

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Месхи Бесик Чохоевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 31.08.2023 13:57:26  
Уникальный программный ключ:  
a709f3afe0a33d7245d2706536f87666376d2dd0



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
(ДГТУ)



С.В. Пономарева  
« 29 » 06 2023 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
по практике**

УПн.01.01 Учебная практика

образовательной программы

по специальности среднего профессионального образования

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

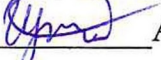
Ростов-на-Дону  
2023 г.

### Лист согласования


Фонд оценочных средств по практике разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

#### Разработчик(и):

Ассистент кафедр

«Техника и технологии пищевых производств»  А.А.Щербаков

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании цикловой комиссии Авиационно-технологического колледжа, протокол № 9 от 19.06.2023 г.

Председатель цикловой комиссии  А.Ю. Коротенко

«18» 06 2023 г.

#### Согласовано:

#### Рецензенты:

ООО «Эльбезд»  
(место работы)

генеральный директор  
(занимаемая должность)



Т.И.Гончарова  
(инициалы, фамилия)

ООО «ФАВОРИТ»  
(место работы)

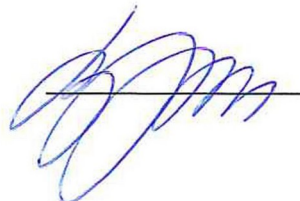
директор  
(занимаемая должность)



А.В.Кузнецов  
(инициалы, фамилия)

Одобен на заседании педагогического совета Авиационно-технологического колледжа, протокол № 5 от 20.06.2023 г.

Председатель педагогического совета



В.А. Зибров

	<b>стр.</b>
<b>1 Паспорт Фонда оценочных средств</b>	<b>4</b>
1.1 Область применения Фонда оценочных средств	4
1.2 Требования к результатам прохождения практики	4
<b>2 Результаты прохождения практики, подлежащие проверке</b>	<b>7</b>
2.1 Показатели оценки результатов обучения	7
2.2 Формы контроля и оценки результатов практики	10
<b>3 Формы отчетности по практике</b>	<b>11</b>
<b>4 Процедура оценки общих и профессиональных компетенций</b>	<b>11</b>
4.1 Система оценивания прохождения практики	11
4.2 Оценочный материал прохождения практики	11

# 1 Паспорт Фонда оценочных средств

## 1.1 Область применения Фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств разработан в соответствии с требованиями ФГОС специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и рабочей программой УПн.01.01 Учебная практика.

Фонд оценочных средств предназначен для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям основной образовательной программы среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. ФОС включает в себя контрольно-оценочные материалы, которые позволяют оценить умения, знания, личностные результаты программы воспитания и уровень сформированных компетенций.

УПн.01.01 Учебная практика, в соответствии с учебным планом, входит в состав профессионального модуля ПМн.01 Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору), проходит на втором курсе в третьем и четвертом семестре и заканчивается дифференцированным зачетом.

## 1.2 Требования к результатам прохождения практики

Рабочей программой УПн.01.01 Учебная практика предусмотрено формирование следующих компетенций:

ПК 1.2.: Выполнять технологические операции по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 1.1: Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

В соответствии с рабочей программой воспитательной работы и календарным планом воспитательной работы в процессе прохождения производственной практики формируются следующие личностные результаты:

ЛР 17: Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии

ЛР 16: Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности

ЛР 15: Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

ЛР 14: Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

ЛР 13: Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности

ЛР 12: Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

ЛР 11: Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учетом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике

ЛР 10: Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них

ЛР 9: Сознательный ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных склонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде

ЛР 8: Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учетом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение

ЛР 7: Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей

ЛР 6: Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации

ЛР 5: Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права

ЛР 4: Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный

на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»

ЛР 3: Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней

ЛР 2: Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками

ЛР 1: Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательное единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве

В результате прохождения практики обучающийся должен:

Знать:

31 - государственный образовательный стандарт и рабочий учебный план по одной из образовательных программ; учебно-методическую литературу, материально-техническое и программное обеспечение по рекомендованным дисциплинам учебного плана

32 - формы организации образовательной и научной деятельности в вузе

33 - нормативные правовые акты, инструктивные материалы, организацию документооборота, учета и отчетности в сфере управленческой деятельности образовательного учреждения.

Уметь:

У1 - выразить свои мысли логично, доступным и понятным языком;

У2 - анализировать и обобщать данные научно-методической литературы, передовой педагогический опыт

У3 - организовать свою трудовую деятельность и четко предъявлять педагогические требования;

У4 - квалифицированно решать социально-педагогические задачи;

У5 - выстраивать деловые и конструктивные отношения с коллегами, с руководством образовательного учреждения.

Иметь практический опыт:

В1 - применения разнообразных форм, методов и методических приемов обучения;

В2 - самоанализа учебных занятий, а также анализа учебных занятий, проведенных опытными преподавателями и своими коллегами;

В3 - дидактической обработки научного материала и представления информации различными способами с целью его изложения студентам;

В4 - использования современных педагогических и информационных технологий в образовательном процессе.;

## 2 Результаты прохождения практики, подлежащие проверке

### 2.1 Показатели оценки результатов обучения

Основные показатели и критерии оценки результатов прохождения учебной практики представлены в таблице.

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата	Критерии оценки результата	Тип задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
ПК1.1, ПК1.2, ЛР16, ЛР17	Демонстрация умений: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составления плана действия; определения необходимых ресурсов. Демонстрация навыков: владения актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценки результатов и последствий своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Демонстрация умений: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную	Оценка умений: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составления плана действия; определения необходимых ресурсов. Оценка навыков: владения актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценки результатов и последствий своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Оценка умения планировать, организовывать и оценивать собственную деятельность, понимать суть	Практическая работа (анализ производственных ситуаций). Тест. Защита отчета по практике (ответы на контрольные вопросы).	Дифференцированный зачет

	терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	профессиональных задач, оценивать и анализировать процесс и результат.		
ЛР10	Демонстрация умений использования различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач.	Оценка умений определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.		
ЛР4, ЛР6, ЛР7, ЛР10, ЛР13, ЛР14	Понимание основ работы в коллективе и в команде. Демонстрация умений: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения. Демонстрация готовности и способности вести диалог с другими людьми. Оценка навыков владения профессиональной лексикой, соблюдения этических норм поведения.		
ЛР11	Грамотное изложение своих мыслей и оформление документов по профессиональной тематике на государственном языке. Умение проявлять толерантность в рабочем коллективе.	Оценка умений: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе.		
ЛР1, ЛР2, ЛР3	Демонстрация умений описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения .	Оценка демонстрации умений описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного		



		поведения		
ЛР9, ЛР15	Демонстрация умений: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Оценка умений: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности		
ЛР17	Демонстрация умений: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия	Оценка умений: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);		
ЛР16	Демонстрация умений: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	Оценка умений: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности		

ЛР9	Демонстрация умений: оценивать состояние пострадавшего и условия для оказания первой помощи; выявлять признаки состояний и заболеваний, угрожающие жизни и здоровью граждан; проводить мероприятия по оказанию первой помощи при состояниях и заболеваниях, угрожающих жизни и здоровью граждан	Оценка умений: оценивать состояние пострадавшего и условия для оказания первой помощи; выявлять признаки состояний и заболеваний, угрожающие жизни и здоровью граждан; проводить мероприятия по оказанию первой помощи при состояниях и заболеваниях, угрожающих жизни и здоровью граждан		
ПК 1.1, ЛР16, ЛР17	Принятие мер по устранению выявленных в ходе контроля определение биологического урожая полевых и овощных культур; определение сроков и способов уборки урожая; качества технологических операций дефектов и недостатков	Оценка устранения выявленных в ходе контроля определение биологического урожая полевых и овощных культур		
ЛР7, ЛР10	Демонстрация умений: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Оценка демонстрации умений: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности		

## 2.2 Формы контроля и оценки результатов практики

В соответствии с учебным планом, рабочей программой профессионального модуля ПМн.01 «Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях» УПн.01.01 Учебная практика предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов прохождения практики.

Виды работ на учебной практике определяются в соответствии с требованиями к результатам обучения по профессиональному модулю (далее ПМ) - практическому опыту, ПК, ОК и личностных результатов реализации программы воспитания, и отражены в рабочей программе ПМ и рабочей программе практики.

Текущий контроль результатов прохождения практики в соответствии с рабочей

программой практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости учебной практики (с отметкой в журнале учебных занятий);
- наблюдение за выполнением видов работ на учебной практике (в соответствии с рабочей программой практики);
- контроль за ведением дневника учебной практики и отчета по практической подготовке при проведении учебной практики;
- тестирования.

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

Обучающиеся допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на учебной практике, предусмотренных рабочей программой, и своевременном предоставлении отчета по практической подготовке.

ДЗ проходит в форме защиты отчета по практической подготовке (ответы на контрольные вопросы).

### **3 Формы отчетности по практике**

Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом результатов ее прохождения, подтверждаемых следующими документами:

- дневника учебной практики;
- отчета по практической подготовке при проведении учебной практики;

Формы отчетности по учебной практике представлены в приложении.

### **4 Процедура оценки общих и профессиональных компетенций**

#### **4.1 Система оценивания прохождения практики**

Данный вид учебной практики обеспечивает приобретение первоначального практического опыта в рамках ПМн.01 Ведение технологического процесса производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях.

Обучающиеся в период прохождения учебной практики обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программой учебной практики;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты;
- полностью выполнять виды работ, предусмотренные заданиями по учебной практике.

Оценка общих и профессиональных компетенций и личностных результатов реализации программы воспитания обучающихся, освоенных ими в ходе прохождения практики происходит по следующим показателям:

- соответствие содержания отчета по учебной практике заданию на практику;
- оформление отчета по практической подготовке, в соответствии с требованиями;
- оформления дневника по учебной практике (вместе с приложениями);
- ответы на тестирование во время промежуточной аттестации.

Оценка по промежуточной аттестации выставляется в экзаменационную ведомость и зачетную книжку обучающегося преподавателем.

#### **4.2 Оценочный материал прохождения практики**

**Задания для контроля и оценки знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций (демоверсия) для текущего контроля  
Практическая работа.**

## Тема 1.4 Технология производства винограда

Проверяемые компетенции и личностные результаты: ЛР2 ЛР3 ЛР4 ЛР6 ЛР7 ЛР10 ЛР13 ЛР14 ЛР15 ЛР16 ЛР17 ЛР19 ЛР20.

### **Задание 1.**

Закончить определение:

Устройство для переработки винограда по красному способу путем сбраживания сусла на мезге -

### **Задание 2.**

Дать классификацию сортам винограда, прорастающим в Ростовской области.

### **Задание 3.**

Представить технологические требования к качеству растительного сырья.

### Критерии оценивания

«отлично»	Работа выполнена полностью и правильно.
«хорошо»	Работа выполнена правильно с учетом 2-3 несущественных ошибок,
«удовлетворительно»	Работа выполнена правильно не менее чем на половину или допущена существенная ошибка
«неудовлетворительно»	Работа выполнена правильно менее чем на половину

## **Тест**

### Тема1.10: Выбор технологического оборудования:

Проверяемые компетенции: ЛР2 ЛР3 ЛР4 ЛР6 ЛР7 ЛР9 ЛР10 ЛР11 ЛР13 ЛР14 ЛР15 ЛР16 ЛР17 ЛР18 ЛР19 ЛР20.

Инструкция: Задания рекомендуется выполнять по порядку. Если задание не удастся выполнить сразу, то переходите к следующему.

Задание. Решите тестовые задания, выберите два правильных ответа.

1. Количество продукции, которую вырабатывает машина в единицу времени при безостановочной работе:

- А) технологическая операция
- Б) теоретическая производительность**
- В) внецикловая производительность
- Г) номинальная производительность

2) Реальное количество кондиционной продукции, вырабатываемое за единицу времени с учетом простоев не зависящих от конструкции машины:

- А) номинальная производительность
- Б) эксплуатационная производительность**
- Г) количество продукта
- В) площадь рабочей поверхности

3) Основной фактор, при определении производительности броидильных установок:

- А) вместимость**
- Б) площадь рабочей поверхности
- В) производительность

4) Основной фактор, определяющий производительность фильтров и отстойников:

А) **площадь рабочей поверхности**

Б) вместимость

В) производительность по массе

5) Основной фактор, определяющий производительность тепловой аппаратуры:

А) **площадь теплопередающей поверхности**

Б) коэффициент теплопередачи

Г) удельная теплоемкость продукта

6) Бункеры-питатели, дробилки-гребнеотделители, стекатели, прессы, оборудование для обработки мезги относятся к:

А) вспомогательному оборудованию

Б) **основному оборудованию**

В) транспортирующему оборудованию

7) Поточные линии по переработке плодово-ягодного сырья в продукты брожения состоят из устройств:

А) для его мойки

Б) инспекции

В) измельчения

Г) обработки мезги

Д) извлечения сока

Е) **все ответы верны**

8) Различают приемные бункера с питателями.:

А) ленточными

Б) скребковыми

В) пневматическими

Г) шнековыми

Д) **все ответы верны**

9) Угол наклона стенок бункера питателя выбирают из условия:

А) **все ответы верны**

Б) обеспечения непрерывного истечения винограда

В) равномерного истечения винограда

Г) недопущения образования свода

10) Машины и аппараты, обеспечивающие переработку винограда на различные типы вин:

А) средства доставки винограда

Б) дробилки-гребнеотделители

В) стекатели и прессы

Г) винификаторы и виниматики

Д) электронасосные агрегаты и дозаторы

Е) теплообменники

Критерии оценивания

Критерии оценивания тестовых заданий	
«отлично»	90% - 100 %
«хорошо»	80% - 89%

«удовлетворительно»	70% - 79%
«неудовлетворительно»	менее 70%

### **Задания для контроля и оценки знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций (демоверсия) для промежуточной аттестации**

Дифференцированный зачет состоит из защиты отчета по практической подготовке (ответы на контрольные вопросы).

Контрольные вопросы необходимы для систематизации и закрепления материала на практике. Грамотные ответы на контрольные вопросы подтверждают освоение обучающимися профессиональных компетенций и общих компетенций и приобретение практического опыта по профессиональному модулю.

#### **Перечень контрольных вопросов:**

1.Определение понятия пива, в рамках действующего в России законодательства: Федеральный закон от 22.11.1995 № 171-ФЗ, ГОСТ 31711-2012 «Пиво. Общие технические условия». Основное и вспомогательное сырьё для производства пива.

2.Ячмень. Группы и сорта. Строение ячменного зерна. Основной химический состав. Требования к пивоваренному ячменю.

3.Хмель. Основные сорта и разновидности. Строение хмелевой шишки. Состав и свойства компонентов хмеля. Требования к пивоваренному хмелю.

4.Пивоваренные дрожжи. Строение и состав дрожжевой клетки. Обмен веществ дрожжевой клетки. Характеристики пивоваренных дрожжей. Технологические различия при сбраживании дрожжей верхового и низового брожения.

5. Основные требования к воде для пивоварения. Способы улучшения состава воды. Насоложенное сырьё в пивоваренном производстве.

6.Солод. Понятие. Основные виды. Краткая характеристика основных этапов производства солода. Применение различных типов солода для приготовления раз личных типов пива.

7.Солод. Понятие. Сушка и хранение ячменя. Замачивание ячменя. Процессы, происходящие при замачивании. Способы замачивание ячменя.

8.Солод. Понятие. Проращивание ячменя. Процессы, происходящие при проращивании. Способы проращивания. Сушка солода.

9.Солод. Сушка солода. Процессы, происходящие при сушки солода. Дробление солода. Способы сушки дробления солода.

10.Затираание. Понятие процесса. Превращения веществ при затираании. Способы затираания. Гидромодуль затора. Температура начала затираания.

11. Фильтрование затора. Понятие процесса. Последовательность операций при работе на фильтр-чане. Пивная дробина пути использования.

12. Кипячение сусла. Понятие процесса. Процессы, происходящие при кипячении сусла. Технология кипячения сусла. Внесение хмеля.

13.Основное оборудование варочного цеха. Варочные агрегаты мини-пивзаводов ресторанного типа. Факторы, оказывающие влияние на выход экстракта в варочном цехе.

14. Характеристика технологических операций перекачки и отделение взвесей горячего сусла. Охлаждение и подготовка сусла к брожению. Компоновка оборудования линии охлаждения сусла.

15. Брожение пива. Понятие процесса. Метаболизм дрожжей. Влияние на дрожжи различных факторов. Флокуляция дрожжей. Бродильные чаны и оснащение бродильного отделения.

16. Классическое брожение. Характеристики процесса. Оснащение открытого бродильного отделения. Главное брожение в открытых чанах. Сбор дрожжей из чана
17. Созревание пива при классическом способе производства. Процессы, протекающие при созревании пива в танках традиционной конструкции. Устройство классического отделения дображивания.
18. Брожение и созревание в цилиндрикоконических танках (ЦКТ). Установка и расположение ЦКТ. Виды брожения и созревания в ЦКТ. Технологические режимы ведения процесса брожения и созревания в цилиндрикоконических танках.
19. Фильтрация пива. Виды фильтрации. Виды фильтров. Тонкость фильтрации. Тангенциально-поточное фильтрация.
20. Стабилизация пива. Биологическая стабилизация пива. Коллоидная стабилизация пива.
21. Характеристика процесса карбонизации пива. Вкусовая стойкость пива.
22. Основные этапы розлива пива в стеклянные и ПЭТ бутылки. Основное технологическое оборудование и его компоновка.
23. Основные этапы розлива пива в банки и кеги. Основное технологическое оборудование и его компоновка.
24. Химический состав пива и его основные органолептические показатели. Типы пива и их особенности.
25. Основные отходы пивоваренного производства. Пути минимизации образования. Современные направления утилизации.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ДГТУ)**

Авиационно-технологический колледж

**ОТЧЕТ**  
**по практической подготовке при проведении**  
**учебной практики**

**по профессиональному модулю ПМ.01 Организация работы растениеводческих бригад в соответствии с технологическими картами возделывания сельскохозяйственных культур**

**Обучающегося** \_\_\_\_\_

подпись, Ф.И.О. обучающегося

**Курс** \_\_\_\_\_ **Группа** \_\_\_\_\_

**Специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Место прохождения практики** \_\_\_\_\_

**Период прохождения практики с «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.**

Оценка по практике \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Руководитель практической подготовки  
от АТК ДГТУ

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

расшифровка подписи





МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
(ДГТУ)

Авиационно-технологический колледж

**ДНЕВНИК  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Обучающегося \_\_\_\_\_  
Ф.И.О. обучающегося

Курс \_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_

Специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Период прохождения практики с «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Дата	Наименование выполненных работ	Рабочее место и должность	Оценка	Подпись непосредственного руководителя

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Руководитель практической  
подготовки от АТК ДГТУ

\_\_\_\_\_   
подпись

\_\_\_\_\_   
И.О.Ф.