

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Месхи Бесик Чохоевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 31.08.2023 14:26:49
Уникальный программный ключ:
a709f3afe0a33d7245d2706536f87666376d2dd0



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



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УРиНО

С.В. Пономарева

2023 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по профессиональному модулю**

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,

должностям служащих

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 дисциплине 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):

Старший преподаватель кафедры «ТТПП»



___В.А.Дорошенко

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

« 19 » 06 _____ 2023 г.

Согласовано:

Рецензенты:

ООО «Эльбүзд»

(место работы)

генеральный директор

(занимаемая должность)



Т.И.Гончарова

(инициалы, фамилия)

ООО «ФАВОРИТ»

(место работы)

директор

(занимаемая должность)

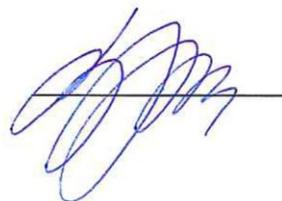


А.В.Кузнецов

(инициалы, фамилия)

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

Председатель педагогического совета



В.А. Зибров

Содержание

	стр.
1 Паспорт Фонда оценочных средств	4
1.1 Область применения Фонда оценочных средств	4
2 Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке.....	6
3 Фонд оценочных средств	10
3.1 Текущий контроль успеваемости	10
3.2 Промежуточная аттестация.....	16

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, учебного плана и рабочей программой модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

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

Профессиональный модуль ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, в соответствии с учебным планом, изучается на втором курсе в третьем и четвертом семестрах и заканчивается квалификационным экзаменом.

1.2 Требования к результатам освоения профессионального модуля

Перечень компетенций, формируемых в процессе изучения модуля.

Рабочей программой профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих предусмотрено формирование следующих компетенций:

ПК 2.2.: Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков.

ПК 2.1.: Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

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.

ПК 5.1.: Выполнение работ по обслуживанию технологического оборудования

ПК 5.2.: Выполнение работ по обработке сырья для продукции виноделия и получению сусла

ПК 5.3.: Обработка сусла в соответствии с технологией производства винодельческой продукции

ПК 5.4.: Выполнение работ по разливу, упаковке, маркировке, хранению винодельческой продукции

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»

ЛР3 - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР2 - Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

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 освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

З1 - знать основные принципы формирования технологических потоков

уметь:

У1 - пользоваться методиками анализа и синтеза технологических потоков

Иметь практический опыт:

В1 - применять известные и генерировать оригинальные решения по оптимизации технологических потоков

2 Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

Основные показатели и критерии оценки результатов освоения профессионального модуля представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Основные показатели и критерии оценки

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата	Критерии оценки результата	Тип задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
ЛР16, ЛР17, ЛР20	Демонстрация умений: распознавать задачу и/или проблему	Оценка умений: распознавать задачу и/или проблему	Тестовые задания, вопросы для	устный опрос, квалификационный экзамен

	<p>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 терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>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 профессиональных задач, оценивать и анализировать процесс и результат.</p>	<p>обсуждения, практические работы, темы курсовых работ, презентация. Защита отчета по практической подготовке (ответы на контрольные вопросы).</p>	
<p>ЛР10, ЛР20</p>	<p>Демонстрация умений использования различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач.</p>	<p>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</p>		

		результаты поиска.		
ЛР4, ЛР6, ЛР7, ЛР10, ЛР13, ЛР14, ЛР18	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, ЛР 12	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		

<p>ЛР8, ЛР20</p>	<p>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 (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>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); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>		
<p>ЛР12, ЛР16, ЛР19, ЛР20</p>	<p>Демонстрация умений: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>	<p>Оценка умений: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>		
<p>ЛР9, ЛР15</p>	<p>Демонстрация умений: оценивать состояние пострадавшего и условия для оказания первой</p>	<p>Оценка умений: оценивать состояние пострадавшего и условия для оказания</p>		

	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	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		
ПК1.2, ПК1.1, ПК2.1, ПК2.2, ПК5.1, ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4, ЛР4, ЛР7, ЛР13, ЛР14, ЛР16, ЛР17, ЛР18, ЛР20, З1, У1, В1	Демонстрация практического опыта	Оценка навыков реализации		

3 Фонд оценочных средств

3.1 Текущий контроль успеваемости

Текущий контроль проводится с целью установления соответствия достижений, обучающихся требованиям образовательной программы к результатам обучения и формирования компетенций, обеспечения своевременной обратной связи, для коррекции обучения, активизации самостоятельной работы обучающихся.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в ходе повседневной учебной работы по модулю. Перечень оценочных средств представлен в таблице 2.

Таблица 2 – Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Тест	Форма контроля, направленная на проверку уровня освоения контролируемого теоретического материала по дидактическим единицам дисциплины (терминологический аппарат, основные методы, информационные технологии, приемы, документы)	Тестовые задания по темам дисциплины
2	Вопросы для обсуждения	Вопросы для обсуждения, необходимые для контроля усвоения теоретических знаний	Перечень вопросов

3	Практическая работа	Форма контроля, направленная на проверку способности использовать знания, умения и навыки, полученные в процессе обучения, в практической деятельности	Демо-версия практической работы
---	---------------------	--	---------------------------------

Критерии и шкалы оценивания в результате изучения профессионального модуля при проведении текущего контроля

Шкалы оценивания	Критерии оценивания
Критерии оценивания тестовых заданий	
«отлично»	91% - 100 %
«хорошо»	81% - 90%
«удовлетворительно»	71% - 80%
«неудовлетворительно»	менее 70%
Критерии оценивания устных заданий	
«отлично»	Обучающийся правильно ответил на теоретические вопросы. Показал отличные знания в рамках учебного материала. Показал отличные умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при выполнении упражнений, иных заданий Ответил на все дополнительные вопросы
«хорошо»	Обучающийся с небольшими неточностями ответил на теоретические вопросы. Показал хорошие знания в рамках учебного материала, умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при выполнении упражнений, иных заданий. Ответил на большинство дополнительных вопросов.
«удовлетворительно»	Обучающийся с существенными неточностями ответил на теоретические вопросы. Показал удовлетворительные знания в рамках учебного материала. Показал удовлетворительные знания в рамках учебного материала, умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при выполнении упражнений, иных заданий. Допустил много неточностей при ответе на дополнительные вопросы
«неудовлетворительно»	Обучающийся при ответе на теоретические вопросы продемонстрировал недостаточный уровень знаний и умений при решении задач в рамках учебного материала. При ответах на дополнительные вопросы было допущено множество неправильных ответов.
Критерии оценивания практических работ	
«отлично»	Правильно выполнены все задания практической части практической (лабораторной) работы, правильно даны ответы на все контрольные вопросы, своевременно предоставлен отчет о выполнении работы.
«хорошо»	Правильно выполнены все задания практической части практической (лабораторной) работы, правильно даны ответы на все контрольные вопросы, несвоевременно предоставлен отчет о выполнении работы, в случае своевременного предоставления отчета, наличие несущественных ошибок в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы не противоречащим основным понятиям дисциплины.
«удовлетворительно»	Выполнены все задания практической части практической (лабораторной) работы, даны ответы на все контрольные вопросы,

	имеются несущественные ошибки в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы не противоречащим основным понятиям дисциплины, несвоевременно предоставлен отчет о выполнении работы, либо в случае своевременного предоставления отчета, но наличии грубых ошибок в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы противоречащих или искажающим основные понятия дисциплины.
«неудовлетворительно»	Выполнены все задания практической части практической работы (лабораторной работы) , даны ответы на все контрольные вопросы, имеются грубые ошибки в выполнении практических заданий (лабораторных заданий) и/или ответах на контрольные вопросы противоречащих или искажающим основные понятия дисциплины, отчет о выполнении работы не предоставлен, либо в случае своевременного предоставления отчета, но отсутствием более 50% выполненных практических (лабораторных) заданий и/или ответов на контрольные вопросы.

3.1.1 Задания для контроля и оценки знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций (демоверсия) для текущего контроля

3.1.1.1 Тестирование (Демонстрационный вариант)

МДК.05.01 Выполнение работ в рамках технологического процесса производства винодельческой продукции на автоматизированных технологических линиях

Тема 1.9

Проверяемые компетенции и личностные результаты: ЛР15 ЛР20 ЛР18 ЛР16 ЛР4 ЛР2 ПК

2.1 ПК 1.2 ПК 1.1

1.Для удаления ростков и пыли применяют:

- а) пылеулавливающий фильтр;
- б) полировочную машину;
- в) дробильную машину;
- г) магнит;
- д) норию.

2.Для дробления солода на ООО «Пивзавод» применяются дробилки:

- а) двухвальцовые;
- б) четырехвальцовые марки БДА-1М;
- в) шестивальцовые марки «Миаг»;
- г) четырехвальцовые производства ЧССР;
- д) шестивальцовые производства ЧССР.

3.Производительность дробилки:

- а) 5000 л/час;
- б) 120-180 упак/час;
- в) 750 бут/час;
- г) 1,0 т/час;
- д) 35 кег/час;

4.Перед поступлением на дробление солод проходит операции:

- а) затирание;
- б) полировка;
- в) отстаивание;

- г) взвешивание;
- д) удаление металлических примесей.

5.Солод дробится на следующие фракции:

- а) шелуха;
- б) мука;
- в) ростки;
- г) крупка;
- д) волокна.

6.Опасные производственные факторы в отделении дробления:

- а) отравление CO₂;
- б) взрывоопасность;
- в) пониженная температура;
- г) напряжение в цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;
- д) движущиеся части оборудования.

7.Какое сырье используется при приготовлении затора «Нугуш оригинальное»:

- а) карамельный солод;
- б) темный солод;
- в) светлый солод;
- г) рис;
- д) ячмень.

8.Какие ферменты применяются при приготовлении сусла:

- а) молочная кислота;
- б) лимонная кислота;
- в) фосфорная кислота;
- г) амилаза;
- д) гидролаза;

9.Соотношение солода и воды при приготовлении затора «Нугуш оригинальное»:

- а) 1:2;
- б) 1:4;
- в) 4:1;
- г) 1:10;
- д) 1:4,5;

10.Какими контрольно-измерительными приборами оснащен заторно-сусловарочный аппарат:

- а) термометр;
- б) манометр;
- в) тахометр;
- г) вакуумметр;
- д) газоанализатор;

11.Основные операции варочного отделения:

- а) затирание солода с водой;
- б) внесение дрожжей в пивное сусло;
- в) отварка и осахаривание затора;
- г) кипячение сусли с хмелем;
- д) охлаждение сусли.

12.Опасные производственные факторы в варочном отделении:

- а) отравление CO₂;
- б) повышенный шум;
- в) высокая температура;
- г) напряжение в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;
- д) движущиеся части оборудования.

13.Какой способ применяется при приготовлении затора «Нугуш оригинальное»:

- а) настоящий;
- б) одноотварочный;
- в) двухотварочный;
- г) трехотварочный.

14. Какое сырье используется при приготовлении затора «Нугуш оригинальное»:

- а) карамельный солод;
- б) темный солод;
- в) светлый солод;
- г) рис;
- д) ячмень.

УП.05.01 Учебная практика (производственное обучение)

Тема 6.10 Знакомство с товарами винодельческой продукции

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

Инструкция: 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 бродильных 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 тестовых заданий

«отлично»	90% - 100 %
«хорошо»	80% - 89%
«удовлетворительно»	70% - 79%
«неудовлетворительно»	менее 70%

УП 01.01 Учебная практика

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 суслу на мезге -

Задание 2.

Дать классификацию сортам винограда, прорастающим в Ростовской области.

Задание 3.

Представить технологические требования к качеству растительного сырья

3.1.1.3. Устный опрос

МДК 05.01 Организация деятельности аптеки и ее структурных подразделений

Тема 1.58 Автоматизация работы в аптеках

Перечень вопросов для обсуждения:

- 1) Качественная преемственность при построении технологии.
- 2) Формирование структуры технологии.
- 3) Формирование структуры операции
- 4) Классификация операций.
- 5) Виды операций в структуре технологического процесса
- 6) Оценка сложности системы
- 7) Техническое средство пищевых производств.
- 8) Подсистемы технологии.
- 9) Технологическое время операции
- 10) Операция непрерывной обработки
- 11) Операция периодической обработки

3.2 Промежуточная аттестация

3.2.1 Контроль приобретения практического опыта

3.2.1.1 Задания для контроля и оценки знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций (демоверсия) для промежуточной аттестации по УП 05.01 Учебная практика

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 сушке солода. Дробление солода. Способы сушки дробления солода.
10. Затираание. Понятие процесса. Превращения веществ при затираании. Способы затираания. Гидро модуль 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. Компонировка 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. Фильтрование пива. Виды фильтрования. Виды фильтров. Тонкость фильтрования. Тангенциально-поточное фильтрование.
20. Стабилизация пива. Биологическая стабилизация пива. Коллоидная стабилизация пива.
21. Характеристика процесса карбонизации пива. Вкуссовая 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.

3.2.1.2 Задания для контроля и оценки знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций (демоверсия) для промежуточной аттестации по ПП 05.01 Производственная практика.

Дифференцированный зачет предусматривается в виде 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. Превращение составных веществ сырья в процессе приготовления затора;
2. Изменение водорастворимых веществ сырья. Гидро модуль;

3. Ферментативный гидролиз крахмала в процессе приготовления затора. Влияние температуры, активной кислотности, концентрации затора на динамику ферментативного гидролиза крахмала;
 4. Углеводный состав сусла;
 5. Ферментативный гидролиз белков. Важнейшие продукты расщепления белков и их влияние на качество пива;
 6. Ферментативный гидролиз некрахмалистых полисахаридов, гемицеллюлоз, целлюлоз, гумми-веществ, пектиновых веществ, пентозанов;
 7. Приготовление затора с несоложенными материалами;
 8. Использование ферментных препаратов в приготовлении пивного сусла;
 9. Способы затираания;
 10. Сравнительная характеристика способов затираания, выбор способа затираания в соответствии с качеством применяемого сырья;
 11. Контроль процесса приготовления затора;
 12. Приготовление пивного сусла из различных образцов солода;
 13. Определение выхода сусла. Анализ сусла по физико-химическим показателям;
 14. Расчет выхода экстракта. Баланс выходов экстракта;
 15. Теория фильтрации сусла и выщелачивания дробины;
 16. Физико-химические процессы при фильтрации. Состав экстракта первого сусла и промывных вод;
 17. Характеристика хмелепродуктов;
 18. Физико-химические процессы, происходящие при кипячении сусла с хмелем.
- Изомеризация горьких веществ хмеля;
19. Превращение дубильных и ароматических веществ хмеля. Коагуляция белковых веществ;
 20. Образование белково-дубильных соединений (бруха). Факторы, влияющие на коагуляцию белковых веществ. Образование редуцирующих веществ;
 21. Дозировка хмеля по содержанию альфа-кислоты;
 22. Расчет выхода экстракта. Вымываемый и невымываемый экстракт. Потеря экстракта в промывных водах. Баланс экстракта в варочном отделении;
 23. Физико-химические процессы при охлаждении и осветлении сусла;
 24. Контроль охлаждения и осветления сусла. Потери сусла при охлаждении.
25. 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.
26. Ячмень. Группы и сорта. Строение ячменного зерна. Основной химический состав. Требования к пивоваренному ячменю.
27. Хмель. Основные сорта и разновидности. Строение хмелевой шишки. Состав и свойства компонентов хмеля. Требования к пивоваренному хмелю.
28. Пивоваренные дрожжи. Строение и состав дрожжевой клетки. Обмен веществ дрожжевой клетки. Характеристики пивоваренных дрожжей. Технологические различия при сбраживании дрожжей верхового и низового брожения.
29. Основные требования к воде для пивоварения. Способы улучшения состава воды. Насоложенное сырьё в пивоваренном производстве.
30. Солод. Понятие. Основные виды. Краткая характеристика основных этапов производства солода. Применение различных типов солода для приготовления раз личных типов пива.
31. Солод. Понятие. Сушка и хранение ячменя. Замачивание ячменя. Процессы, происходящие при замачивании. Способы замачивание ячменя.
32. Солод. Понятие. Проращивание ячменя. Процессы, происходящие при проращивании. Способы проращивания. Сушка солода.

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

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

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

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

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

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

39. Брожение пива. Понятие процесса

Критерии оценки:

- качество выполнения программы практики и отзыв руководителя от профильной организации;
- качество содержания и оформления отчета по практической подготовке;
- творческий подход обучающегося при выполнении индивидуального задания на производственную практику;
- качество защиты.

3.2. Квалификационный экзамен

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОП в целом.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является квалификационный экзамен. При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется.

Экзаменационные материалы представлены в форме комплексного задания.

Комплексное задание № 1 квалификационного экзамена (демонстрационный вариант)

Задание 1. Ознакомьтесь с ситуацией и начертите автоматизированную схему

При срабатывании первого дискретного входа П («Старт»), осуществляется подача жидкости в емкость через Насос_1. При достижении жидкости верхнего датчика уровня подача жидкости в емкость прекращается. Если оператор нажмет кнопку «Стоп», подача жидкости также должна прекратиться. Если температура в емкости превышает 99 0С выключается Насос_1, а при понижении температуры до 90 0С включается. При выключении Насоса_1 (при 99 0С) включается Насос_2, а выключается при температуре 91,3 0С.

Вопросы:

1. Технологический цикл
2. Цикл технологического процесса
3. Организационные принципы поточного производства

4. Коэффициентом использования технической производительности рабочего органа

.