Министерство образования, науки молодежной политики Краснодарского края

государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение Краснодарского края

«Анапский сельскохозяйственный техникум»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА**  на заседании предметно-цикловой комиссии общепрофессиональных и специальных дисциплин специальностей «Агрономия» и «ТБПиВ»    Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.  Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_ Т. В. Матвеева |  | **УТВЕРЖДЕНА**  Зам. директора по учебной работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Малютина  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. | |
|  | | | |

**Контрольно-оценочное средство**

**для экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю**

**ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (обработчик виноматериалов).**

для специальности СПО

19.02.05 «Технология бродильных производств и виноделие»

(базовая подготовка)

входящей в состав укрупненной группы специальностей

19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

2015

I. ПАСПОРТ

**Назначение:**

КОС предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (обработчик виноматериалов) для специальности 260107.51 «Технология бродильных производств и виноделие»

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Вариант № 1

**Задание 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.6, ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете пользоваться: Технологической схемой обработки виноматериалов

Время выполнения задания – 2 часа

Текст задания: В исходном образце виноматериала наблюдается устойчивая муть, выделяется СО2, аморфный осадок. При микроскопировании наблюдаются живые дрожи и бактерии.

- Необходимо индефецировать вид помутнения в данном образце, выбрать и описать технологическую схему обработки виноматериала с целью его стабилизации.

**Задание 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 2.5, ОК 2, ОК 5, ОК 7, ОК 9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 1 часа

**Текст задания: Опишите процесс розлива, хранения и отгрузки готового виноматериала.**