

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»

	<p><b>УТВЕРЖДАЮ</b></p> <p>Директор Колледжа бизнеса и технологий</p> <p> Л.Ф.Пелевина (подпись) (Ф.И.О.)</p> <p>« 24 » 02 20 25 г.</p>
--	---

**КОМПЛЕКТ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
по производственной (преддипломной) практике**

профессиональной образовательной программы специальности:

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

\_\_\_\_\_  
(код и наименование)

по программе базовой подготовки

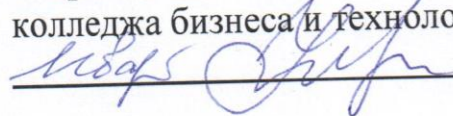
Санкт-Петербург  
2025г.

Комплект фондов оценочных средств по практике разработан на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта и  
образовательной программы среднего профессионального образования по  
специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного  
сырья**

(код, наименование)

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


**Разработчик (и): : Иванова М.А., Нестеренко Е.А., преподаватели  
колледжа бизнеса и технологий СПб ГЭУ**



(Ф.И.О., должность, место работы)

Одобрено на заседании цикловой комиссии ОПОП по специальности 19.02.05  
Технология бродильных производств и виноделие  
(наименование цикловой комиссии)

Протокол № 6 от «04» 02 2025

Председатель  Чаплыгина В.С.

Согласовано с сотрудником профильной организации:

**ООО «Брю Саксесс Групп Мануфэкчуринг»,**

управляющий, В.В.Соболев 

(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 преддипломной практики по ПМ:

ПМ. 01 Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях;

ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях

ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения, образовательной программы по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

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

В результате промежуточной аттестации по преддипломной практике осуществляется комплексная оценка овладения следующими компетенциями:

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

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

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



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

ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса

ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива

ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива

ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ФОС позволяет оценить приобретенные на практике:

**практический опыт:**

- проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования

- приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций процессов спиртового и ликероводочного производств, включая производство этилового спирта из пищевого сырья и ликероводочных изделий,

- винодельческих производств, включая процессы производства виноматериалов, готовой продукции виноделия, фасовки и транспортировки готовой продукции виноделия,

- пивоваренного и безалкогольного производства, включая процессы производства солода, пивного сусла, выращивания дрожжей, брожения, фильтрации, розлива пива, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических

наблюдений за ходом технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования;

- расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья

- обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов спиртового и ликероводочного производств, включая производства этилового спирта из пищевого сырья и ликероводочных изделий, винодельческих производств, включая процессы производства виноматериалов, готовой продукции виноделия, фасовки и транспортировки готовой продукции виноделия, пивоваренного и безалкогольного производств, включая процессы производства солода, пивного сусла, выращивания дрожжей, брожения, фильтрации, розлива продукции, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков

- подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты;

- отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации;

- планирования основных показателей производственного процесса; оценка эффективности производственного процесса; принятие управленческих решений по организации производственного процесса;

- планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения; принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями;

- контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства;

- группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента

рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств;

– ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию; составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учет брака и анализ причин образования дефектов продукции

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

В соответствии с учебным планом, рабочей программой ПМ:

ПМ. 01 Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях;

ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях; ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения, образовательной программы по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и рабочей программой преддипломной 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 – практическому опыту, компетенциям и отражены в рабочей программе ПМ и рабочей программе практики.

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

- ежедневный контроль посещаемости практики (с отметкой в журнале практики),



- наблюдение за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практики),
- контроль качества выполнения видов работ на практике (уровень владения компетенций при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики),
- контроль за ведением дневника практики,
- контроль сбора материала для отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

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

Промежуточная аттестация по преддипломной практике – дифференцированный зачет.

Студенты допускаются к сдаче промежуточной аттестации при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и своевременном предоставлении следующих документов:

- положительного **аттестационного листа** по практике руководителей практики от организации прохождения практики и образовательной организации (ОО) об уровне освоения профессиональных компетенций;
- положительной **характеристики** организации прохождения практики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- **дневника практики**;
- **отчета о практике** в соответствии с заданием на практику.

Промежуточная аттестация проходит в форме ответов на контрольные вопросы, защиты отчета по практике с иллюстрацией материала (презентации), или др.

### **4. Система оценивания качества прохождения практики при промежуточной аттестации**

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

-соответствие содержания, отчета по практике заданию на практику, оформление;

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

- оформления дневника практики (вместе с приложениями);

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

- запись в характеристике об освоении общих 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 практики.

## **5. Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения практики**

### **5.1. Аттестационный лист практики**

В аттестационном листе по практике руководитель практики от профильной организации оценивает компетенции при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики. Подпись руководителя практики от профильной организации заверяется печатью организации. Аттестационный лист по практике должен быть дополнительно подписан руководителем от образовательной организации.

### **5.2. Характеристика практики**

В характеристике руководитель практики от профильной организации подтверждает освоение студентами компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики.

### **5.3. Дневник практики**

Дневник практики оформляется в соответствии с принятым в структурном подразделении Университета макетом и заверяется руководителем практики от организации прохождения практики и от образовательной организации.

Содержание дневника практики (приводится в качестве примера):

- Титульный лист
- Общие положения
- Перечень компетенций
- Виды профессиональной деятельности
- Алгоритм действий обучающегося при прохождении практического обучения
- Индивидуальный график прохождения учебной/производственной практики

#### **5.4. Отчет о практике**

Отчет о практике должен включать материалы, собранные во время прохождения практики **в соответствии с выданным заданием на практику**. Это может быть информация о структуре, технологическом процессе и применяемом оборудовании в организации прохождения практики, могут быть данные для выполнения расчетов по курсовому проектированию, отчет может включать необходимые схемы, чертежи, таблицы, графики и т.д.

Структура отчета по практике (10-25 стр.):

- титульный лист
- содержание
- текст отчета
- используемые источники информации, документы (технологические инструкции, официальный сайт организации и т.д.)
- приложения (схемы, чертежи, таблицы, фото материалы выносятся в приложения, если они занимают большой объем)

#### **5.6. Контрольные вопросы по прохождению преддипломной практики**

Контрольные вопросы необходимы для оценки освоения компетенций. Грамотные ответы на контрольные вопросы подтверждают освоение студентами ПК и/или ОК и приобретение практического опыта по ПМ.

Перечень контрольных вопросов составляется преподавателем по каждому виду профессиональной деятельности.

1. Каким образом осуществляется доставка хмелепродуктов и дополнительного сырья на производство?
2. Каким образом осуществляется подготовка воды и дополнительного сырья к пуску в производство?
3. Укажите по схеме состав оборудования и опишите технологический процесс на нем.
4. Какие виды термической обработки применяются при производстве? Укажите их назначение и применяемое оборудование.
5. Какие данные необходимо знать для расчета производственной рецептуры?
6. В какой последовательности осуществляется расчет производственной рецептуры?
7. По какой методике проводится определение кислотности солодового сусла?
8. Опишите технологическую схему производства солода
9. Опишите технологическую схему производства ЛВИ
10. Опишите технологическую схему производства пива
11. Опишите технологическую схему производства лимонада
12. Опишите технологическую схему производства кваса
13. Какие нормативы учитываются при расчете показателей производительности труда?
14. Какие виды документации оформляются на отпущенную продукцию?
15. Какие факторы учитываются при расчете рентабельности?
16. По каким показателям осуществляется расчет технологического плана производства продукции?

## Аттестационный лист

По \_\_\_\_\_  
вид практики

студент \_\_\_\_\_

ФИО

Обучающийся на \_\_\_\_\_ курсе по специальности

код и наименование

Успешно прошел (ла) преддипломную практику

в объеме 144 часов с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_ г. По « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_ г.

В \_\_\_\_\_  
наименование организации

### Виды и качество выполнения работ в период преддипломной практики

Наименование профессиональной компетенции и виды работ	Отметка об освоении (освоена / не освоена )
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями	
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	
ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе	

производства продуктов питания из растительного сырья.	
ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	
ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	
ПК 4.5 Вести учётно-отчётную	



Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время преддипломной практики:

За время прохождения преддипломной практики обучающийся изучил технологический процесс производства солода, продукции бродительных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями, вопросы охраны труда, промышленной санитарии, изучил процесс организации и управления производством, выполнял работу в качестве дублера специалиста среднего звена. Выбирал способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам, использовал современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности, планировал и реализовывал собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовал знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях, студент эффективно взаимодействовал и работал в коллективе и команде, осуществлял устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

Студент проявлял гражданско-патриотическую позицию, демонстрировал осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применял стандарты антикоррупционного поведения, также содействовал сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применял знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовал в чрезвычайных ситуациях, использовал средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

Студент колледжа, проходящий практику, пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Правила внутреннего распорядка организации не нарушал, замечаний по прохождению практики нет.

Дата «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г.

Подпись руководителя практики

должность

\_\_\_\_\_  
ФИО,

\_\_\_\_\_  
Подпись и должность ответственного лица от профильной организации

М.П.

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ**

**СОГЛАСОВАНО**

Профильная организация:

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор Колледжа

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ  
УРОВНЯ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ПРИ  
ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ  
по специальности**

Модуль ПМ. \_\_\_\_\_

Санкт-Петербург

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
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Задание 1 Какие единицы оборудования входят в комплектацию сироповарочной станции	Бункер для сахара, весы, магнитный сепаратор, бак для подготовленной воды, сироповарочный котел, фильтр-ловушка, теплообменник, сборник, насос
		Задание 2. Вставьте пропущенную единицу оборудования в схему производства десертных вин: Бункер – питатель → дробилка-гребнеотделитель → сульфитодозатор → .... → стекатель → пресс	экстрактор
		Задание 3. Из каких единиц оборудования состоит классический 2-х посудный варочный агрегат?	Заторно-сусоварочный котел Фильтрационный аппарат
		Задание 4. Дайте классификацию брагоректификационных установок непрерывного действия	прямого, полупрямого и косвенного действия
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями	Задание 1 Что необходимо предусмотреть в схеме водоподготовки для устранения неприятного запаха в воде? а) используют угольный фильтр б) используют тканевый фильтр в) озонирование г) используют УФЛ	Угольный фильтр
		Задание 2 Назовите технологические операции, позволяющие повысить биологическую стойкость вина	Сульфитация, пастеризация, горячий и стерильный розлив
		Задание 3 Перечислите способы получения безалкогольного пива	Электродинамический, диализный, вакуум-выпарной, мембранный, остановка брожения, использование спец. дрожжей
		Задание 4 Какой показатель необходимо учитывать при получении сортировки	Коэффициент контракции
ПК 2.1	Осуществлять организационное	Задание 1 Расчет сменных показателей производства	Расчет экономических показателей структурного

	обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг	подразделения организации. Оценка экономической эффективности производственной деятельности Указывается в отчете по практике
		Задание 2 Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов	Организация работы основных производственных и вспомогательных рабочих Указывается в отчете по практике
		Задание 3. Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями	Разработка должностных инструкций, организация труда персонала на производстве Указывается в отчете по практике
		Задание 4. Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования	Причины неисправностей технологического оборудования и их устранение Указывается в отчете по практике
		Задание 5. Эксплуатация и обслуживание технологического оборудования	Указать виды технологического оборудования на предприятии, срок полезного использования, эксплуатация и обслуживание. Указывается в отчете по практике
		Задание 6. Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Указывается в отчете по практике
		Задание 7. Ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья	Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией Указывается в отчете по практике
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства	Задание 1 Обеспечение смены сырьем и расходными материалами и определение технологических параметров,	Расчет материально-производственных запасов и их документальное

	солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков.	подлежащих контролю и регулированию	оформление Указывается в отчете по практике
		Задание 2 Обеспечение технологических режимов спиртового и ликероводочного производств, включая производства этилового спирта из пищевого сырья и ликероводочных изделий, винодельческих производств, включая процессы производства виноматериалов, готовой продукции виноделия, фасовки и транспортировки готовой продукции виноделия, пивоваренного и безалкогольного производств, включая процессы производства солода, пивного сусла, выращивания дрожжей, брожения, фильтрации, розлива продукции	Описание технологического процесса производства продукции предприятия Указывается в отчете по практике
		Задание 3 Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции	Организация системы контроля качества технологических процессов на предприятии и расчет нормативов выхода готовой продукции Указывается в отчете по практике
		Задание 4 Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	Требования охраны труда при техническом обслуживании. Указывается в отчете по практике

ПК 3.1 ПК 3.2	ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и	1.Определить влажность солода и сделать вывод о соответствии требованиям ГОСТ	Методика определения: Определение массовой доли влаги в экспресс-методом в приборе ВНИИХП-ВЧ Для определения приготовить пакеты их фильтрованной или газетной бумаги размером 16×16 см, высушить их в приборе, нагретым до 160 <sup>0</sup> С в
---------------	---	---	---

	<p>готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p>		<p>течение 3 минут, затем вынуть щипцами и охладить в эксикаторе 2-3 минуты. После охлаждения пакеты взвесить на технических весах, поместить в них муку ровным слоем и взвесить 4 г, затем пакет снова закрыть и высушить в приборе сразу 2 пакета 5 минут при температуре 160<sup>0</sup>С. Высушенные пакеты с мукой вынуть, охладить в эксикаторе 3-5 минут, взвесить и рассчитать содержание влаги по разности между массой навески (М) и массой сухого вещества (М<sub>1</sub>) определяют количество испарившейся влаги. Массовую долю влаги продукта W, %, вычисляют по формуле</p> $W = \frac{M - M_1}{M} \cdot 100 \quad \%$ <p>.</p>
		<p>2. Определить кислотность ржаного солода</p>	<p>Определение титруемой кислотности по водно-мучной суспензии по ГОСТ 27493</p> <p>Из пробы для лабораторного анализа взять 2 навески массой 5 г каждая с точностью до 0,01 г. Каждую навеску поместить в сухую коническую колбу и прилить по 50 см<sup>3</sup> до дистиллированной воды, если мука пшеничная и по 100 см<sup>3</sup>, если мука ржаная.</p> <p>Содержимое колбы немедленно перемешать взбалтыванием до</p>



		<p>исчезновения комочков. В полученную суспензию из пшеничной муки добавить 3 капли 3% спиртового раствора фенолфталеина, в суспензию из ржаной муки – 5 капель. Смесь взболтать и титровать раствором NaOH или KOH молярной концентрацией 0,1 моль/дм<sup>3</sup>. титрование вести каплями равномерно, с замедлением в конце реакции при постоянном взбалтывании содержимого колбы до появления ясного розового окрашивания не исчезающего при спокойном стоянии колбы в течение 20-30 с.</p> <p>Кислотность X, град, определить по формуле</p> $X = \frac{V \cdot k \cdot 100}{m \cdot 10}$ <p>где V – объем раствора NaOH или KOH, см<sup>3</sup>;</p> <p>k – поправочный коэффициент к титру раствора щелочи;</p> <p>m – масса навески, г</p> <p>1/10 – коэффициент пересчета 0,1 моль/дм<sup>3</sup> раствора щелочи на 1 моль/дм<sup>3</sup>;</p> <p>100 – пересчет количества муки в 100 г.</p> <p>После преобразований формула</p>
--	--	---

			<p>будет иметь вид</p> $X = \frac{V \cdot k \cdot 100}{5 \cdot 10} = 2V_k$ <p>Расхождение между 2 параллельными титрованиями должно быть не более 0,2 град. Результат выражается с точностью до 0,5 град.</p>
--	--	--	---

ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса .	<p>1.Предприятие ООО «Х», исходя из действующих производственных мощностей, может выпускать пять наименований товара. На основе данных уровня конкурентоспособности товаров ООО «Х» и его основного конкурента определить перечень товаров, которые ООО «Х» целесообразно включить в план производства. ООО «Х»: товар 1 - 0,223; товар 2 - 0,241; товар 3 - 0,255; товар 4 – 0,270; товар 5 – 0,297. Конкурент: товар 1- 0,220; товар 2-0,245; товар 3 – 0, 260; товар 4 – 0,262; товар 5 – 0,290.</p>	<p>Решение: В план производства включается номенклатура продукции, уровень конкурентоспособности которой превышает аналогичный показатель у товаропроизводителя-конкурента: <math>У_{к1} &gt; У_{к2}</math></p> <p>где <math>У_{к1}</math> – уровень конкурентоспособности продукции данного предприятия;</p> <p><math>У_{к2}</math> – уровень конкурентоспособности продукции предприятия-конкурента.</p> <p>Исходя из соотношения <math>У_{к1} &gt; У_{к2}</math>, сопоставим исходные данные.</p> <p>Ответ: ООО «Х» целесообразно включить в план производства товары, уровень конкурентоспособности которых выше, чем у конкурента: 1, 4 и 5 (<math>0,223 &gt; 0,220</math>; <math>0,270 &gt; 0,262</math>; <math>0,297 &gt; 0,290</math>)..</p>
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями	Определение показателей оценки эффективности детальности подразделений управления по	<p>Ответ: Показатели экономической эффективности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соотношение издержек, необходимых для обеспечения организации квалифицированной рабочей</li> </ul>

		<p>следующим видам:</p> <p>Показатели экономической эффективности;</p> <p>Показатели степени укомплектованности кадрового состава;</p> <p>Показатели степени удовлетворенности работников; Косвенные показатели эффективности.</p>	<p>силой соответствующего количества и качества, и полученных результатов деятельности.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Затраты на отдельные направления и программы деятельности кадровых служб в расчете на одного работника.</li> <li>- Эффект воздействия отдельных кадровых программ на результативность деятельности работников и организации в целом.</li> <li>- Отношение бюджета подразделения управления персоналом к численности обслуживаемого персонала.</li> </ul> <p>Показатели степени укомплектованности кадрового состава:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соответствие численности работников числу рабочих мест (количественная укомплектованность кадрового состава).</li> <li>- Соответствие профессионально-квалификационных характеристик работников требованиям рабочих мест, производства в целом (качественная укомплектованность кадрового состава).</li> </ul> <p>Показатели степени удовлетворенности работников:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Степень удовлетворенности работой в данной организации.</li> <li>- Степень удовлетворенности деятельностью подразделений управления персоналом.</li> </ul> <p>Косвенные показатели эффективности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Текучесть кадров.</li> <li>- Производительность труда.</li> <li>- Показатели качества продукции (процент брака, рекламаций и пр.).</li> <li>- Количество жалоб работников.</li> <li>- Уровень производственного травматизма и профзаболеваний.</li> </ul>
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива	Определить количество человек, которые должны работать на рабочем месте время обслуживания которого	Решение: Чтобы рассчитать количество человек, которые должны работать на этом месте, количество рабочих часов в неделю (40) умножается на

		составляет 365 дней *24 ч = 8760 ч.	число недель в году (52); затем 8760 ч. делим на полученный результат. $8760 \text{ ч.} / (40 \text{ ч.} \times 52 \text{ нед.}) = 4,8$ . Это значит, что работодатель должен принять на работу пять человек с неполной ставкой или четыре человека, на которых распределяется по несколько добавочных часов к полной ставке.
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	<p>На основе коэффициента трудового участия (КТУ) определить заработную плату каждого работника бригады при бестарифной оплате при следующих условиях: в бригаде пятеро работников, занятых изготовлением табуреток в течение установленного временного периода. За выполнение плана их бригаде положена оплата в 1000 денежных единиц. Первый работник - полностью выполнил план, соблюдал все нормы, отработав положенное количество рабочих часов, то есть его КТУ=1. Второй работник перевыполнил норму на четверть, остальные показатели такие же, как и у первого. КТУ= 1,25. Третий сотрудник выполнил норму, но по его вине был сломан деревообрабатывающий станок, что заставило приостановить работу. Кроме того, он несколько раз опоздал к началу рабочего дня. Поэтому с него вычли несколько баллов, и его КТУ= 0,5. Четвертый сотрудник исправил поломку в</p>	<p>Решение: Сумма всех КТУ: <math>1 + 1,25 + 0,5 + 1,6 + 0,65 = 5</math>.</p> <p>При бестарифной оплате общая сумма распределится следующим образом: <math>1000 / 5 = 200</math> (средняя доля, соответствующая единице КТУ).</p> <p>Тогда сотрудникам полагается:</p> <p>1-й сотрудник получит 200 (расчетных единиц);</p> <p>2-й – <math>200 \times 1,25 = 250</math>;</p> <p>3-й – <math>200 \times 0,5 =</math> всего 100;</p> <p>4-й – <math>200 \times 1,6 = 320</math>;</p> <p>5-й – <math>200 \times 0,65 = 130</math>.</p>

		<p>деревообрабатывающем станке. Ему добавили баллы за обслуживание оборудования, кроме того, руководство отметило качество его работы, и его КТУ= 1,6. Пятый сотрудник отпросился в последний день работы. Его труд не вызвал нареканий, но по факту он работал несколько меньше остальных, поэтому КТУ= 0,65.</p>	
ПК 4.5	Вести учётно-отчётную документацию.	<p>Перечислить унифицированные формы первичной учетной документации производства виноградных вин и винопродукции</p>	<p>Реестр сопроводительных накладных на принятый виноград  Акт о переработке винограда на сусло по белому способу  Акт о переработке винограда по красному способу  Акт о декантации виноматериалов с осадка  Приемо-сдаточная накладная на готовую продукцию  Приемо-сдаточная накладная на готовую продукцию  Журнал учета движения винопродукции и отходов виноделия</p>

**РЕЦЕНЗИЯ**  
**на программу производственной практики по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья для**  
**обучающихся 2025 года набора**

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и направлена на формирование у студентов общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Производственная практика проводится непрерывно в соответствии с календарно-тематическим графиком. Целью производственной практики является получение первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, проверка его готовности к самостоятельной трудовой деятельности.

Программа содержит: пояснительную записку, график распределения времени, цели и задачи практики, содержание программы практики.

Программа оформлена в соответствии с предъявленными требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. Тематическое планирование соответствует содержанию программы, отражена последовательность, системность

Рецензируемая программа практики рекомендуется для использования в учебном процессе Колледжа бизнеса и технологий при практической подготовке обучающихся по направлению 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**Рецензент:**

Управляющий ООО «Брю  
Саксесс Групп Мануфэкчуринг»  
М.п



В.В.Соболев