схема производства для производства спирта из сахаросодержащего сырья.
- Установки для сахаросодержащего сырья: правила эксплуатации, разгрузка, передача в силосы

2. Вы можете воспользоваться нормативно - технической документацией, (ГОСТ, сборник технологических инструкций)

3. Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.

2. Вы можете воспользоваться нормативно - технической документацией, (ГОСТ, сборник технологических инструкций)

Преподаватель _____

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ _____ «-» _____ 20г. протокол № _____	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 6 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке 19.02.05 Технология броидильных производств и виноделие. _____ № специальности Вариант № 4	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора _____ Е.А.Нестеренко « _____ » _____ 20.г.
--	---	---

Составить устный доклад нормативного технологического и технического решения с обоснованием его выбора для производства спирта из сахаросодержащего сырья (меласса).

Инструкция

1.Последовательность и условия выполнения задания:

Доклад должен быть построен в следующей последовательности и с содержанием:

- Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в состав для производства спирта из сахаросодержащего сырья. Подготовка, сроки и условия, методы анализа.
- Технологическая схема производства для производства спирта из сахаросодержащего сырья.
- Установки для сырья в производстве спирта из мелассы

2.Вы можете воспользоваться нормативно - технической документацией, (ГОСТ, сборник технологических инструкций)

3.Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.

2.Вы можете воспользоваться нормативно - технической документацией, (ГОСТ, сборник технологических инструкций)

Преподаватель _____

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
Колледж бизнеса и технологий

<p>Рассмотрено на заседании цикловой комиссии</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>«-» _____ 20г. протокол № _____</p>	<p>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 6 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке 19.02.05 Технология броидильных производств и виноделие.</p> <p>_____</p> <p>№ специальности</p> <p>Вариант № 5</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Зам.директора _____ Е.А.Нестеренко</p> <p>« _____ » _____ 20.г.</p>
---	---	--

Составить устный доклад нормативного технологического и технического решения с обоснованием его выбора для производства столового вина.

Инструкция

1.Последовательность и условия выполнения задания:

Доклад должен быть построен в следующей последовательности и с содержанием:

- Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в состав для производства столового вина. Подготовка, сроки и условия, методы анализа.
- Технологическая схема производства для производства столового вина.
- Установки для переработки сырья при производстве столового вина

2.Вы можете воспользоваться нормативно - технической документацией, (ГОСТ, сборник технологических инструкций)

3.Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.

2.Вы можете воспользоваться нормативно - технической документацией, (ГОСТ, сборник технологических инструкций)

Преподаватель _____

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
Колледж бизнеса и технологий

<p>Рассмотрено на заседании цикловой комиссии</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>«-» _____ 20г. протокол № _____</p>	<p>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 6 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке 19.02.05 Технология броидильных производств и виноделие.</p> <p>_____</p> <p>№ специальности</p> <p>Вариант № 6</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ</p> <p>Зам.директора</p> <p>_____ Е.А.Нестеренко</p> <p>« _____ » _____ 20.г.</p>
---	---	--

Составить устный доклад нормативного технологического и технического решения с обоснованием его выбора для производства крепленого вина.

Инструкция

1.Последовательность и условия выполнения задания:

Доклад должен быть построен в следующей последовательности и с содержанием:

- Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в состав для производства крепленого вина. Подготовка, сроки и условия, методы анализа.
- Технологическая схема производства для производства крепленого вина.
- Установки для переработки сырья при производстве крепленого вина

2.Вы можете воспользоваться нормативно - технической документацией, (ГОСТ, сборник технологических инструкций)

3.Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.

2.Вы можете воспользоваться нормативно - технической документацией, (ГОСТ, сборник технологических инструкций)

Преподаватель _____

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии _____ «-» _____ 20г. протокол № ____	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 6 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке 19.02.05 Технология броидильных производств и виноделие. _____ № специальности Вариант № 7	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора _____ Е.А.Нестеренко « _____ » _____ 2.г.
---	---	--

Составить устный доклад нормативного технологического и технического решения с обоснованием его выбора для производства крепленого вина.

Инструкция

1. Последовательность и условия выполнения задания:

Доклад должен быть построен в следующей последовательности и с содержанием:

- Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в состав для производства десертного вина. Подготовка, сроки и условия, методы анализа.
- Технологическая схема производства для производства десертного вина
- Установки для переработки сырья при производстве десертного вина

2. Вы можете воспользоваться нормативно - технической документацией, (ГОСТ, сборник технологических инструкций)

3. Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.

2.Вы можете воспользоваться нормативно - технической документацией, (ГОСТ, сборник технологических инструкций)

Преподаватель _____

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
Колледж бизнеса и технологий**

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии _____ «-» _____ 20г. протокол № ____	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 6 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке 19.02.05 Технология броидильных производств и виноделие. _____ № специальности Вариант № 8	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора _____ Е.А.Нестеренко « _____ » _____ 20г.
---	---	--

Составить устный доклад нормативного технологического и технического решения с обоснованием его выбора для производства игристого вина.

Инструкция

1.Последовательность и условия выполнения задания:

Доклад должен быть построен в следующей последовательности и с содержанием:

- Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в состав для производства игристого вина. Подготовка, сроки и условия, методы анализа.
- Технологическая схема производства для производства игристого вина
- Установки для переработки сырья при производстве игристого вина

2.Вы можете воспользоваться нормативно - технической документацией, (ГОСТ, сборник технологических инструкций)

3.Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.

2.Вы можете воспользоваться нормативно - технической документацией, (ГОСТ, сборник технологических инструкций)

Преподаватель _____

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии _____ «-» _____ 20г. протокол № ____	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 6 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке 19.02.05 Технология броидильных производств и виноделие. _____ № специальности Вариант № 9	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора _____ Е.А.Нестеренко « _____ » _____ 20.г.
---	---	---

Составить устный доклад нормативного технологического и технического решения с обоснованием его выбора для производства игристого вина.

Инструкция

1. Последовательность и условия выполнения задания:

Доклад должен быть построен в следующей последовательности и с содержанием:

- Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в состав для производства игристого вина. Подготовка, сроки и условия, методы анализа.
- Технологическая схема производства для производства игристого вина
- Установки для переработки сырья при производстве игристого вина

2. Вы можете воспользоваться нормативно - технической документацией, (ГОСТ, сборник технологических инструкций)

3. Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.

2. Вы можете воспользоваться нормативно - технической документацией, (ГОСТ, сборник технологических инструкций)

Преподаватель _____

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии _____ «-» _____ 20г. протокол № ____	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 6 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке 19.02.05 Технология броидильных производств и виноделие. _____ № специальности Вариант № 10	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора _____ Е.А.Нестеренко « _____ » _____ 20.г.
---	--	---

Составить устный доклад нормативного технологического и технического решения с обоснованием его выбора для производства светлого пива.

Инструкция

1. Последовательность и условия выполнения задания:

Доклад должен быть построен в следующей последовательности и с содержанием:

- Характеристика основного и дополнительного сырья, входящего в состав для производства светлого пива. Подготовка, сроки и условия, методы анализа.
- Технологическая схема производства для производства светлого пива
- Установки для переработки сырья при производстве светлого пива

2. Вы можете воспользоваться нормативно - технической документацией, (ГОСТ, сборник технологических инструкций)

3. Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.

2. Вы можете воспользоваться нормативно - технической документацией, (ГОСТ, сборник технологических инструкций)

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств по учебной практике по
профессиональному модулю
ПМ.06 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке для обучающихся
очной формы обучения 2022 года набора

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств (КОС) по учебной практике по профессиональному модулю ПМ.06 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке составлен в соответствии с ФГОС СПО, рабочими программами учебной и учебной практики по профессиональному модулю ПМ.06 и предназначен для оценки освоения профессиональных компетенций в ходе прохождения учебной практики.

Комплект КОС включает в себя практические задания для оценки освоения компетенций по виду профессиональной деятельности Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке:

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

ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии.

ПК 3.1. Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Актуальность данного комплекта выражена в практико - ориентированности заданий. Несомненным достоинством данного комплекта является то, что компоненты КОС выстроены в логической последовательности, содержание определено с учетом особенностей ППССЗ по данной специальности. Структура комплекта соответствует современным требованиям. Содержание каждого элемента комплекта разработано с достаточной степенью полноты и законченности. Материал выстроен методически грамотно, носит комплексный, высокопрофессиональный характер. При помощи данного комплекта КОС возможно осуществление контроля и управления процессом приобретения обучающимися необходимых умений и практического опыта, определенных ФГОС СПО по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие.

Комплект оценочных средств рекомендуется использовать в образовательном процессе для оценки освоения обучающимися профессиональных компетенций в ходе прохождения учебной практики по ПМ.06 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

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



подпись

