

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

**Комплект контрольно-оценочных средств  
по учебной дисциплине**

**СОО.03.01 Введение в специальность**

---

**программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

---

Санкт-Петербург  
2025 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт КОС УД
2. Спецификация оценочных средств
3. Варианты оценочных средств

## 1. ПАСПОРТ

### КОС по УД СОО.03.01 Введение в специальность

#### 1.1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины СОО.03.01 Введение в специальность.

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме контрольной работы (1 семестр), диф.зачета (2 семестр).

КОС разработаны в соответствии с:

образовательной программой СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;

программы учебной дисциплины СОО.03.01 Введение в специальность.

#### 1.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, практический опыт (при наличии))	Наименование элемента умений/знаний	Основные показатели оценки результатов
У1	Классифицировать напитки по различным показателям	Проводить классификацию пива, лимонада, ЛВИ
У2	Применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Подбирать основные режимы производства
31	Основы технологических процессов производства солода, пива, безалкогольных напитков, вина, спирта и ликероводочных изделий	Грамотное ведение технологического процесса производства
32	Влияние химических, физико-химических, биологических, микробиологических процессов, влияющих на производство и качество продуктов напитков	Рациональное использование сырья и полуфабрикатов при производстве

### 1.3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Код и наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У 1 классифицировать напитки по различным показателям	устный опрос	контр. работа, диф.зачет
У 2 применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья	устный опрос	контр. работа, диф.зачет
З 1 основы технологических процессов производства солода, пива, безалкогольных напитков, вина, спирта и ликероводочных изделий	устный опрос	контр. работа, диф.зачет
З 2 влияние химических, физико-химических, биологических, микробиологических процессов, влияющих на производство и качество продуктов напитков	устный опрос	контр. работа, диф.зачет

### 1.4. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений текущего контроля

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания			
	У1	У2	З1	З2
Тема 1. Перспективы и проблемы развития отрасли	13			
Тема 2. Сырье и основная схема производства безалкогольных напитков		13	13	
Тема 3. Сырье и основная схема производства солода			13	
Тема 4. Сырье и основная схема производства кваса	13			13
Тема 5. Сырье и основная схема производства пива		13		
Тема 6. Сырье и основная схема производства вина			13	
Тема 7. Сырье и основная схема производства спирта	13		13	13
Тема 8. Сырье и основная схема производства водки и ЛВИ		13		
Тема 9. Индивидуальный проект				

### 1.5. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений, контролируемых на промежуточной аттестации

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания			
	У1	У2	З1	З2
Тема 1. Перспективы и проблемы развития отрасли				
Тема 2. Сырье и основная схема производства безалкогольных напитков		4		4
Тема 3. Сырье и основная схема производства солода	4			
Тема 4. Сырье и основная схема производства кваса			4	
Тема 5. Сырье и основная схема производства пива	4			4
Тема 6. Сырье и основная схема производства вина		4		
Тема 7. Сырье и основная схема производства спирта			4	
Тема 8. Сырье и основная схема производства водки и ЛВИ		4		4
Тема 9. Индивидуальный проект	7	7	7	7

## 2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 2.1. Назначение

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов оценочного средства: устный опрос, контрольная работа, диф.зачет.

Устный опрос предназначен для текущего контроля; контрольная работа и диф.зачет предназначены для промежуточной аттестации и оценки знаний и умений студентов по программе учебной дисциплины «Введение в специальность» образовательной программы 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2.2. **Контингент аттестуемых:** студенты 1 курса.

2.3. **Форма и условия аттестации:** устный опрос после каждой темы учебной дисциплины

2.4. **Время выполнения (контрольная работа):**

подготовка - 5 мин;

выполнение - 40 мин;

оформление и сдача - 5 мин;

всего - 50 мин.

**Время выполнения (диф.зачет):**

Всего: 7-10 мин на человека

**2.5. Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки, обучающихся к аттестации.**

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во экз. в библиот. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Винаров, А. Ю. Безотходная биотехнология этилового спирта / Винаров А. Ю., Кухаренко А. А., Николайкина Н. Е. — 2-е изд., пер. и доп. — Москва : Юрайт, 2024 — 217 с.	осн		<a href="https://urait.ru/bcode/540528">https://urait.ru/bcode/540528</a>
Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: Учебник для СПО/Пасько О. В., Бураковская Н. В., Автюхова О. В. - Москва:Юрайт, 2025 - 220 с. - (Профессиональное образование).	осн		<a href="https://urait.ru/bcode/562294">https://urait.ru/bcode/562294</a>
Бурачевский, И. И. Основы биотехнологии: плодово-ягодное и растительное сырье : учебное пособие для спо / И. И. Бурачевский, Р. А. Зайнуллин, Р. В. Кунакова. 2-е изд., испр. и доп. - Электрон. дан. - Москва : Юрайт, 2024 - 402 с. - (Профессиональное образование).	осн		<a href="https://urait.ru/bcode/543285">https://urait.ru/bcode/543285</a>
Бурачевский, И. И. Химия и технология переработки плодово-ягодного сырья : учебное пособие для вузов / И. И. Бурачевский, Р. А. Зайнуллин, Р. В. Кунакова. - 2-е изд., испр. и доп. - Электрон. дан. - Москва : Юрайт, 2024 - 402 с. - (Высшее образование).	осн		<a href="https://urait.ru/bcode/542732">https://urait.ru/bcode/542732</a>
Зармаев, А. А. Виноградарство с основами технологии первичной переработки винограда : учебное пособие для спо / А. А. Зармаев. - 3-е изд., пер. и доп. - Электрон. дан. - Москва : Юрайт, 2025 - 661 с. - (Профессиональное образование).	осн		<a href="https://urait.ru/bcode/557955">https://urait.ru/bcode/557955</a>
Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : Учебное пособие для СПО / Пасько О. В., Автюхова О. В. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2025 — 242 с.	доп		<a href="https://urait.ru/bcode/558548">https://urait.ru/bcode/558548</a>
Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : Учебное пособие / Пасько О. В., Бураковская Н. В. — Москва :	доп		<a href="https://urait.ru/bcode/562604">https://urait.ru/bcode/562604</a>

## **2.6. Перечень материалов, оборудования и информационных источников.**

1. Журнал «Виноградарство и виноделие»
2. Журнал «Пиво и напитки»
3. Журнал «Пищевая промышленность»

## **3. ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

### **Примерный перечень вопросов к собеседованию по разделам 1-8**

1. Пути решения проблем развития пищевой промышленности
2. Применение пищевых добавок
3. Проблемы водоснабжения предприятий
4. Растительное сырье в производстве безалкогольных напитков
5. Растительное сырье в производстве пива
6. Растительное сырье в производстве ЛВИ
7. Основные этапы получения кваса
8. Основные этапы получения вина
9. Основные этапы получения спирта
10. Основные этапы получения пива

### **Примерный перечень вопросов к контрольной работе**

1. Характеристика сырья безалкогольного производства
2. Основное сырье пивоваренного производства
3. Основные этапы переработки картофеля с получением спирта
4. Основная схема получения виноградных вин
5. Сырье в производстве кваса
6. Водоподготовка в производстве напитков

### **Примерный перечень вопросов к зачету**

1. История происхождения пива
2. Славянские напитки брожения
3. История развития квасоварения
4. Культурные и дикорастущие сорта плодового сырья
5. История чешского пива
6. Развитие крафтового пивоварения в Санкт-Петербурге

**Кодификатор (примерный перечень) оценочных средств для оценки  
знаний, умений и уровня сформированности компетенций**

<i>№ п/п Код оце- ночного средства</i>	<i>Тип оценочного средства</i>	<i>Краткая характеристика оценочного средства</i>	<i>Представление оце- ночного средства в фонде</i>
1.	Деловая и/или ролевая игра	Совместная деятельность группы обуча- ющихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оцени- вать умение анализировать и решать ти- пичные профессиональные задачи	Тема (проблема), кон- цепция, роли и ожи- даемый результат
2.	Кейс-задача	Учебный материал подается студентам в виде проблем (кейсов), в которых обуча- ющимся предлагается осмыслить реальную профессиональную ситуацию для решения данной проблемы. Знания приобретаются в результате активной и творческой работы: самостоятельного осуществления целепо- лагания, сбора необходимой информации, ее анализа с разных точек зрения, выдви- жения гипотезы, выводов, заключения, самоконтроля процесса получения знаний и его результатов.	Задания для решения кейс - задачи
3.	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного ма- териала темы, раздела или разделов дис- циплины, организованное как учебное за- нятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам / разделам дисциплины или профессиональ- ного модуля
4.	Контрольная ра- бота	Средство проверки умений применять по- лученные знания для решения задач опре- деленного типа по теме или разделу	Комплект контроль- ных заданий по ва- риантам
5.	Круглый стол, дискуссия, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие вклю- чить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точ- ку зрения	Перечень дискус- сионных тем для про- ведения круглого сто- ла, дискуссии, дис- пута, дебатов
6.	Портфолио	Целевая подборка работ студента, раскры- вающая его индивидуальные образователь- ные достижения в одной или нескольких учебных дисциплин, в профессиональном модуле.	Структура портфолио
7.	Проект	Конечный продукт, получаемый в ре- зультате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обу- чающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практи- ческих задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, иссле- довательских навыков, навыков практиче- ского и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Тема групповых и/или индивидуаль- ных проектов
8.	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначен- ный для самостоятельной работы обуча-	Образец рабочей тет- ради



		ющего и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала	
9.	Разноуровневые учебные задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определённого раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения	Комплект разноуровневых задач и заданий
10.	Расчетно-графическая работа	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий для выполнения расчетно-графической работы
11.	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
12.	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной темы.	Темы докладов, сообщений
13.	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т. п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины
14.	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий
15.	Тест	Средство контроля, направленное на проверку уровня освоения контролируемого теоретического и практического материала по дидактическим единицам дисциплины или профессионального модуля. Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся	Фонд тестовых заданий
16.	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы.	Тематика эссе

17.	Практические работы (практическое задание)	Это задания, с помощью которых у учащихся формируются и развиваются правильные практические действия.	Виды: наблюдение, измерение, опыт, конструирование и др. задания для практических работ
18.	Лабораторные работы	Это проведение учащимися по заданию преподавателя опытов с использованием приборов, применением инструментов и других технических приспособлений.	Задания для лабораторных работ
19.	Тренажёр	Техническое средство, которое может быть использовано для контроля приобретённых студентом профессиональных навыков и умений по управлению конкретным материальным объектом	Комплект заданий для работы на тренажёре
20.	Отчеты по практикам	Средство контроля, позволяющая обучающемуся продемонстрировать обобщенные знания, умения и практический опыт, приобретенные за время прохождения учебной и производственной практик. Отчеты по практикам позволяют контролировать в целом усвоение ОК и ПК обозначенных в ППСЗ.	Виды работ и задания на учебную и производственную практику
21.	Контент-анализ документации	Анализ и оценка в соответствии с критериями документов (журналов теоретического и производственного обучения, характеристик, творческих работ, дневников и отчетов по практике, ВКР и др.), свидетельствующих об уровне компетентности обучающегося.	Перечень документов подлежащих анализу, критерии оценки
22.	Наблюдение	Инструмент сбора информации для установления фактов	Цель, объекты наблюдения, образец листа для фиксирования результатов наблюдения
23.	Задание на ВКР (дипломный проект, дипломная работа)	Перечень основных вопросов, которые должны быть раскрыты в работе, а также указания на основные информационные источники.	ВКР по специальности СПО