Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Орлова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 13.11.2026 09:14:20
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

ОПР(б)24

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
_____ К.А. Антошина
(подпись)
«26» февраля 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по государственной итоговой аттестации

Государственный экзамен (Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, Общая технология переработки зерна, Технология хлеба и макаронных изделий, Технология кондитерских изделий)
(шифр и наименование учебной дисциплины)

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и наименование направления подготовки)

Технология мучных и кондитерских изделий
(профиль)

Разработчик:

доцент		Н.В. Кравченко
(должность)	(подпись)	(ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «26» февраля 2024 г., протокол № 14

Донецк 2024 г.

Паспорт

оценочных материалов по государственной итоговой аттестации

Государственный экзамен
(Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, Общая технология переработки зерна, Технология хлеба и макаронных изделий, Технология кондитерских изделий)

Перечень компетенций, формируемых в результате подготовки и сдачи государственного экзамена

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	8
2	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	8
3	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	8
4	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	8

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
5	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	8
6	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	8
7	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	8
8	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	8
9	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий,	8

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
		4.Технология кондитерских изделий	
10	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	8
11	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	8
12	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	8
13	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	8
14	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	8
15	ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки	8

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
	технологического контроля качества готовой продукции	зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	
16	ОПК-5. Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	8
17	ПК-1 Выполняет лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	8
18	ПК-2 Осуществляет информационно-аналитическую поддержку принятия управленческих решений по обеспечению конкурентоспособности организации на рынках пищевой и перерабатывающей промышленности	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	8
19	ПК-3 Способен оперативно управлять технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	8

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
20	ПК-4 Способен управлять организационно-технологического процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	8
21	ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	8
22	ПК-6 Способен организовывать эффективное стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	8
23	ПК-7 Способен оперативно управлять производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	8
24	ПК-8 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с растительным сырьем	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	8
25	ПК-9 Организует информационное	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного	8

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
	сопровождение процесса создания результатов интеллектуальной деятельности и средств индивидуализации	сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	
26	ПК-10 Разрабатывает справочные и вспомогательные материалы по трансферу технологий, коммерциализации прав на результаты исследовательской деятельности и средств индивидуализации	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	8

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	**Код контролируемой компетенции**	**Код и наименование индикатора достижения компетенции**	**Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики**	**Наименование оценочного средства**
1	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1$_{УК-1}$ Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2$_{УК-1}$ Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3$_{УК-1}$ Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4$_{УК-1}$ При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5$_{УК-1}$ Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология	Ответы на задания государственного экзамена

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
			кондитерских изделий	
2	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1$_{УК-2}$ Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта. ИДК-2$_{УК-2}$ Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения. ИДК-3$_{УК-2}$ Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач. ИДК-4$_{УК-2}$ В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. ИДК-5$_{УК-2}$ Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	Ответы на задания государственного экзамена
3	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИДК-1$_{УК-3}$ Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели. ИДК-2$_{УК-3}$ При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды. ИДК-3$_{УК-3}$ Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата. ИДК-4$_{УК-3}$ Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели. ИДК-5$_{УК-3}$ Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат.	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	Ответы на задания государственного экзамена
4	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникаци	ИДК-1$_{УК-4}$ Выбирает стиль делового общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль	1.Физико-химические основы и общие принципы	Ответы на задания государственного экзамена

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
	ю в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия. ИДК-2$_{УК-4}$ Выполняет перевод профессиональных деловых текстов с иностранного языка на государственный язык Российской Федерации и с государственного языка Российской Федерации на иностранный. ИДК-3$_{УК-4}$ Ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции. ИДК-4$_{УК-4}$ Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях	переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	
5	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1$_{УК-5}$ Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития. ИДК-2 $_{УК-5}$ Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения. ИДК-3$_{УК-5}$ Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. ИДК-4$_{УК-5}$ Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям. ИДК-5$_{УК-5}$ Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ИДК-6$_{УК-5}$ Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	Ответы на задания государственного экзамена

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
		социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира. ИДК-7$_{УК-5}$ Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера		
6	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИДК-1$_{УК-6}$ Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей. ИДК-2$_{УК-6}$ Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения. ИДК-3$_{УК-6}$ Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	Ответы на задания государственного экзамена
7	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИДК-1$_{УК-7}$ Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма. ИДК-2$_{УК-7}$ Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности. ИДК-3$_{УК-7}$ Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология	Ответы на задания государственного экзамена

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
			кондитерских изделий	
8	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИДК-1$_{УК-8}$ Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений). ИДК-2$_{УК-8}$ Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности. ИДК-3$_{УК-8}$ Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятиях по предотвращению чрезвычайных ситуаций. ИДК-4$_{УК-8}$ Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	Ответы на задания государственного экзамена
9	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИДК-1$_{УК-9}$ Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру. ИДК-2$_{УК-9}$ Знает предмет, цель, роль и место адаптивной физической культуры в социальной и профессиональной сферах. ИДК-3$_{УК-9}$ Умеет дифференцированно использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах с учетом особенностей лиц с отклонениями в состоянии здоровья. ИДК-4$_{УК-9}$ Имеет опыт применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология	Ответы на задания государственного экзамена

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
			кондитерских изделий	
10	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИДК-1$_{УК-10}$ Знает понятийный аппарат экономической науки, базовые принципы функционирования экономики, цели и механизмы основных видов государственной социально-экономической политики и ее влияние на индивида. ИДК-2$_{УК-10}$ Умеет использовать методы экономического и финансового планирования для достижения поставленных целей. ИДК-3$_{УК-10}$ Владеет навыками применения экономических инструментов для управления финансами, с учетом экономических и финансовых рисков в различных областях жизнедеятельности	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	Ответы на задания государственного экзамена
11	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	ИДК-1$_{УК-11}$ Разрабатывает мероприятия, направленные на профилактику и предупреждение проявлениям экстремизма, терроризма и иных правонарушений ИДК-2$_{УК-11}$ Обосновывает свою нетерпимость к коррупционному поведению ИДК-3$_{УК-11}$ Применяет основные приемы соблюдения нравственных, этических и правовых норм в профессиональной сфере	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	Ответы на задания государственного экзамена
12	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информацион	ИДК-1$_{ОПК-1}$ Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИДК-2$_{ОПК-1}$ Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного	Ответы на задания государственного экзамена

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
	ных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ИДК-3$_{ОПК-1}$ Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ИДК-4$_{ОПК-1}$ Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности ИДК-5$_{ОПК-1}$ Использует основы искусственного интеллекта для решения задач профессиональной деятельности	сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	
13	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1$_{ОПК-2}$ Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции из растительного сырья, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2$_{ОПК-2}$ Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции из растительного сырья ИДК-3$_{ОПК-2}$ Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	Ответы на задания государственного экзамена
14	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИДК-1$_{ОПК-3}$ Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов используемых в производстве продукции из растительного сырья ИДК-2$_{ОПК-3}$ Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий пищевой промышленности ИДК-3$_{ОПК-3}$ Знает и имеет практические знания по процессам, протекающим в современном технологическом оборудовании	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных	Ответы на задания государственного экзамена

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
			изделий, 4.Технология кондитерских изделий	
15	ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ИДК-1$_{ОПК-4}$ Владеет методиками контроля и управления качеством готовой продукции из растительного сырья ИДК-2$_{ОПК-4}$ Составляет программы контроля за соблюдением технических условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг ИДК-3$_{ОПК-4}$ Составляет программы контроля за соблюдением санитарных условий работы сотрудников предприятия	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	Ответы на задания государственного экзамена
16	ОПК-5. Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ИДК-1$_{ОПК-5}$ Определяет, анализирует, оценивает основные производственно-экономические показатели. ИДК-2$_{ОПК-5}$ Экономически обосновывает необходимость и целесообразность внедрения новых технологий в рамках профессиональной деятельности. ИДК-3$_{ОПК-5}$ Применяет основные методы управления для повышения эффективности деятельности организации	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	Ответы на задания государственного экзамена
17	ПК-1 Выполняет лабораторный контроль качества и	ИДК-1$_{ПК-1}$ Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, микробиологический и химико-бактериологический анализ состава и	1.Физико-химические основы и общие принципы	Ответы на задания государственного экзамена

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
	безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; ИДК-2$_{ПК-1}$ Проводит организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; ИДК-3$_{ПК-1}$ Проводит лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	
18	ПК-2 Осуществляет информационно-аналитическую поддержку принятия управленческих решений по обеспечению конкурентоспособности организации на рынках пищевой и перерабатывающей промышленности	ИДК-1$_{ПК-2}$ Применяет знания по основам маркетинговой информационной системы организации для поддержки принятия управленческих решений по обеспечению конкурентоспособности организации на рынках пищевой и перерабатывающей промышленности; ИДК-2$_{ПК-2}$ Формирует маркетинговую стратегию организации на основе мониторинга, анализа и прогнозирования товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности; ИДК-3$_{ПК-2}$ Осуществляет мониторинг, анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	Ответы на задания государственного экзамена
19	ПК-3 Способен оперативно управлять технологическим процессом производства продуктов питания из	ИДК-1$_{ПК-3}$ Осуществляет технологические операции хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями; ИДК-2$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология	Ответы на задания государственного экзамена

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
	растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	инструкциями; ИДК-3$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями; ИДК-4$_{К-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями ИДК-5$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями	переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	
20	ПК-4 Способен управлять организационно-технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса хранения и переработки зерна и семян; ИДК-2$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; ИДК-3$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков; ИДК-4$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов; ИДК-5$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	Ответы на задания государственного экзамена
21	ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного	ИДК-1$_{ПК-5}$ Организовывает ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья; ИДК-2$_{ПК-5}$ Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая	Ответы на задания государственного экзамена

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
	сырья на автоматизированных технологических линиях	автоматизированных технологических линиях; ИДК-3$_{ПК-5}$ Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья;	технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	
22	ПК-6 Способен организовывать эффективное стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	ИДК-1$_{ПК-6}$ Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; ИДК-2$_{ПК-6}$ Проводит исследования новых технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях ИДК-3$_{ПК-6}$ Внедряет новые технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	Ответы на задания государственного экзамена
23	ПК-7 Способен оперативно управлять производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ИДК-1$_{ПК-7}$ Организует технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; ИДК-2$_{ПК-7}$ Осуществляет управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; ИДК-3$_{ПК-7}$ Разрабатывет системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	Ответы на задания государственного экзамена

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
24	ПК-8 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с растительным сырьем	ИДК-1$_{ПК-8}$ Использует программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания ИДК-2$_{ПК-8}$ Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта; ИДК-3$_{ПК-8}$ Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	Ответы на задания государственного экзамена
25	ПК-9 Организует информационное сопровождение процесса создания результатов интеллектуальной деятельности и средств индивидуализации	ИДК-1$_{ПК-9}$ Собирает и систематизирует информацию о направлениях развития науки, техники и технологий, определяет и анализирует актуальные направления ИДК-2$_{ПК-9}$ Составляет отчеты для информирования разработчиков научно-исследовательских, опытно-конструкторских и технологических работ об уровне научно-технического развития по соответствующим направлениям, о существующих объектах интеллектуальной собственности ИДК-3$_{ПК-9}$ Консультирует по способам и механизмам трансфера результатов интеллектуальной деятельности, правовым и экономическим последствиям трансфера	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	Ответы на задания государственного экзамена
26	ПК-10 Разрабатывает справочные и вспомогательные материалы по трансферу технологий, коммерциализ	ИДК-1$_{ПК-10}$ Разрабатывает бизнес-планы коммерциализации прав на результаты интеллектуальной деятельности в области науки и техники и средств индивидуализации и их согласование ИДК-2$_{ПК-10}$ Осуществляет подготовку предложений по проведению рекламных компаний, акций и методов информирования заинтересованных организаций и лиц, направленных на	1.Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, 2.Общая технология	Ответы на задания государственного экзамена

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
	ации прав на результаты исследовательской деятельности и средств индивидуализации	коммерциализацию прав на РИД в области науки и техники и СИ ИДК-З$_{ПК-10}$ Осуществляет справочную и методическую помощь при подготовке и ведении заявок на гранты и механизмы финансирования деятельности в сфере науки и техники	переработки зерна, 3.Технология хлеба и макаронных изделий, 4.Технология кондитерских изделий	

Критерии и шкала оценивания ответов обучающихся на задания государственного экзамена

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
90-100 баллов	ОТЛИЧНО – Ответы на поставленные вопросы в билете излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений. Делаются обоснованные выводы. Демонстрируются глубокие знания базовых нормативно-правовых актов, соблюдаются нормы профессиональной терминологии. Оценка «отлично» предполагает глубокое знание всех курсов, выносимых на государственную итоговую аттестацию и ставится студентам, которые при ответе: • обнаруживают всестороннее систематическое и глубокое знание программного материала; • демонстрируют знание современной учебной и научной литературы; способны творчески применять знание теории к решению профессиональных задач; • владеют понятийным аппаратом; • демонстрируют способность к анализу и сопоставлению различных подходов к решению заявленной в билете проблематики;
80-89 баллов	ОЧЕНЬ ХОРОШО – Ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно. Материал излагается уверенно. Демонстрируется умение анализировать материал, все выводы носят аргументированный и доказательный характер. Оценка «очень хорошо» ставится студентам за правильные ответы на вопросы билета, знание основных положений, раскрываемых в рамках рекомендованного учебного пособия и материалов, данных на лекциях. Оценка «очень хорошо» ставится студентам, которые при ответе: • обнаруживают твёрдое знание программного материала; • усвоили основную и наиболее значимую дополнительную литературу; • способны применять знание теории к решению задач профессионального характера; • допускают отдельные погрешности и неточности при ответе.
75-79 баллов	ХОРОШО – ОЧЕНЬ ХОРОШО – Ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно. Материал излагается уверенно. Демонстрируется умение анализировать материал, однако не все

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
	выводы носят аргументированный и доказательный характер. Оценка «хорошо» ставится студенту за правильные, но не совсем полные ответы на вопросы билета. Обязательно понимание взаимосвязей между явлениями и процессами, знание основных закономерностей. Оценка «хорошо» ставится студентам, которые при ответе: • обнаруживают достаточно твёрдое знание программного материала; • усвоили основную и наиболее значимую дополнительную литературу; • способны применять знание теории к решению задач профессионального характера; • допускают погрешности и неточности при ответе.
60-65 баллов	УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО – Допускаются некоторые нарушения в последовательности изложения. Демонстрируются поверхностные знания вопроса. Имеются затруднения с выводами. Оценка «удовлетворительно» ставится студентам, которые при ответе: • в основном знают программный материал в объёме, необходимом для предстоящей работы по профессии; • в целом усвоили основную литературу; • допускают существенные погрешности в ответе на вопросы экзаменационного билета. Оценка «удовлетворительно» предполагает ответ только в рамках лекционного курса, приводимые формулировки являются недостаточно четкими, в ответах допускаются неточности.
50-59 баллов	ДОСТАТОЧНО – Допускаются нарушения в последовательности изложения. Демонстрируются поверхностные знания вопроса. Выводы недостаточно аргументированны. Оценка «достаточно» ставится студентам, которые при ответе: • в основном знают программный материал в объёме, необходимом для предстоящей работы по профессии; • в целом усвоили основную литературу; • допускают существенные погрешности в ответе на вопросы экзаменационного билета. Оценка «достаточно» предполагает ответ только в рамках лекционного курса, который показывает знание сущности основных положений. Как правило, такой ответ краток, приводимые формулировки являются недостаточно четкими, в ответах присутствуют неточности.
35-49 баллов	НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО – Материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний. Оценка «неудовлетворительно» предполагает, что студент не разобрался с основными вопросами изученных в процессе изучения курсов, не понимает сущности процессов и явлений, не может ответить на простые вопросы типа “что это такое?” и “почему существует это явление?”. Оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые при ответе: • обнаруживают значительные пробелы в знаниях основного программного материала; • допускают ошибки в ответе на вопросы экзаменационного билета; • демонстрируют существенное незнание теории и практики курса.
1-34 балла	НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО – Материал излагается непоследовательно, не представляет определенной системы знаний. Оценка «неудовлетворительно» предполагает, что студент не разобрался с основными вопросами изученных курсов, не понимает сущности процессов и явлений. Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, списавшему ответы на вопросы и читающему эти ответы экзаменатору, не отрываясь от текста, а просьба объяснить или уточнить прочитанный таким образом материал по существу

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
	остается без ответа. Оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые при ответе: • обнаруживают отсутствие знаний основного программного материала; • допускают принципиальные ошибки в ответе на вопросы экзаменационного билета; • демонстрируют полное незнание теории и практики курса.

Основные этапы проведения государственного экзамена

№ п/п	Этап	Краткая характеристика результата
1	Обзорные лекции по учебным дисциплинам «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья»	Информационный материал по лекциям и лабораторным занятиям
2	Обзорные лекции по учебным дисциплинам «Общая технология переработки зерна»	Информационный материал по лекциям и лабораторным занятиям
3	Обзорные лекции по учебным дисциплинам «Технология хлеба и макаронных изделий»	Информационный материал по лекциям и лабораторным занятиям
4	Обзорные лекции по учебным дисциплинам «Технология кондитерских изделий»	Информационный материал по лекциям и лабораторным занятиям
5	Самоподготовка	Информационный материал по лекциям и лабораторным занятиям
6	Государственный экзамен	Ответы на задания государственного экзамена
7	Оценивание результатов	Ведомость результатов государственного экзамена
8	Объявление результатов государственного экзамена	
9	Апелляция	В случае удовлетворения апелляционных требований, пересдача государственного экзамена п. 5 (Ответы на задания государственного экзамена)

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Целью государственного экзамена является определение уровня соответствия освоения обучающимися базовых для направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья дисциплин в соответствии с основной профессиональной образовательной программой и требованиями государственного образовательного стандарта высшего образования для решения задач профессиональной деятельности, которая включает и научно-исследовательскую деятельность.

К государственному экзамену допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по образовательной программе бакалавриат направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология мучных и кондитерских изделий. Обучающимся и лицам, привлекаемым к государственному экзамену, во время его проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

2. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ ГОСУДАСРТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

Государственный экзамен проводится письменно.

Результаты государственного экзамена определяются оценками по национальной шкале: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и соответствующей бальной шкале: отлично – 90-100; хорошо – 76-89; удовлетворительно – 60-74; неудовлетворительно – 0-59. Оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно" означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.

Для проведения государственного экзамена на факультете ресторанно-гостиничного бизнеса создается государственная экзаменационная комиссия. Для приема государственного экзамена у студентов приказом ректора утверждается состав комиссии, которая работает в соответствии с ПП 2-150/УН «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» и данной программой. Комиссия действуют в течение календарного года.

Основной формой деятельности комиссий являются заседания. Заседания комиссий правомочны, если в них участвуют не менее двух третей от числа членов комиссий. Заседания комиссий проводятся председателями

комиссий, а в случае их отсутствия − заместителями председателей комиссий.

Решения комиссий принимаются простым большинством голосов членов комиссий, участвующих в заседании. При равном числе голосов председатель обладает правом решающего голоса.

Решения, принятые комиссиями, оформляются протоколами. В протоколе заседания государственной экзаменационной комиссии по приему государственного аттестационного испытания отражаются перечень заданных обучающемуся вопросов и характеристика ответов на них, мнения членов государственной экзаменационной комиссии о выявленном в ходе государственного аттестационного испытания уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач, а также о выявленных недостатках в теоретической и практической подготовке обучающегося.

Протоколы заседаний комиссий подписываются председателями. Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии также подписывается секретарем государственной экзаменационной комиссии.

Протоколы заседаний комиссий сшиваются в книги и хранятся в архиве ФГБОУ ВО «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО».

Результаты государственного экзамена, проводимого в письменной форме, объявляются в день его проведения.

Для обучающихся из числа инвалидов государственный экзамен проводится организацией с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Обучающиеся, не прошедшие государственный экзамен в связи с неявкой на него по уважительной причине, вправе пройти его без отчисления их из ДонНУЭТ в сроки, определяемые руководством университета.

К уважительным причинам неявки на государственный экзамен относятся:

− временная нетрудоспособность;

− вызов в суд;

− транспортные проблемы;

− иные причины.

Все вышеуказанные причины должны быть подтверждены документами.

Обучающиеся, не прошедшие государственный экзамен в связи с неявкой по неуважительной причине или в связи с получением оценки «неудовлетворительно» отчисляются из университета с выдачей справки об обучении как не выполнившие обязанности по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

3. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЮ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

Государственный экзамен проводится по утвержденной программе, содержащей перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен и рекомендации обучающимся по подготовке к государственному экзамену, в том числе перечень рекомендуемой литературы.

Перед государственным экзаменом проводится консультирование обучающихся по вопросам, включенным в программу государственного экзамена, обзорные лекции.

Устанавливается следующий порядок проведения государственного экзамена:

Оценочные средства государственного экзамена разрабатываются выпускающей кафедрой. Вопросы и задания государственного экзамена должны отражать содержание государственного образовательного стандарта высшего образования.

Оценка формируется на основе ответов на поставленные в билете теоретические вопросы. Итоговая оценка по экзамену сообщается студенту в день экзамена, проставляется в протокол экзамена и зачетную книжку, где, как и в протоколе, расписываются председатель и члены государственной экзаменационной комиссии. В протоколе экзамена фиксируется номер и вопросы экзаменационного билета, по которому проводился экзамен.

В государственную экзаменационную комиссию в день сдачи экзаменов представляются следующие документы:

- приказ ректора о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
- зачетные книжки обучающихся, полностью оформленные и подписанные деканом;
- сводная экзаменационная ведомость, отражающая выполнение обучающимися образовательной программы по направлению подготовки;
- экзаменационные билеты;
- листы для ответа обучающихся со штампом выпускающей кафедры;
- оценочные ведомости для членов комиссии;
- экзаменационная ведомость.

Результаты государственной итоговой аттестации, проводимой в письменной форме, объявляются на следующий день после его проведения.

Пересдача государственного экзамена с целью повышения положительной оценки не допускается.

Программа дисциплин
Содержание учебных дисциплин, включенных в программу государственного экзамена

Технология хлеба и макаронных изделий

Общая характеристика сырья зернового сырья. Производство зернового сырья, которое подлежит хранению, а также продуктов его переработки: крупы, муки, сухих завтраков, пищевых концентратов первых и вторых блюд на основе крупяных продуктов и комбикормов занимает одно из ведущих мест в мукомольной, хлебопекарной и пищеконцентратной промышленности. По химическому составу зерно и семена можно разделить на три группы: крахмалосодержащие, белковые, масляные.

Общие технологические схемы производства готовой продукции из зернового сырья. Из зернового и зернобобового сырья производят широкий ассортимент мучных продуктов. Различают виды, типы и сорта муки. Специальные технологии производства зерновых продуктов.

Технологический процесс производства макаронных изделий. Процесс производства макаронных изделий состоит из следующих основных операций: подготовки сырья; приготовления теста; прессования теста; обработки сырых изделий; сушки и охлаждения высушенных изделий; отбраковки и упаковки готовых изделий. Нетрадиционные виды макаронных изделий.

Сущность, краткая история возникновения и преимущества экструзии. Экструзия - это процесс, объединяющий процессы термо-, гидро- и механо-химической обработки сырья с целью получения продуктов с новой структурой и свойствами. В зависимости от температуры перед матрицей различают три основных вида экструзии: холодную, теплую и горячую (варочную).

Ассортимент, пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий. Все виды делятся на группы: по виду муки; по способу выпечки; по форме изделий; по рецептуре); бараночные и сухарные изделия; по назначению. Характеристика основных стадий производства хлебобулочных изделий.

Примеры ситуационных заданий для определения уровня сформированности умений и навыков по видам профессиональной деятельности.

Технология кондитерских изделий

Порядок изучения разделов курса дисциплины. История, современное состояние и перспективы развития кондитерской промышленности в России. Мировые производители кондитерских изделий. Тенденции развития. Значение кондитерских изделий в питании человека.

Классификация кондитерских изделий. Ассортимент. Сахарные и мучные кондитерские изделия. Определение и термины кондитерских изделий.

Характеристика сырья. Перечень основного и дополнительного сырья. Требования к сырью. Сахар. Классификация сахара. Крахмалопродукты. Крахмальная патока. Глюкоза, фруктоза, мед. Дополнительное сырье: студнеобразователи, пенообразователи, эмульгаторы, пищевые кислоты, красители, консерванты, антиокислители.

Виды сиропов. Требования к составу сиропов. Способы получения сиропов. Инвертный сироп. Химический состав сиропов.

Определение карамельной массы. Рецептура карамели. Приготовление сахаро-паточных и сахаро-инвертных сиропов. Уваривание карамельной массы различными способами. Начинки для карамели. Технология карамели. Завертывание и хранение карамели. Показатели качества карамели.

Виды конфетных масс (помадные, фруктовые, фруктово-желейные, грильяжные, ореховые, молочные). Основы кристаллизации сахарозы. Технологические схемы производства различных конфетных масс. Формование конфетных корпусов. Глазирование. Завертывание, упаковывание и хранение конфет.

Аморфная и кристаллическая ирисная масса. Технологические схемы производства ириса. Завертывание, упаковывание и хранение ириса.

Виды мармелада: желейный, желейно-фруктовый, фруктово-ягодный. Технологические схемы производства мармелада. Студнеобразователи для производства мармелада. Показатели качества мармелада. Условия и сроки хранения.

Студнеобразование. Характеристика студнеобразователей. Пастильная и зефирная массы. Технологические схемы производства пастилы и зефира. Особенности производства изделий на пектине. Формование изделий. Упаковывание и хранение изделий. Качество. Сроки хранения.

Понятие драже. Ассортимент. Приготовление различных корпусов драже. Дражирование. Глянцевание, расфасовывание, упаковывание. Показатели качества. Условия хранения.

Химический состав, свойства какао-бобов. Сорта какао-бобов. Их ферментация и сушка. Дробление какао-бобов, обжарка. Приготовление какао тертого. Какао-порошок и какао-масло. Химический состав и свойства какао – масла. Заменители какао-масла. Классификация шоколадных изделий. Шоколадная масса. Конширование. Классификация шоколада. Производство изделий типа «Ассорти». Условия и сроки хранения шоколада.

Современный рынок мучных кондитерских изделий мира и в РФ. Мировые и отечественные производители кондитерских изделий. Классификация мучных КИ. Пищевая и энергетическая ценность мучных КИ

Основное и дополнительное сырье для производства мучных кондитерских изделий. Мука пшеничная, ржаная, овсяная. Новые виды сырья – ПЭК и МПП. Крахмал. Глюкоза, фруктоза, мед. Молоко и молочные продукты. Яйца и яйца продукты. Орехи и ядра масличных семян. Жировые

продукты. Дополнительное сырье: спиртные напитки, студнеобразователи, пенообразователи, эмульгаторы, пищевые кислоты, красители, консерванты, антиокислители.

Технологические особенности производства сахарного печенья. Технологические особенности производства затяжного печенья. Технологические особенности производства сдобного печенья. Технологические особенности производства крекеров и галет.

Классификация пряничных изделий. Технологические особенности производства сырцовых, заварных, тульских пряников. Продление свежести пряничных изделий. Классификация кексов. Технология кексов в зависимости от разрыхлителей и способов приготовления теста. Ассортимент и технология рулетов. Технология ромовых баба. Способы отделки изделий.

Ассортимент вафель. Технология производства вафельных листов. Виды и технологии начинок для вафель.

Виды выпеченных полуфабрикатов для тортов и пирожных: бисквитные, песочные, миндальные, слоеные, заварные, воздушные, крошковые. Технологии их производства. Виды кремов и технологии их приготовления. Отелочные полуфабрикаты: сиропы, глазури, суфле, желе. Изготовление готовых тортов и пирожных.

Классификация мучных восточных сладостей. Сырье и полуфабрикаты для производства. Пахлава бакинская, ее технология.

Поточно-механизированные линии производства леденцовой карамели и карамели с начинкой. Поточно-механизированные линии производства конфет. Поточно-механизированные линии производства мармеладо-пастильных изделий. Поточно-механизированные линии производства мучных кондитерских изделий. Поточно-механизированные линии производства шоколада.

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Растительное сырье для продуктов питания. Традиционное растительное сырье. Классификация пищевого растительного сырь**я.** Виды переработки растительного сырья.

Характеристика белков зернобобовых. Характеристика технологических свойств белков растительных продуктов.

Общая характеристика жиров. Функционально-технологические свойства жиров.

Роль углеводов в питании. Классификация и характеристика углеводов пищевых продуктов. Изменение сахаров при тепловой обработке.

Меланоидинообразование. Карамелизация сахаров.

Характеристика крахмалов пищевых продуктов. Модифицированные крахмалы, их характеристика, назначение.

Влияние некоторых факторов на продолжительность тепловой обработки.

Пути сохранения цвета краснокрашенных плодов и овощей в процессе их тепловой обработки. Характеристика основных пигментов группы каротиноидов.

Физико-химические основы технологии. Структурообразование в дисперсных системах.

Биохимические и микробиологические основы технологии. Ферменты в пищевых технологиях

Вода – как основной компонент большинства пищевых продуктов. Классификация форм связи влаги на основе энергии связи. Изменения содержания воды и сухих веществ при тепловой обработке продуктов.

Общая технология переработки зерна

Основные сведения о зерноперерабатывающей промышленности. Современное состояние и перспективы развития элеваторно-складского хозяйства и зерноперерабатывающих предприятий. Технология - основа производства.

Зерно как объект сушки. Общая характеристика зерна как живой биологической системы. Формы связи влаги с зерном. Этапы процесса сушки зерна. Методы сушки зерна. Режимы сушки зерна различных культур и различного назначения. Классификация и конструкции зерносушилок.

Факторы, влияющие на сохранность зерна и продуктов его переработки. Режимы и способы хранения зерна различных культур. Особенности хранения семенного зерна и масличных культур. Способы хранения готовой продукции мукомольной и крупяной промышленности. Комбикорма как объект хранения. Способы хранения комбикормов.

Понятия о технологическом процессе и его эффективности. Ассортимент готовой продукции мукомольных предприятий. Общая схема процессов на мельзаводе. Структурные схемы подготовительного и размольного отделений мельниц. Назначение и режимы различных этапов технологического процесса мукомольных заводов. Формирование помольной смеси как метод стабилизации технологических свойств зерна.

Ассортимент готовой продукции крупяных предприятий. Общая схема процессов на крупозаводе. Принципиальные структурные схемы технологического процесса производства крупы из зерна различных культур: гречихи, проса, овса, риса, гороха, ячменя. Особенности технологического процесса производства быстроразвариваюшихся круп и круп, не требующих варки.

Ассортимент готовой продукции комбикормовых предприятий. Основные варианты структурных схем производства комбикормов. Общая характеристика процессов на комбикормовых заводах. Измельчение зерна и компонентов комбикормов. Смешивание измельченных продуктов в комбикормовом производстве. Гранулирование, брикетирование и прессование.

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры, на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой
1.			
2.			
3.			