


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

КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

	<p>УТВЕРЖДАЮ</p> <p>Директор Колледжа бизнеса и технологий</p> <p> Л.Ф. Пелевина (подпись) (Ф.И.О.) 2026 г.</p>
--	---

**КОМПЛЕКТ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по производственной практике**

профессионального модуля

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

(код и наименование ПМ)

профессиональной образовательной программы специальности:
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
(код и наименование)

по программе базовой подготовки

Санкт-Петербург
2026

Комплект фондов оценочных средств по производственной 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 учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» (ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»)

Разработчик (и): Чаплыгина В.С., Иванова М.А., преподаватели колледжа бизнеса и технологий СПб ГЭУ

(Ф.И.О., должность, место работы)

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

Протокол № 6 от «03» 02 2026

Председатель  Чаплыгина В.С.

Согласовано с сотрудником профильной организации:

ООО «ВАГ БРЮВЕРИ», генеральный директор

Оганнисян В.Г.

(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 производственной практики по ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, 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 учебной/производственной практике осуществляется комплексная оценка овладения следующими компетенциями:

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.

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

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

ФОС позволяет оценить приобретенные на практике:

практический опыт:

– 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

3. Формы контроля и оценки результатов прохождения практики

В соответствии с учебным планом, рабочей программой ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях и рабочей программой производственной 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 производственной 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 учебной/производственной практике – дифференцированный зачет/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 и защиты отчета по практике с иллюстрацией материала (презентации).

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 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 производственной 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. Опишите технологическую схему производства определенного вида продукции в цехе.

2. Укажите по схеме состав оборудования и опишите технологический процесс на нем.

3. Какие виды термической обработки применяются при производстве?
Укажите их назначение и применяемое оборудование

Аттестационный лист

По _____
вид практики

студент _____
ФИО

Обучающийся на _____ курсе по специальности

код и наименование

Успешно прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях

в объеме 36 часов с « ____ » _____ 20_ г. По « ____ » _____ 20_ г.

В _____
наименование организации

Виды и качество выполнения работ в период производственной практики

Наименование профессиональной компетенции и виды работ	Отметка об освоении (освоена / не освоена)
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.	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во
время производственной практики:

Дата « _____ » _____ 20 _____ г.

Подпись руководителя практики

должность

ФИО,

М.П.

Подпись и должность ответственного лица от профильной организации

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

СОГЛАСОВАНО

Профильная организация:

« ____ » _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор Колледжа

Пелевина Л.Ф.

« ____ » _____ 20__ г.

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

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

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

Санкт-Петербург
20__ г.

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 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	Задание 1 Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг	Расчет экономических показателей структурного 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 солода, продукции бродительных	Задание 1 Обеспечение смены сырьем и расходными материалами и определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию	Расчет материально-производственных запасов и их документальное оформление Указывается в отчете по практике

	производств виноделия, безалкогольных напитков.	и	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

Рецензия **на комплект контрольно-оценочных средств** **по производственной практике для обучающихся 2026 года** **набора**

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств (КОС) составлен для обучающихся 2026 года набора в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, рабочей программой производственной практики и предназначен для оценки освоения профессиональных компетенций в ходе прохождения производственной практики обучающимися Колледжа бизнеса и технологий СПб ГЭУ.

Комплект КОС включает в себя контрольные и оценочные материалы по текущей, промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета и итоговой аттестации в форме экзамена по профессиональному модулю.

Актуальность данного комплекта выражена в практико-ориентированности заданий.

Несомненным достоинством данного комплекта является то, что компоненты КОС выстроены в логической последовательности, содержание определено с учетом особенностей ППССЗ по данной специальности. Материал очень грамотно выстроен методически, носит комплексный, высоко профессиональный характер. При помощи данного комплекта КОС возможно осуществление контроля и управления процесса приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, определенных ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Вопросы к дифференцированным зачетам, содержание аттестационных листов по практике, являющихся частью портфолио обучающегося, позволяют определить уровень освоения компетенций, дать оценку степени освоения вида профессиональной деятельности.

По каждой группе проверяемых компетенций автором грамотно и четко определены показатели оценки результатов их освоения.

Комплект оценочных средств рекомендуется использовать в образовательном процессе для оценки качества подготовки обучающихся Колледжа бизнеса и технологий ФГБОУ ВО «СПбГЭУ» при проведении производственной практики.

Рецензент:

Генеральный директор
ООО «ВАГ БРЮВЕРИ».



Оганнисян В.Г.